

point

7 Series Hob with Hood

POHH708314B

User Manual

LIFE MADE EASIER

GB

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

NO

Takk for at du kjøpte din nye POINT Induksjonstopp. Denne bruksanvisningen 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, että ostit uuden POINT-induktiolieden. Nämä käyttöohjeet opastavat sinua käyttämään laitetta oikein ja turvallisesti. On suositeltavaa käyttää aikaa tämän käyttöoppaan lukemiseen, jotta ymmärrät täysin, mitä toiminnallisia ominaisuuksia tuote tarjoaa. Lue kaikki turvallisuusohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä ja säilytä käyttöopas myöhempää käyttöä varten.

DK

Tak for købet af din 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 ditt köp av din nya POINT-Induktionshäll. 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 - 35
Bruksanvisning - Norsk.....	side	36 - 66
Käyttöopas - Suomi	sivu	67 - 98
Brugervejledning - Dansk.....	side	99 - 130
Bruksanvisning - Svenska.....	sida	131 - 162

GB

NO

FI

DK

SE

FOREWORD

Strictly observe the instructions in this manual. All liability will be declined for any problems, damage or fires caused by failure to comply with the instructions in this manual. The device is intended for domestic use only, to cook food and extract the fumes generated by cooking. No other use is allowed (e.g. heating rooms). The manufacturer declines any liability for inappropriate use or incorrect control of settings.

- Read the instructions carefully: they include important information about installation, use and safety.
- Do not make electrical changes to the device.
- Before installing the device, check and make sure that none of the components are damaged. If any, contact the dealer and do not continue with the installation.

1. Warnings

Please note! Pay strict attention to the following instructions:

- The device must be disconnected from the electric power supply before carrying out any installation work.
- Installation or maintenance must be performed by a qualified technician, in compliance with the manufacturer's instructions and local safety regulations. Do not repair or replace any part of the device unless it is specifically stated in the operating manual.
- The appliance must be earthed.
- The power cable must be long enough to allow the device to be connected to the power supply.
- In accordance with the installation rules, an approved omnipotent circuit breaker is required to guarantee complete disconnection of the mains in over voltage category III.
- Do not use power strips or extension cords.
- Once installation is complete, the electrical components can not be accessible.

- The device and its accessible parts get hot during use. Be careful not to touch the heating elements.
- Ensure that children do not play with the device; keep children away and supervise them because the accessible parts may become very hot during use.
- For people with pacemakers and active implants, it is important to check, prior to using the induction hob, that their pacemaker is compatible with the device.
- Do not touch the heating elements of the device during and after use.
- Avoid contact with cloths or any other flammable material until all the hob components have cooled down sufficiently, risk of fire.
- Do not place flammable material on or near the device.
- Overheated fats and oils easily catch fire. Supervise the cooking of fatty or oily food.
- If the surface is cracked, switch the device off immediately to prevent the risk of an electric shock.
- The device is not intended to be operated with an external timer or a separate remote control system.
- Unattended cooking on a device with oil or fat can be dangerous and may cause a fire.
- The cooking process must be supervised. A short cooking process must be constantly monitored.
- NEVER attempt to put fires out using water. Instead, turn off the device and smother the flames, for example with a lid or a fire blanket. Fire hazard: do not place objects on the cooking surfaces.
- Do not use steam cleaners, risk of electric shock.
- Do not place metal objects, such as knives, forks, spoons or lids on the device because they could become hot.
- Before connecting the device to the electrical network: check the data plate (on the bottom of the device) to ensure that the voltage and power correspond to the mains supply and that the power socket is suitable. If in doubt, consult a qualified electrician.

Important

- After use, turn off the hob at the switch and do not rely on the pan detector.
- Prevent liquids from boiling over, so turn the heat down when boiling or heating liquids.
- Do not leave the heating elements turned on with empty pots and pans or with no pans.
- Switch off the relevant hot plate when you have finished cooking.
- Never use aluminum foil for cooking and never place products packaged in aluminum on the hob. The aluminum would melt and irreparably damage your device.
- Never heat a tin or can containing foods without opening it first: it might explode!
- This warning also applies to all other types of hobs.
- High power levels such as the Booster function should not be used to heat certain liquids, such as oil for frying. Excessive heat may be dangerous. In these cases, we recommend the use of a lower power level.
- Containers must be placed directly on the hob and in the center. Under no circumstances may any other objects be placed between the pan and the hob.
- If the temperature becomes high, the device automatically decreases the power level of the cooking zones.
- Before doing any cleaning or maintenance work, disconnect the device from the mains power supply by removing the plug or turning off the mains switch. Wear protective gloves for all installation and maintenance operations.
- This device is suitable for children over the age of eight and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience or knowledge, provided that they are under direct supervision or have received comprehensive instruction regarding the safe operation of the device and full understanding of its potential hazards. Children must be continuously supervised to prevent any playful interaction with the device. Under no circumstances should

children perform cleaning or maintenance tasks without direct adult supervision.

- The room must be properly ventilated when the device is used at the same time as other devices that are gas-powered or powered by other fuels.
- The device must be regularly cleaned both internally and externally (AT LEAST ONCE A MONTH), in strict accordance with the maintenance instructions. Failure to follow the rules for cleaning the device and for replacing or cleaning the filters may result in a fire hazard.
- Food must never be cooked flambe. Using a naked flame may damage the filters and cause a fire hazard; it must, therefore, be avoided under all circumstances.
- Take extra care when frying to prevent the oil from overheating and catching fire.

PLEASE NOTE

- The accessible parts of the device may become hot when the hob is switched on.
- **Please note!** Do not connect the device to the electric power supply until installation has been fully completed. The regulations laid down by local authorities must be strictly followed with regard to the technical and safety measures to adopt for fume extraction.
- The extracted air must not be conveyed through the same ducts used to extract the fumes generated by gas combustion or other types of combustion devices. Never use the device without the grille properly installed! Only use the fastening screws supplied with the device for installation, or if not supplied, purchase the correct type of screws.
- When the device is used together with other devices powered with non-electrical energy, the negative pressure of the room must not exceed 4 Pa (4 x 10 x 5 bar).
- This manual must be retained for future reference and must accompany the device if it is sold, transferred, or relocated.

2. Before Use

Before using the hob

The induction cooking system uses the physical principle of magnetic induction to directly transfer energy from the generator to the pot.

Advantages:

When compared to electric hobs, your induction hob is:

- **Safer:** lower temperature on the glass surface.
- **Faster:** shorter food heating times.
- **More accurate:** the hob immediately reacts to your commands.
- **More efficient:** 90% of the absorbed energy is converted into heat. Moreover, once the pot is removed from the hob, heat transmission is immediately interrupted, avoiding unnecessary heat losses.

2.1 Cooking containers

Only use pots marked with the symbol :

to prevent scratching, do not use:

- containers with less than perfectly flat bottoms.
- metal containers with enameled bottoms.
- containers with a rough base.
- do not place hot pots and pans on the control panel surface.

2.1.1 Material of containers

Induction cooking generates heat through the use of magnetism. Therefore, containers must be made of a magnetic material, such as iron. To determine if a pot is suitable, test its material with a magnet. If a pot does not respond to a magnet, it is not suitable for induction cooking.

2.1.2 Recommended pan bottom diameters

IMPORTANT: If the pot size is incorrect, the cooking zones will not activate.

For details of the minimum pot diameter for each zone, see the illustrated part of this manual.

2.2 Energy saving

Recommendations for best results:

- Use pots and pans with a bottom diameter equal to that of the cooking zone.
- Use only pots and pans with flat bottoms.
- Keep the lid on the pot whenever possible during cooking.
- Cook vegetables, potatoes, etc. with a minimal amount of water to reduce cooking time.
- Use a pressure cooker, as it further reduces the energy consumption and cooking time.
- Center the pot within the cooking zone indicated on the hob.

Using the extractor fan

The extractor fan system can be used in two ways: as an external extraction and evacuation system or as a filter with internal recirculation. The external extraction and evacuation version removes smoke, steam, and cooking odors to the outside, while the internal recirculation version filters these elements and circulates cleaned air back into the room.



Extraction version

The fumes are expelled to the outside using a series of pipes (sold separately) attached to the included connecting flange. The diameter of the exhaust pipes must match the diameter of the connecting ring: for rectangular outlets, 222 x 89 mm.

When connecting the product to wall-mounted exhaust pipes and holes, make sure the diameter matches the air outlet (connecting flange).

Using pipes and holes with a smaller diameter may decrease the extractor's efficiency and increase noise levels. For best results, keep the duct as short as possible with a minimum number of curves (maximum angle: 90°) and avoid sudden changes in duct diameter.

- Keep duct as short as possible.

- Use ducting with the least possible number of curves (maximum angle: 90°).
- Avoid drastic changes in the ducting diameter.

3. Installation

- Both the electrical and mechanical installation must be performed by qualified professionals. This electrical appliance is designed to be installed into a worktop with a thickness between 2 to 6 cm for a top installation, or 2.5 to 6 cm for a flush installation. When installing the hob, keep a minimum distance of 5 cm in front, 4 cm on the sides, and 50 cm from overhead wall units. The installation height of the product needs to be greater than 85 cm. Note: The recommended distances are provided as examples only. When planning your kitchen, follow the guidelines provided by the kitchen manufacturer.

3.1 Connecting to the electrical supply

To connect the hob to the electrical supply, proceed as follows

- Remove the hob from its packaging and place it on a flat surface.
- Connect the power cable to the hob.
- Connect the other end of the power cable to the electrical supply.
- Make sure the electrical connection is secure and meets the local electrical regulations.
- Disconnect the device from the electric power supply.
- Installation must be carried out by professionally qualified personnel with knowledge of the regulations in force for installation and safety.
- The manufacturer denies all liability to persons, animals or property if the guidelines provided in this chapter are not followed.
- The power cable must be long enough to allow the hob to be removed from the worktop.
- Make sure the electrical connection is secure and meets the local electrical regulations.
- Do not use extension leads.
- The earth power cable must be 2cm longer than the other cables.

- If the electrical appliance is not supplied with a power cable, use one with a minimum conductor diameter of 2.5 mm² for power up to 7200 Watt; for higher power levels, the diameter must be 4 mm².
- The temperature must not reach 50°C anywhere along the cable.
- The appliance is intended for permanent connection to the power supply.
- **Please note!** Before reconnecting the circuit to the mains power supply, make sure that it is working correctly, always check that the power cable is correctly installed.
- **Please note!** The interconnection cable must be replaced by the authorized technical support service or by a person with similar qualifications.

Note: the product is equipped with a Power Laminator function, which allows a maximum power limit to be set. The limit must be set at the time of the product's connection to the electrical network or when the electrical network itself is reconnected (within the following 2 minutes).

3.2 Mounting

Before starting the installation:

- After unpacking the product, check that it has not been damaged during transport and in the event of problem, please contact the reseller or the Customer support service before installing it.
- Check that the product is the right size for the installation area.
- Check for accessories (e.g. bags containing screws, warranty certificates, etc.) inside the packaging (placed there for transport reasons). Remove and keep them safe, if present.
- Also check that there is a power socket near the installation area.

Preparing the cabinet for installation:

- The product cannot be installed above cooling appliances, dishwashers, heaters, washing machines and dryers.
- Create the cut-outs in the cabinet before inserting the hob and carefully remove any shavings or sawdust.
- to optimize the filter installation, it is advisable to cut a slot in the plinth to insert a grille (available on the market) **IMPORTANT:** use a single-component adhesive sealant (S), which withstands


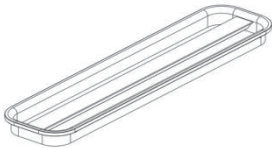
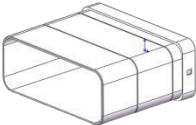
temperatures up to 250°; before installation, thoroughly clean the surfaces to stick and eliminate any substance that may compromise adhesion, (e.g. release agents, preservatives, fats, oil, dust, traces of old adhesives, etc.); the adhesive should be uniformly spread all around the outside of the frame; after sticking, leave the adhesive to dry for about 24 hours.

Caution! Failure to install screws and fasteners in accordance with these instructions may result in electrical hazards.

Note: to ensure the correct installation of the product, it is recommended to tape the pipes using an adhesive with the following characteristics:

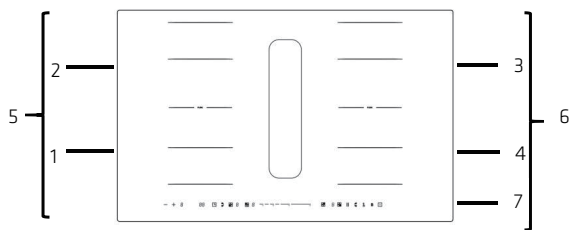
- soft elastic PVC film, with an acrylic-based adhesive.
- compliant with DIN EN 60454 regulations.
- flame retardant.
- excellent resistance to wear.
- resistant to temperature fluctuations.
- can be used at low temperatures.

LIST OF ACCESSORIES

No.	Name	Diagram	Qty
1	Sponge bar		2 pcs
2	Air intake grill		1 pcs
3	Naber Adapter		1 pcs

GB

PRODUCT OVERVIEW

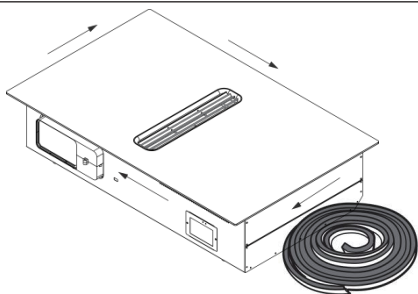


1. Max. 2500/3000W zone
2. Max. 2500/3000W zone
3. Max. 2500/3000W zone
4. Max. 2500/3000W zone
5. Max. 3000/3500W zone
6. Max. 3000/3500W zone
7. Control panel

PRODUCT INSTALLATION

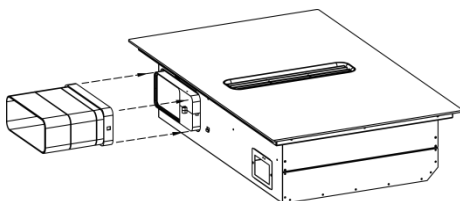
Step 1:

Stick the sponge bar around the ceramic glass.



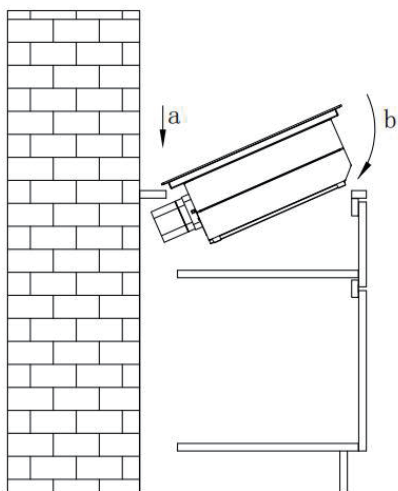
Step 2:

Fix the Naber adaptor



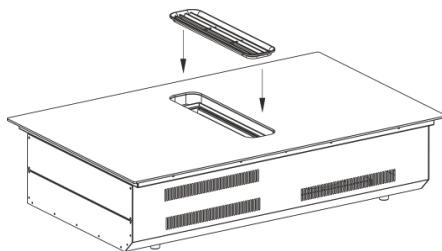
Step 3:

Install the product into the cabinet.



Step 4:

Install the grill.



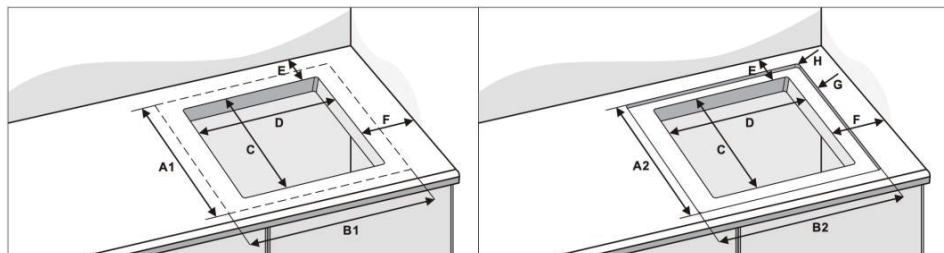
DIMENSION OF INSTALLATION

Fitting - installing.

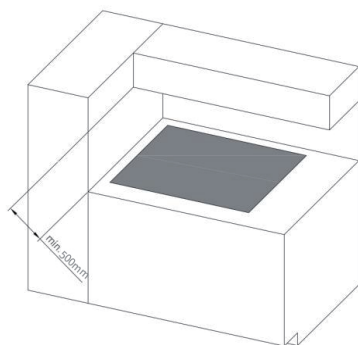
The cut-out sizes are:

Flushed:

Unit: mm

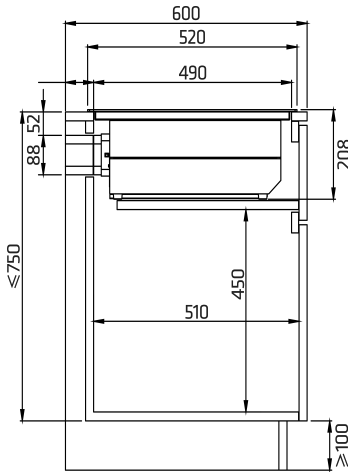


	Glass size		Cut-out size		Rear	Side	Radius	Cut size		Deep
	A1	B1	C	D	E	F	H	A2	B2	G
POHH7083I4B	520	830	490	740	70	80	10	524	834	6



- The distance from the upper cabinet is at least 500 mm.

Cabinet and Flue Pipe Size



CHOOSING THE RIGHT COOKWARE

Cookware for induction hobs

Cookware for induction cooking zones must be made of metal and have magnetic properties. The base must be sufficiently large.

Only use pots with a base suitable for induction. This is how to test the suitability of a pot:

Suitable cookware	Unsuitable cookware
Enameled steel pots with a thick base	Pots made of copper, stainless steel, aluminum, ovenproof glass, wood, ceramic and terracotta
Cast iron pots with an enameled base	
Pots made of multi-layer stainless steel, rustproof fer mite steel or aluminum with a special base	

Conduct the magnet test described below or make sure that the pot bears the symbol for suitability for cooking with induction current.

Never use pans with a misshapen base. A hollow or rounded base can interfere with the operation of the overheating protection, so that the appliance becomes too hot. This may lead to the glass top cracking and the pan base melting. Damage arising from the use of unsuitable pans or from boiling dry is excluded from the guarantee.



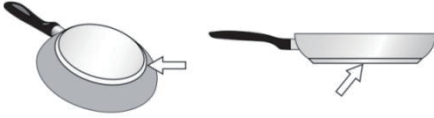
If the base of the cookware is only partially ferromagnetic, only the area that is ferromagnetic will heat up. This may mean that heat will not be distributed evenly. The non-ferromagnetic area may not heat up to a sufficient temperature for cooking.



The ferromagnetic area will also be reduced if the material from which the base of the cookware is made contains aluminum, for example. This may mean that the cookware will not become sufficiently hot or even that it will not be detected.



The material(s) from which the base of the cookware is made can affect the cooking result. Using pots and pans made from materials that distribute heat evenly through them, such as stainless-steel pans with a three-layer base, saves time and energy. Use cookware with a flat base; if the base of the cookware is uneven, this may impair the heat supply.



Magnet test:

Move a magnet towards the base of your cookware. If it is attracted, you can use the cookware on the induction hob.



Note:

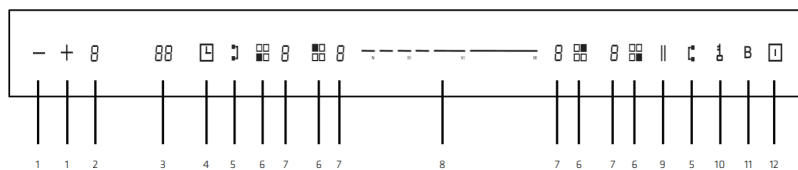
When using pans suitable for induction from certain manufacturers, noises may occur which are attributable to the design of these pans. Take care when using simmering pans as simmering water may dry up unnoticed, resulting in damage to the pot and to the hob for which no liability will be assumed.

Dimension of Cookware

To achieve a good cooking result, the ferromagnetic area on the base of the pan should match the size of the hotplate. If a hotplate does not detect an item of cookware, try placing it on another hotplate with a smaller diameter.

Cooking zone	Minimum pan diameter
210x190	Ø 160mm
210x380	Ø 240mm

Control Overview:



- | | |
|--------------------------------|-----------------------------------|
| 1 Power level setting for HOOD | 7 Heating power level display LED |
| 2 Power level display for HOOD | 8 Power and timer adjusting |
| 3 Timer display LED | 9 Pause |
| 4 Timer key | 10 Child lock key |
| 5 Flexi zone key | 11 Boost |
| 6 Heating zone indicator | 12 ON/OFF |

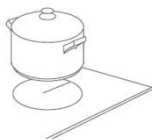
Using the Hood

- STANDBY MODE:** After power on, the buzzer beeps once, and the hood enters the state of standby mode.
If there is no operation within 60s, all display will turn off completely and the hood will automatically switch off. You can re-activate the hood at any time by touching key 12 “**□**”.
- POWER LEVEL SETTING:** Press and hold the power selection key for 1 second to activate the hood. You can select the power level by pressing the key “**- +**”.
- BOOST:** After power level setting to short press key “**+**” until hood display show a “p”, then the hood gets into the BOOST mode. Please note that the BOOST MODE can only last for 10min, after that it will go to level 4 automatically.
- TURN OFF AND DELAYED SHUT-DOWN:** Press the key “**-**” to turn off the hood(P → 4 → 3 → 2 → 1 → d → turn off).
- Delayed shutdown mode can only last for 5min. After 5min, the hood will turn off automatically. During delayed shutdown mode, you can press key “**-**” to turn off the hood, or press key “**+**” to turn on the hood to level 1.
- HOB TO HOOD LINKAGE:** There is a linkage switch function between cooker hood and induction hob. When the hood is in turn off or delayed shutdown mode, if the induction hob is working, the hood will automatically turn on to level 1. Then when the induction hob is turned off, the hood will automatically get into delayed shutdown mode.
- PLASMA FUNCTION:** When using the hood PLASMA function, the hood must be turned off before it can be used. Press and hold key “**_**” and “**+**” at the same time for 1 second, PLASMA function will be activated and display will show the dot “.”. Press and hold key “**_**” and “**+**” again to turn off the PLASMA function.

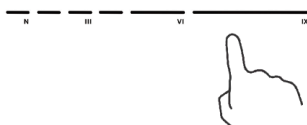
Using the Hob

To start cooking

- When the power is turned on, the buzzer beeps once and all hob indicators light for 1 second, then go out. The hob is now in standby mode.
1. Touch the ON/OFF key 12 “**I**” switch.
 2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use. Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry. Select the cooking zone that you wish to use by pressing key 6.



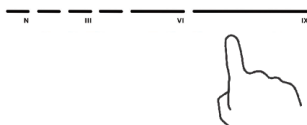
3. Directly slide the control panel of the control zone you want to activate, and select the power level you want.



- If you don't choose a heat setting within 1 minute, the Induction hob will automatically switch off.
- You will need to start again at step 1.
- You can modify the heat setting at any time during cooking.

When you have finished cooking

1. Directly slide the control panel of the control zone you want to turn it off, and select the power level as 0.



2. Turn the whole hob off by touching the ON/OFF key-12 “**I**” control.
3. Beware of hot surfaces

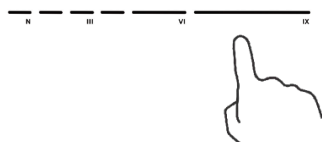
“H” indicates the cooking zone is too hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. To save energy, you can use residual heat: if you want to heat another pan, use a hotplate that is still warm.



Using Boost function

Activate the boost function

1. Touching the slider control of the cooking zone and an indicator next to the slider will flash. Press the booster key 11 “**B**” to activate the boost function.



Cancel Boost function

2. Select the zone with boost function by touching the cooking zone selection or corresponding slider control.
3. Press the power level selection and select the level you want to set.



- Boost function can only last for 5 minutes, after that the zone will go to level 9 automatically.

Using Flexi zone function

1. Select the Flexi zone key 5, the digital indicator will flash and display shows “=”, touching the slider control to change the power level.
2. Cancel Flexi zone function by pressing 6 key for 1 second.

Using the Pause function

1. Select the pause function key 9 “||”, all the heating zones stop working. All the zone indication show “||”.



2. Touching the Pause function key 9 “||” one more time, all the heating zones will revert to its original setting.
- The function is available when the one or more heating zones is working.
 - If you don't cancel the pause mode within 30 minutes, the induction hob will automatically switch off.


Locking the Controls

- You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).
- When the controls are locked, all the controls except the ON/OFF key 12 control are disabled.

To lock the controls

Touch the child lock control key 10 “”. The timer indicator will show “Lo”.

To unlock the controls

1. Make sure the hob is turned on.
2. Touch and hold the child lock control “” for 3 seconds.
3. You can now start using your hob.



When the product is in lock mode, all controls are disabled except for the ON/OFF key. You can still turn off the hob with the ON/OFF key in an emergency, but you will need to unlock the product before performing any further operations on the hob.

Residual Heat Warning

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.

Auto Shutdown

Safety feature of the hob is auto shut down. 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 timer (hour)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Using the Timer

You can use the timer in two different ways:

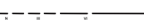
- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.

- 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

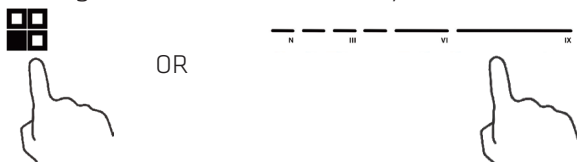
1. Make sure the cook-top is turned on. And zone selection key is not activated (zone indication '.' is not blinking).

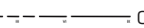
Note: You can set minute minder before or after cooking zone power setting finished.

2. Touch timer key, "30" will show in the timer display and blink. The default setting is 30min.
3. Set the time by sliding the  control. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time.
4. Buzzer will beeps for 30 seconds and the timer indicator shows "- -" when the set time is finished.

Using the timer to switch off one or more cooking zones

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



2. Touch timer key-4, "30" will show in the timer display and blink. The default setting is 30min.
3. Set the time by sliding the  control.
4. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time.

NOTE: There will be a white dot in the right bottom corner of power level indication which indicating that zone is selected.

5. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will switch 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, white dots of the relevant cooking zones are indicated. The timer display shows the min. timer. The dot of the corresponding zone blinks.

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

Cancel the timer

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



OR



- Touching the timer control, the indicator will flash.
- Sliding to the **N** to set the timer to "00", the timer is cancelled.

Power settings

The heating power of the cooking zones can be set at various power levels. In the chart you will find examples of how to use each setting.

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

CLEANING AND CARE

- Before cleaning, switch off the hob and let it cool down.
- Do not use steam cleaners or high-pressure cleaners to clean the cooking hob, as this may result in an electric shock.
- When cleaning make sure that you only wipe lightly over the on/off sensor. The hob may otherwise be accidentally switched on!

Glass ceramic hob

Important! Never use aggressive cleaning agents such as rough scouring agents, abrasive saucepan cleaners, rust and stain removers etc.

Cleaning after use

Always clean the entire hob when it has become soiled. It is recommended that you do so every time the hob is used. Use a damp cloth and a little washing up liquid for cleaning. Then dry the hob with a clean dry cloth to ensure that there is no detergent left on the surface of the hob.

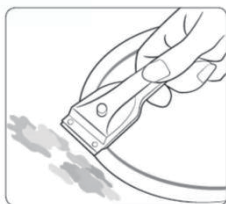
Weekly clean

When applied, the cleaner forms a protective film that resists water and dirt, so residue remains on the film and can be removed easily. Then wipe the hob dry with a clean cloth. Make sure no cleaner remains on the surface, as residues can react aggressively when the hob heats up and may discolor or damage the surface.

Specific soiling

Heavy soiling and stains (limescale and shiny, mother-of pearl- type stains) can easily be removed when the hob is still slightly warm. Use commercial cleaning agents to clean the hob.

Proceed as outlined. First soak food which has boiled over with a wet cloth and then remove remaining residue with a special glass scraper for glass ceramic hobs. Then clean the hob again.

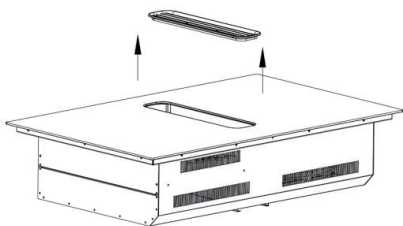


Burnt sugar and melted plastic must be removed immediately, when they are still hot, with a glass scraper. Then clean the hob again.

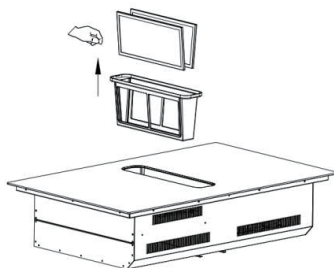
Grains of sand which may get onto the hob when you peel potatoes or clean lettuce may scratch the surface of the hob when you move pots around. Make sure that no grains of sand are left on the hob. Changes in the color of the hob will not affect the function and the stability of the glass ceramic material. These color changes are not changes in the material but food residues which were not removed and which have burnt into the surface.

Shiny spots result when the base of the cookware rubs on the surface of the hob, particularly when cookware with an aluminum base or unsuitable cleaning agents are used. They are difficult to remove with standard cleaning agents. You may need to repeat the cleaning process several times. In time, the decoration will wear off and dark stains will appear as a result of using aggressive cleaning agents and faulty pan bottoms.

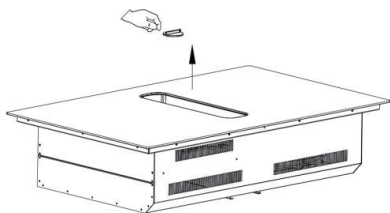
In case large amount of liquid is accidentally poured into the machine, please follow the steps below to clean it.



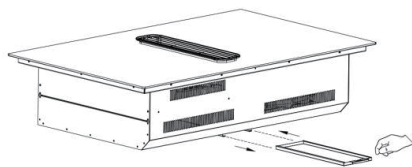
Step 1: Take out the grill.



Step 2: Remove the oil box and filter.



Step 3: Remove the rubber plug.



Step 4: Remove the water box.

FAILURE DISPLAY AND INSPECTION

Error code	Possible cause	What to do
<u>U</u>	No pan	Please put suitable pot on the heating zone. If it is still unworkable, please contact the service center.
E1	Abnormal supply voltage(lower than 170V).	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E2	Abnormal supply voltage(higher than 270V).	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E3/E5/E7	Induction coil temperature sensor failure	Please contact the service center.
E4/E6	IGBT temperature sensor failure	Please contact the service center.
Er	Communication between main board and display board failure	Please contact the service center.
Et	Overflow protection	Please clean the water on the control panel and turn on the hob again.

WHAT TO DO IF TROUBLE OCCURS

In case of any errors during operation, please check the following table before calling for service. Below are some common errors and the checks to perform.

Problem	Possible causes	What to do
The cook top cannot be turned on.	No power.	Make sure the cooktop is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'LOCKING THE CONTROLS' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'Care and cleaning'.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware(layers of different metal ingrating 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 over heating. 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 or appear 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 and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display).	Technical fault.	Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.
After connecting the power and pressing the "power" key, there is no response from the appliance.	Is there a power supply failure?	Wait for the power supply to be resumed
	Is the fuse blown or circuit breaker tripped?	Check the root causes carefully. If the problem cannot be fixed, please contact our Service Centre for inspection and repair.
	Is the plug connected firmly?	Carefully check whether the plug is firmly connected.
Heating is interrupted during normal use and a "Beep" is heard.	Incompatible cookware or no cookware used?	Replace cookware; use cookware suitable for the induction cooker.
	The cookware is not placed on the center of the heating zone.	Place the cookware on the center of the indicated heating zone.
	Is the cookware being heated but it is continually being removed?	Place the cookware inside the heating zone.

No operation during the heating being in use	Is the cookware empty or the temperature too high?	Please check whether the appliance is being misused
	Is the air intake/exhaust vent clogged or has dirt accumulated on it?	Unclog the air intake/exhaust vent. Wait for the appliance to cool down, then switch it on again.
	Is the cooker working over 2 hours without any interaction?	Reset cooking modes or use the timer function

If the above remedies/controls cannot fix the problem, unplug the appliance immediately, and contact the Service Centre for inspection and repair. Note the error code and report it to the Service Centre. To avoid any danger and damage to the appliance, do not disassemble or repair it by yourself.

ELECTRICAL CONNECTION



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

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

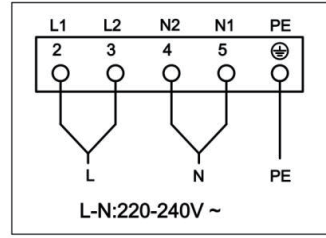
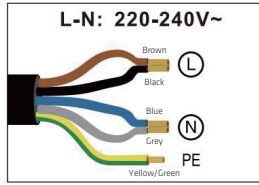
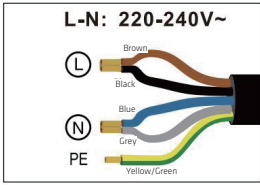
1. the domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. the voltage corresponds to the value given in the rating plate
3. the power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.

To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire. The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point.



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

The power supply should be connected in compliance with the relevant standard. The method of connection is shown below.



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

Low power consumption data according to Commission Regulation (EU) 2023/826.		
Condition	Power consumption	Period after which the equipment reaches automatically the condition
Off mode	0.5W	20 min

TECHNICAL SPECIFICATION

Cooking Hob	POHH7083I4B
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V ~ 50/60Hz
Rated Power	7165W
Induction Hob	7000W
Range hood	165W
Product DXWXH (mm)	830X520X208MM
Building-in Dimensions (mm)	740X490MM

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



This symbol on the product or in the instructions means that your electrical and electronic equipment should be disposed at the end of its life separately from your household waste. There are separate collection systems for recycling in the EU. For more information, please contact the local authority or your retailer where you purchased the product. This device is marked in compliance with the European Directive 2012/19/EC - UK SI 2013 No3113, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this device is disposed of correctly, the user will help prevent potential negative impacts on the environment and human health.

ENERGY LABELLING

Brand name		POINT	
Model		POHH7083I4B	
Annual Energy Consumption	AEC_{hood}	31.5	kWh/a
Time Increase Factor	f	1.1	-
Fluid Dynamic Efficiency	FDE_{hood}	24.5	-
Fluid Dynamic Efficiency class	-	Class B	-
Energy Efficiency Index	EEI_{hood}	53.8	-
Energy Efficiency Class	-	Class A	-
Measured air flow rate at best efficiency point	Q_{BEP}	217.6	m ³ /h
Measured air pressure at best efficiency point	P_{BEP}	318	Pa
Maximum air flow at boost Setting	Q_{max}	529.5	m ³ /h
Maximum air flow at highest setting	Q_{max}	401.1	m ³ /h
Air flow at working point (in normal use)	-	Highest setting:391.5 Lowest setting:159.2	m ³ /h
Measured electric power input at best efficiency point	W_{BEP}	78.5	W
Nominal power of the lighting system	W_L	-	W
Average illumination of the lighting system on the cooking surface	E_{middle}	-	lux
Lighting Efficiency	LE_{hood}	-	lux/W
Lighting Efficiency Class	-	-	-

Grease Filtering Efficiency	GFE_{hood}	77	-
Grease Filtering Efficiency (GFE hood) class	-	Class C	-
Measured power consumption in standby mode	P_s	-	W
Measured power consumption off mode	P_o	0.34	W
Sound power level	L_{WA}	Highest setting: 70 Highest setting: 65 Lowest setting: 57	dB

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

INTRODUKSJON

Følg instruksjonene i denne bruksanvisningen nøye. Det godtas ikke erstatningsansvar for noen form for problemer, skader eller brann som skyldes at instruksjonene i denne bruksanvisningen ikke følges. Enheten er kun beregnet på privat bruk, til å lage mat og trekke ut røyk og damp fra matlaging. Ingen andre former for bruk er tillatt (f.eks. til å varme opp rom). Produsenten fraskriver seg alt erstatningsansvar knyttet til upassende bruk eller feil valg av innstillinger.

- Les instruksjonene nøye. De inneholder viktig informasjon om installasjon, bruk og sikkerhet.
- Ikke utfør elektriske endringer på enheten.
- Før enheten installeres må du kontrollere den og sjekke at ingen av komponentene er skadet. Hvis du oppdager skader, må du kontakte forhandleren og ikke gå videre med installasjonen.

1. Advarsler

Merknad! Følg disse instruksjonene nøye:

- Enheten må kobles fra strømforsyningen før du utfører noen form for installasjonsarbeid.
- Installasjon og vedlikehold må utføres av en kvalifisert fagperson i samsvar med produsentens instruksjoner og lokale sikkerhetsforordninger. Du må ikke reparere eller erstatte noen del av enheten, med mindre det er spesifikt beskrevet i bruksanvisningen.
- Apparatet må være jordet.
- Strømledningen må være lang nok til at enheten kan kobles til strømforsyningen.
- I henhold til reglene for installasjon må det brukes en godkjent, egnet sikring/kretsbytter for å garantere fullstendig frakobling fra strømforsyningen ved overspenning kategori III.
- Bruk ikke skjøteledninger eller grenuttak.
- De elektriske komponentene kan ikke være tilgjengelige etter at installasjonen er ferdig.

- Enheten og de tilgjengelige delene blir varme under bruk. Vær forsiktig for å unngå å berøre varmeelementene.
- Sørg for at barn ikke leker med enheten. Hold barn unna enheten og ha tilsyn med dem, da de tilgjengelige delene kan bli veldig varme under bruk.
- Personer som har pacemakere og aktive implantater må sjekke, før induksjonstoppen brukes, at pacemakeren er kompatibel med enheten.
- Ikke berør varmeelementene på enheten under eller etter bruk.
- Unngå kontakt med tøy eller andre brennbare materialer før alle koketoppens komponenter har kjølt seg ned tilstrekkelig. Risiko for brann.
- Ikke plasser brennbart materiale på eller i nærheten av enheten.
- Overopphetede fettstoffer og oljer kan lett ta fyr. Følg nøye med ved matlaging med fet eller oljet mat.
- Hvis overflaten sprekker, må du skru av apparatet øyeblikkelig for å unngå elektrisk støt.
- Enheten er ikke beregnet på bruk med en ekstern tidtaker eller et separat fjernkontrollsystem.
- Matlaging med fett eller olje uten tilsyn kan være farlig og føre til brann.
- Matlagingen må utføres under tilsyn. Korte matlagingsprosesser må overvåkes kontinuerlig.
- Prøv ALDRI å slukke brann ved hjelp av vann. Slå heller enheten av og kvel flammene, for eksempel med et lokk eller et brannteppe. Brannfare: Plasser ikke gjenstander på kokeflatene.
- Bruk ikke damprensjørere. Fare for elektrisk støt.
- Plasser ikke metallgjenstander, f.eks. kniver, skjeer eller lokk, på enheten, da de kan bli varme.
- Før enheten kobles til strømmettet, må du sjekke typeskiltet (på undersiden av enheten) for å sikre at spenningen og strømstyrken passer til strømforsyningen, og at stikkkontakten er egnet. Kontakt en elektriker hvis du er i tvil.

Viktig

- Etter bruk skal enheten slås av med bryteren. Ikke baser deg på kasserolledetektoren.
- Forhindre at væsker koker over ved å skru ned varmen når du koker eller varmer opp væske.
- Ikke la varmeelementene stå påslått med tomme gryter eller panner eller uten gryter/panner.
- Slå av den aktuelle varmeplaten når du er ferdig å lage mat.
- Bruk aldri aluminiumsfolie til å lage mat, og plasser aldri produkter som er innpakket i aluminium, på koketoppen. Aluminiumet kan smelte og skade enheten permanent.
- Varm aldri opp en boks eller beholder som inneholder mat uten å åpne den først, den kan eksplodere!
- Denne advarselen gjelder også alle andre typer koketopper.
- Høye effektnivåer som Booster-funksjonen skal aldri brukes til å varme opp visse typer væsker, for eksempel olje til frityr. Overdreven varme kan være farlig. Ved slike brukstilfeller anbefaler vi å bruke lavere effektnivåer.
- Beholdere må plasseres direkte på koketoppen, midt på. Du må aldri under noen omstendigheter plassere andre gjenstander mellom gryten/pannen og koketoppen.
- Hvis temperaturen blir høy, reduserer enheten automatisk effektnivået for kokesonene.
- Før du utfører noen form for rengjøring eller vedlikehold, må enheten kobles fra strømmettet ved å trekke ut støpselet eller slå av sikringen. Bruk alltid beskyttelseshansker under installasjons- og vedlikeholdsarbeid.
- Enheten kan brukes av barn som har fylt åtte år, og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller kognitive egenskaper, eller personer som mangler erfaringen eller kunnskapen som kreves, med forbehold om at de har tilsyn eller har mottatt opplæring i hvordan man bruker enheten trygt, og at de forstår de iboende farene. Barn må ha tilsyn for å sikre at de ikke leker med enheten. Barn skal aldri utføre rengjøring eller vedlikehold uten tilsyn.

- Rommet må være godt ventilert når enheten brukes samtidig som andre gassdrevne enheter eller enheter som bruker andre typer brennstoff.
- Enheten må rengjøres jevnlig både på innsiden og utsiden (MINST ÉN GANG I MÅNEDEN) i samsvar med instruksjonene for vedlikehold. Hvis reglene for rengjøring av enheten og utskifting av filteret ikke følges, kan det oppstå brannfare.
- Flambering av mat må aldri utføres. Bruk av en åpen flamme kan skade filtrene og føre til brannfare. Derfor må dette aldri finne sted.
- Vær ekstra forsiktig når du friterer, for å unngå at oljen overopphetes og tar fyr.

MERKNAD

- De tilgjengelige delene på enheten kan bli varme når koketoppen er slått på.
- **Merknad!** Ikke koble enheten til strømforsyningen før installasjonen er helt ferdig. De lokale myndighetenes reguleringer og forskrifter for teknisk utførelse og sikkerhet må følges nøye i forbindelse med uttrekk av avgasser.
- Ventilasjonsluften må føres gjennom de samme kanalene som brukes for å trekke ut avgasser fra gassforbrenning eller andre typer forbrenningsenheter. Bruk aldri enheten uten at grillen er riktig installert! Bruk kun skruene som følger med enheten, til installasjon. Hvis det ikke følger med, må du kjøpe riktig type skruer.
- Når enheten brukes sammen med andre enheter som drives av ikke-elektrisk energi, må det negative trykket i rommet ikke overskride 4 Pa (4×10^{-5} bar).
- Denne bruksanvisningen må tas vare på til fremtidig bruk. Hvis enheten selges, overføres eller flytter, må bruksanvisningen følge enheten.

2. Før bruk

Før du bruker koketoppen

Systemet for matlaging med induksjon bruker magnetisk induksjon for å overføre energi direkte fra generatoren til kokekaret.

Fordeler:

Induksjonstoppen sammenlignet med elektriske koketopper:

- **Tryggere:** Lavere temperatur på glassflaten.
- **Raskere:** Kortere oppvarmingstid for mat.
- **Mer presis:** Koketoppen reagerer på kommandoene dine øyeblikkelig.
- **Mer effektiv:** 90 % av den absorberte energien omdannes til varme. I tillegg blir varmeoverføringen avbrutt øyeblikkelig når kokekaret fjernes fra koketoppen, slik at man unngår unødvendig varmetap.

1.1 Kokekar

Bruk kun kokekar som er merket med dette symbolet :

For å unngå riper, må du ikke bruke

- kokekar som ikke har helt flat bunn
- metallkokekar med emaljert bunn
- kokekar med ru underside
- Plasser ikke varme gryter og panner på overflaten til kontrollpanelet.

1.1.1 Materiale i kokekar

Induksjonsmatlaging genererer varme ved hjelp av magnetisme. Derfor må kokekar bestå av et magnetisk materiale, f.eks. jern. Du kan teste kokekaret med en magnet for å se om det er egnet. Hvis kokekaret ikke reagerer med magneten, er det ikke egnet for matlaging med induksjon.

1.1.2 Anbefalte diameter for kokekarets bunn

VIKTIG: Hvis størrelsen til kokekaret er feil, blir ikke kokesonene aktivert.

Les delen med illustrasjoner i denne bruksanvisningen for å få mer informasjon om minimumsdiameteren for kokekar for hver sone.

1.2 Energibesparelse

Anbefalinger for å få optimale resultater:

- Bruk kokekar med en bunndiameter som tilsvarer diameteren til kokesonen.
- Bruk kun kokekar med helt flat bunn.
- Ha lokket på kokekaret under matlaging, så mye som mulig.
- Tilbered grønnsaker, poteter osv. med minst mulig vann for å redusere tilberedningstiden.
- Bruk en trykkoker, da dette reduserer energiforbruket og tilberedningstiden enda mer.
- Plasser kokekaret midt på kokesonen som er angitt på koketoppen.

Bruke ventilatoren

Ventilatorsystemet kan brukes på to måter: et system for ekstern ventilering, eller et system med filter for intern sirkulasjon. Systemet for ekstern ventilasjon fjerner røyk, dam og stekeos og sender det ut, mens systemet for intern sirkulasjon filtrerer ut disse elementene og sener ren luft tilbake inn i rommet.



Versjon med ekstern ventilasjon

Dampen sendes ut via en serie kanaler (selges separat) som er festet til den medfølgende flensen. Diameteren til ventilasjonskanalene må matche diameteren til koblingen. For rektangulære utløp: 222 x 89 mm. Når du kobler produktet til veggmonterte ventilasjonskanaler og -hull, må du sørge for at diameteren matcher luftutslippet (koblingen/flensen).

Bruk av rør og kanaler med mindre diameter kan redusere ventilatorens effekt og gi mer støy. For å få optimale resultater bør kanalen være så kort som mulig og ha minst mulig hjørner og svinger (maks vinkel: 90°), og brå endringer i kanalens diameter må unngås.

- Sørg for at kanalen er så kort som mulig.
- Bruk kanaler med minst mulig hjørner og svinger (maks vinkel: 90°).
- Unngå brå endringer i kanalens diameter.

3. Installasjon

- Både elektrisk og mekanisk installasjon må utføres av kvalifisert personell. Dette elektriske apparatet er designet for å installeres på en benkeplate som er mellom 2 og 6 cm tykk for uthevet installasjon, eller mellom 2,5 og 6 cm for innfelt installasjon. Når koketoppen installeres må det være minst 5 cm avstand til forsiden av benkeplaten, 4 cm avstand på sidene, og 50 cm avstand fra kjøkkenskap og andre ting over koketoppen. Produktets installasjonshøyde må være over 85 cm. Merk: De anbefalte avstandene er kun oppgitt som eksempler. Når du planlegger kjøkkenets utforming, må du følge retningslinjene til kjøkkenprodusenten.

1.3 Koble til strømforsyningen

Slik kobler du koketoppen til strømforsyningen

- Ta koketoppen ut av emballasjen og legg den på en flat overflate.
- Koble til strømkabelen til koketoppen.
- Koble den andre enden av strømledningen til strømforsyningen.
- Sørg for at den elektriske tilkoblingen er trygg og overholder lokale forskrifter.
- Koble enheten fra strømforsyningen.
- Installasjonen må utføres av kvalifiserte fagfolk som kjenner til de gjeldende forskriftene for installasjon og sikkerhet.
- Produsenten fraskriver seg alt erstatningsansvar for personer, dyr og eiendom hvis ikke retningslinjene i dette kapittelet følges.
- Strømledningen må være lang nok til at koketoppen kan løftes ut av benkeplaten.
- Sørg for at den elektriske tilkoblingen er trygg og overholder lokale forskrifter.
- Bruk ikke skjøteledninger.
- Jordingsledningen må være 2 cm lengre enn de andre ledningene.
- Hvis det elektriske apparatet ikke leveres med en strømledning, må du bruke en som minst har 2,5 mm² for strømstyrker opptil 7200 watt. For høyere wattstyrker må diameteren være 4 mm².
- Temperaturen må ikke nå 50 °C på noe sted langs ledningen.
- Apparatet er beregnet på permanent tilkobling til strømforsyningen.

- **Merknad!** Før du kobler kretsen til strømforsyningen, må du sørge for at den fungerer som den skal. Sjekk alltid at strømledningen er riktig installert.
- **Merknad!** Strømledningen må skiftes ut av en autorisert servicetekniker eller en person med tilsvarende kvalifikasjoner.

Merknad: Produktet er utstyrt med en effektbegrenser-funksjon som gjør det mulig å angi et maksnivå for effekten. Grensen må angis når produktet kobles til strømforsyningen eller når selve strømmettet skal kobles til på nytt (innen 2 minutter).

1.4 Montere

Før du starter installasjonen:

- Når produktet er pakket opp, må du sjekke at det ikke har blitt skadet under transporten. Hvis du oppdager et problem, må du kontakte forhandleren eller kundestøtte før du installerer det.
- Sjekk at produktet har riktig størrelse for installasjonsområdet.
- Se etter tilbehør (f.eks. poser med skruer, garantisertifikater osv.) inne i emballasjen (kan være plassert der for transporten). Ta dem ut og ta vare på dem hvis du finner noe.
- Sjekk også at det finnes en stikkontakt i nærheten av installasjonsområdet.

Forberede kabinettet før installasjon:


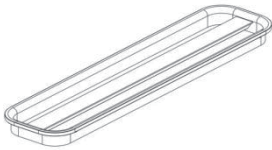
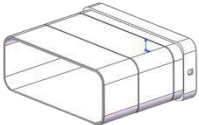
- Produktet kan ikke plasseres over kjølede apparater, oppvaskmaskiner, varmeovner, vaskemaskiner eller tørketromler.
 - Skjær ut installasjonsåpningen i benkeplaten før du setter inn koketoppen, og fjern nøye alt av sagmugg og løse biter.
 - For å få optimal installasjon av filteret, er det anbefalt å skjære et spor i sokkelen for å sette inn en grill (tilgjengelig på markedet)
- VIKTIG:** Bruk et énkomponents lim som tåler temperaturer opptil 250°. Før installasjonen må overflatene rengjøres nøye for å fjerne alle stoffer som kan motvirke festeevnen (f.eks. fett, olje, støv, rester av gammelt lim osv.). Limet skal spres jevnt rundt utsiden av rammen. Etter festing skal limet tørke i omtrent 24 timer.

Forsiktig! Hvis ikke skruene og limet installeres i henhold til disse instruksjonene, kan det føre til elektriske farer.

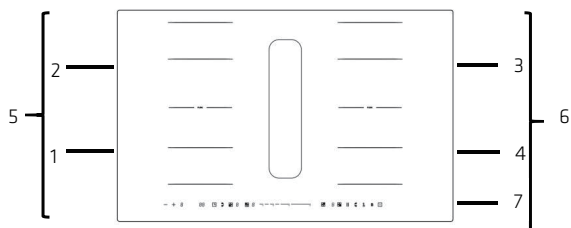
Merknad: For å sikre riktig installasjon av produktet, er det anbefalt å teipe rørene med et lim som har følgende egenskaper:

- myk, elastisk PVC-film, med et akrylbasert lim
- samsvar med reguleringene i DIN EN 60454
- flammehemmende
- god slitestyrke
- tåler temperaturvariasjoner
- kan brukes ved lave temperaturer

LISTE OVER TILBEHØR

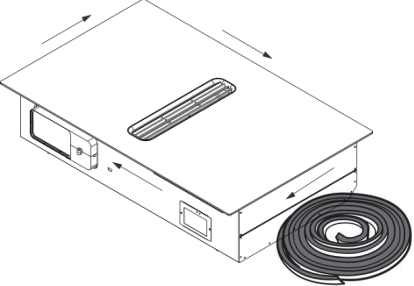
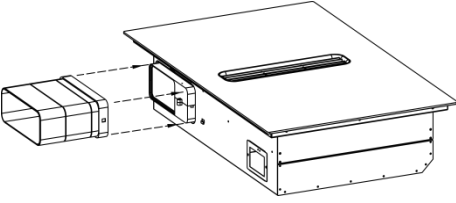
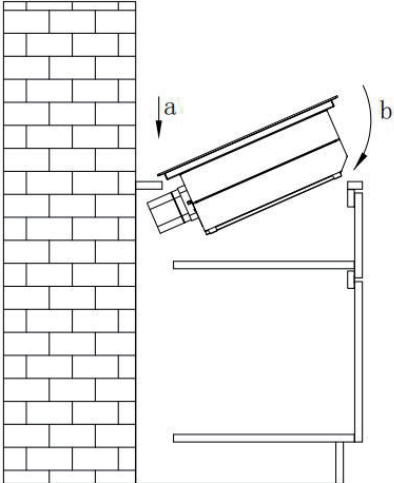
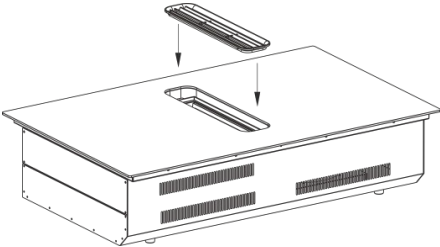
Nr.	Navn	Diagram	Antall
1	Skumstripe		2 stk.
2	Grill til luftinntak		1 stk.
3	Naber-adapter		1 stk.

OVERSIKT OVER PRODUKTET



1. Maks 2500/3000 W sone
2. Maks 2500/3000 W sone
3. Maks 2500/3000 W sone
4. Maks 2500/3000 W sone
5. Maks 3000/3500 W sone
6. Maks 3000/3500 W sone
7. Kontrollpanel

INSTALLASJON AV PRODUKTET

<p>Trinn 1: Fest skumstripen rundt det keramiske glasset.</p>	<p>Trinn 2: Fest Naber-adapteret</p>
	
<p>Trinn 3: Installer produktet i kabinettet</p>	<p>Trinn 4: Installer grillen.</p>
	

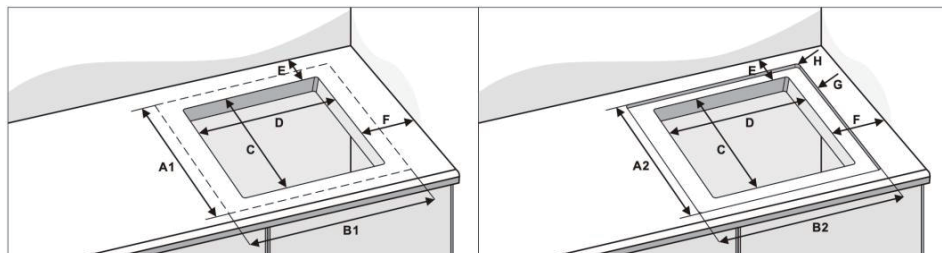
MÅL FOR INSTALLASJON

Montering - installasjon.

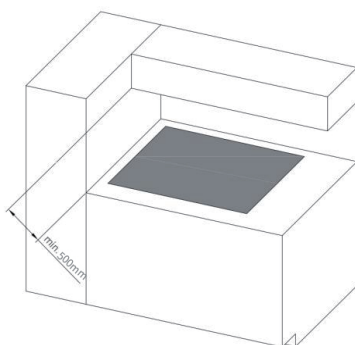
Utsparingsstørrelsene er:

Innfelt:

Enhet: mm



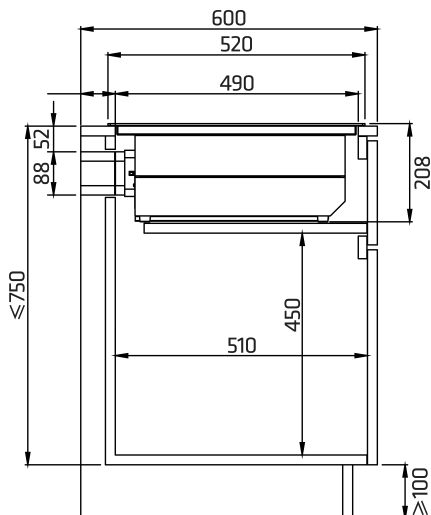
	Glasstørrelse		Utsparingsstørrelse		Bak	Side	Radius	Utsparingsstørrelse		Dybde
	A1	B1	C	D	E	F	H	A2	B2	G
POHH7083I4B	520	830	490	740	70	80	10	524	834	6



- Avstanden fra skapet over er minst 500 mm.

NO

Kanalstørrelse for kabinett og utløp



VELGE RIKTIGE KOKEKAR

Kokekar til induksjonstopper

Kokekar til induksjonstopper må være laget av metall og ha magnetiske egenskaper. Sokkelen må være tilstrekkelig stor.

Bruk kun kokekar som er egnet for induksjon. Slik tester du om et kokekar er egnet:

Egnede kokekar	Ueguede kokekar
Emaljerte stålgrøter med tykk bunn	Grøter laget av kobber, rustfritt stål, aluminium, ovnsikkert glass, tre, keramikk og terrakotta
Grøter av støpejern med emaljert underside	
Grøter av flerlags rustfritt stål, rustsikkert stål eller aluminium med spesialunderside	

Utfør den magnetiske testen som beskrives nedenfor, eller sørg for at kokekaret er merket med symbolet for at det er egnet for matlaging med induksjon.

Bruk aldri kokekar som har ujevn underside. En konkav eller konveks underside kan forstyrre funksjonen til overopphetingsvernet, slik at apparatet blir for varmt. Dette kan føre til at glassplaten sprekker eller at kokekarets underside smelter. Skader som oppstår grunnet bruk av uegnede kokekar, eller fra tørrkoking, omfattes ikke av garantien.



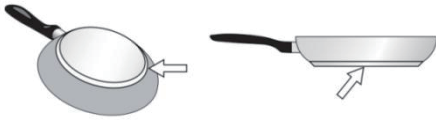
Hvis kokekarets underside kun er delvis ferromagnetisk, blir kun det ferromagnetiske området varmet opp. Dette kan føre til at varmen ikke fordeles jevnt. Området som ikke er ferromagnetisk, blir kanskje ikke varmt nok til å tilberede mat.



Det ferromagnetiske området blir også redusert hvis materialet som undersiden av kokekaret er laget av, inneholder f.eks. aluminium. Dette kan medføre at kokekaret ikke blir varmt nok eller til og med at det ikke blir oppdaget.



Materialene som kokekarets underside er laget av, kan påvirke matlagingsresultatet. Bruk gryter og panner som er laget av materialer som fordeler varmen jevnt, f.eks. panner av rustfritt stål med trelags base, for å spare tid og strøm. Bruk kokekar med flat underside. Hvis undersiden av kokekaret er ujevn, kan det påvirke varmforsyningen.



Magnettest:

Hold en magnet mot bunnen av kokekaret. Hvis den blir tiltrukket, kan du bruke kokekaret på induksjonstoppen.



Merk:

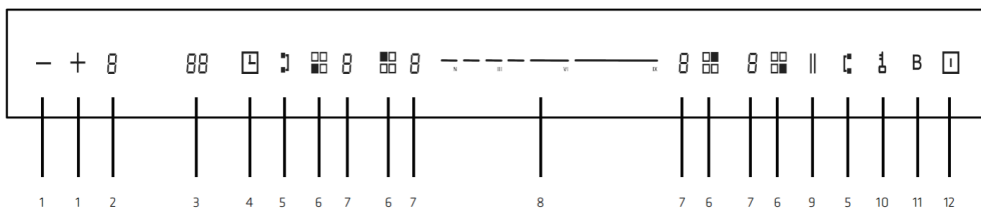
Når du bruker induksjonsklare kokekar fra visse produsenter, kan det oppstå støy som skyldes hvordan disse kokekarene er utformet. Vær forsiktig når du koker med kokekar. Det kan dryppe vann uten at du merker det, og dette kan føre til skader både på kokekaret og koketoppen. Det godtas ikke erstatningsansvar for slike skader.

Målene til kokekar

For å få et godt resultat skal det ferromagnetiske området på undersiden av kokekaret være like stort som kokeplaten. Hvis kokeplaten ikke oppdager et kokekar, kan du prøve å plassere det på en annen kokeplate med mindre diameter.

Kokesone	Minimumsdiameter for kokekar
210x190	Ø 160 mm
210x380	Ø 240 mm

Oversikt over kontrollene:



- | | |
|--|--------------------------------------|
| 1 Effekttinnstilling for VENTILATOR | 7 LED for visning av varmeeffektnivå |
| 2 Visning av effekttinnstilling for VENTILATOR | 8 Justering av effekt og tidtaker |
| 3 LED for tidsvisning | 9 Pause |
| 4 Timer-knapp | 10 Banelås-knapp |
| 5 Knapp for fleksisone | 11 Boost |
| 6 Indikator for varmesone | 12 AV/PÅ |

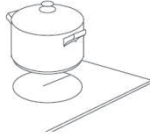
Bruke ventilatoren

- STANDBY-MODUS:** Når den slås på, avgis det én pipelyd, og så går ventilatoren til standbymodus. Hvis det ikke utføres noen operasjoner på 60 sekunder, slås alle displayer av fullstendig, og ventilatoren slår seg av automatisk. Du kan når som helst aktivere ventilatoren igjen ved å trykke på knapp 12 «I».
- EFFEKTINNSTILLING:** Hold inne effektvelgerknappen i ett sekund for å aktivere ventilatoren. Du kan velge effektnivået ved å trykke på «- +».
- BOOST:** Etter innstilling av effektnivået, trykk kort på «+»-knappen inntil displayet viser «p» - så går ventilatoren til BOOST-modus. Etter det byttes det automatisk til nivå 4.
- SLÅ AV OG FORSINKET NEDSTENGING:** Trykk på «—» for å slå av ventilatoren («P → 4 → 3 → 2 → 1 → d → slå av»).
- Modusen for forsinket avstenging kan kun vare i fem minutter. Etter fem minutter slås ventilatoren helt av. I modusen for forsinket avstenging kan du trykke på «—» for å slå av ventilatoren, eller trykke på «+» for å sette ventilatoren til nivå 1.
- KOBLING MELLOM KOKETOPP OG VENTILATOR:** Det er en kobling med kontrollfunksjon mellom ventilatoren og induksjonstoppen. Når ventilatoren slås av eller er i modus for forsinket avstenging, settes ventilatoren automatisk til nivå 1 hvis induksjonstoppen er i bruk. Når induksjonstoppen deretter slås av, settes ventilatoren automatisk til modus for forsinket avstenging.
- PLASMA-FUNKSJON:** Når du bruker ventilatorens PLASMA-funksjon, må ventilatoren slås på før den kan brukes. Hold inne «_» og «+» samtidig i ett sekund, så blir PLASMA-funksjonen aktivert og skjermen viser en prikk «.» Hold inne «_» og «+» igjen for å slå av PLASMA-funksjonen.

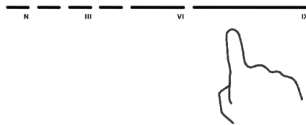
Bruke koketoppen

Starte tilberedningen

- Når strømmen slås på, piper det én gang, og alle koketopp-indikatorer tennes i ett sekund og slokkes så igjen. Koketoppen er nå i standbymodus.
- 1. Berør PÅ/AV-knappen 12 «**I**».
- 2. Plasser en passende panne på kokesonen du ønsker å bruke. Sørg for at bunnen av kjelen og overflaten på kokesonen er ren og tørr. Velg så kokesonen du vil bruke, ved å trykke på knapp 6.



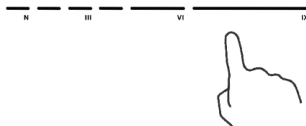
- 3. Skyv direkte på kontrollpanelet for kontrollsonen du vil aktivere, og velg effektnivået du vil ha.



- Hvis du ikke velger en varmeinnstilling innen 1 minutt, slås induksjonstoppen automatisk av.
- Du må starte på nytt på trinn 1.
- Du kan endre varmeinnstillingen når som helst under tilberedningen.

Når du er ferdig med tilberedningen

- 1. Skyv direkte på kontrollpanelet for kontrollsonen du vil slå av, og velg effektnivået 0.



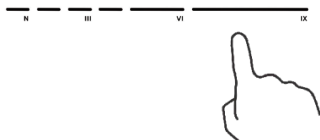
- 2. Slå av hele koketoppen ved å trykke på PÅ/AV-knappen 12 «**I**».
- 3. Vær oppmerksom på varme overflater
«H» viser at kokesonen er for varm til å berøres. Det forsvinner når overflaten er avkjølt til en sikker temperatur. For å spare energi kan du bruke restvarme. Hvis du vil varme opp en annen gryte, kan du bruke en kokeplate som allerede er varm.



Bruke Boost-funksjonen

Aktivere boost-funksjonen

1. Berør glidebryterkontrollen for kokesonen, så blinker en indikator ved siden av glidebryteren. Trykk på Booster-knappen 11 «B» for å aktivere boost-funksjonen.



Avbryte Boost-funksjonen

2. Velg sonen med Boost-funksjon ved å berøre på valgknappen for kokesonen eller den tilhørende glidebryterkontrollen.
3. Trykk på effektnivå-valget og velg hvilket nivå du vil bruke.



- Boost-funksjonen kan kun vare i fem minutter. Etter det settes sonen automatisk til nivå 9.

Bruke Fleksi-sonefunksjonen

1. Velg knapp 5 for Fleksi-sonen. Den digitale indikatoren blinker, og «=» vises på skjermen. Berør glidebryterkontrollen for å endre effektnivået.
2. Kanseller Fleksi-sonefunksjonen ved å holde inne knapp 6 i ett sekund.

Bruke Pause-funksjonen

1. Velg Pause-funksjonsknappen 9 «||», så slutter alle varmesonene å varme. Alle soneindikatorer viser «||».



2. Trykk på Pause-funksjonsknappen 9 «||» én gang til, så går alle varmesonene tilbake til den opprinnelige innstillingen.
- Funksjonen er tilgjengelig når én eller flere av varmesonene er i bruk.
 - Hvis du ikke avbryter pausemodusen innen 30 minutter, slås induksjonstoppen av automatisk.


Låse kontrollene

- Du kan låse kontrollene for å forhindre utilsiktet bruk (for eksempel at barn ved et uhell slår på kokesonene).
- Når kontrollene er låst, er alle kontroller unntatt PÅ/AV-knappen (12) deaktivert.

For å låse kontrollene

Berør barnelås-knappen 10 «». Timerindikatoren viser «Lo».

For å låse opp kontrollene

1. Sørg for at koketoppen er slått på.
2. Trykk og hold inne barnelåsknappen «» i 3 sekunder.
3. Nå kan du begynne å bruke koketoppen.



Når produkter er i låst modus, er alle kontroller deaktivert, bortsett fra PÅ/AV-knappen. Du kan fortsatt slå av koketoppen med PÅ/AV-knappen i en nødsituasjon, men du må låse opp produktet før du kan utføre andre operasjoner med koketoppen.

Advarsel om restvarme

Når koketoppen har vært i bruk en stund vil det være litt restvarme. Bokstaven «H» vises for å advare deg om å ikke berøre.

Automatisk avstenging

Sikkerhetsfunksjonen til koketoppen er automatisk avstenging. Dette skjer når du glemmer å slå av en kokesone. Standardtidene for avstenging vises 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

Bruk av timeren

Du kan bruke timeren på to forskjellige måter:


- Du kan bruke den som minuttpåminnelse. I dette tilfellet vil ikke timeren slå av noen kokesone når den innstilte tiden er passert.

- Du kan bruke det som en tidtaker for avstenging for å slå av én eller flere kokesoner når tiden er ute.
- Du kan stille tidtakeren til opptil 99 minutter.

Bruk av timeren som en minuttoversikt

1. Sørg for at koketoppen er slått på. Og at knappen for sonevalg ikke er aktivert (at soneindikatoren «.» ikke blinker).

Merk: Du kan stille en påminnelse i minutter før eller etter at innstillingen for kokesone-effekt er utført.

2. Berør tidtakerknappen. «30» vises på displayet og blinker. Standard innstilling er 30 minutter.
3. Still tiden ved å skyve på . Når tiden er satt, begynner den å telle ned umiddelbart. Skjermen viser gjenværende tid.
4. Når den innstilte tiden løper ut, avgis det en pipelyd i 30 sekunder, og tidtakerindikatoren viser «- -».


Bruke tidtakeren for å slå av én eller flere kokesoner

1. Berør kontrollen for varmesonen du vil stille en tidtaker for.



ELLER



2. Berør tidtakerknappen (4). «30» vises på skjermen og blinker. Standard innstilling er 30 minutter.
3. Still tiden ved å skyve på .
4. Når tiden er satt, begynner den å telle ned umiddelbart. Skjermen viser gjenværende tid.

MERK: Det er en hvit prikk i nedre høyre hjørne av effektnivåindikatoren. Dette vises at sonen er valgt.

5. Når tilberedningstiden utløper, slås den tilsvarende kokesonen automatisk av.

Merk: Andre kokesoner fortsetter å fungere hvis de allerede er slått på.

Hvis tidtakeren er stilt inn for mer enn én sone:

1. Når du stiller tidtakeren for flere kokesoner, indikeres det med hvite prikker for de aktuelle kokesonene. Tidtakerdisplayet viser tidtakeren i minutter. Prikken for den aktuelle sonen blinker.

- Når tiden løper ut, slås den aktuelle sonen av. Deretter vises den nye tidtakeren i minutter, og prikken for den aktuelle sonen blinker.

Merk: Berør kontrollen for valg av varmesone, så vises den tilhørende tidtakeren på tidtakerindikatoren.


Avbryte tidtakeren

- Berør kontrollen for varmesonen du vil avbryte en tidtaker for.



ELLER



- Berør kontrollen for tidtakeren, så blinker indikatoren.
- Skjv på  for å stille tidtakeren til «00», så blir tidtakeren kansellert.

Effektinnstillinger

Varmeeffekten til kokesonene kan stilles til forskjellige effektnivåer. I diagrammet finner du eksempler på hvordan du bruker hver av innstillingene.

Varmeinnstilling	Egnethet
1-2	<ul style="list-style-type: none"> • skånsom oppvarming av små mengder mat • smelte sjokolade og smør, varme mat som brennes lett • lett småkoking • sakte oppvarming
3-4	<ul style="list-style-type: none"> • oppvarming på nytt • rask småkoking • koke ris
5-6	<ul style="list-style-type: none"> • pannekaker
7-8	<ul style="list-style-type: none"> • sautering • koke pasta
9	<ul style="list-style-type: none"> • steking • lage stekeskorpe • få supper til kokepunktet • koke vann

RENGJØRING OG PLEIE

- Før du rengjør koketoppen, må den slås av og få tid til å kjøle seg ned.
- Dampvaskere og høytrykksspylere må ikke brukes til å rengjøre koketoppen, da dette kan føre til elektrisk støt.
- Under rengjøring må du være forsiktig og kun tørke lett av selve av/på-sensoren. Ellers kan koketoppen slås på ved et uhell!

Koketopp av keramisk glass

Viktig! Bruk aldri kraftige rengjøringsmidler som skuremidler, stålull, rust- og flekkfjernere eller lignende.

Rengjøring etter bruk

Rengjør alltid hele koketoppen når den blir tilsmusset. Det er anbefalt å gjøre dette etter hver gang koketoppen blir brukt. Bruk en fuktig klut og litt oppvaskmiddel til rengjøringen. Tørk så av koketoppen med en ren, tørr klut for å sikre at det ikke blir liggende igjen rester av vaskemiddel på koketoppens overflate.

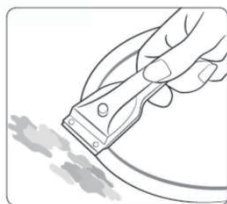
Ukentlig rengjøring

Når rengjøringsmidlet brukes, danner det en beskyttende film som motstår vann og smuss, slik at det blir på filmen og lett kan fjernes. Tørk så av koketoppen med en ren klut. Sørg for at det ikke blir igjen noe rengjøringsmiddel på overflaten, da restene kan reagere aggressivt når koketoppen varmes opp, og gi misfarging eller skader på overflaten.

Spesielle flekker

Kraftige flekker og skitt (kalkavleiringer og blanke, perlemoraktige flekker) kan lett fjernes mens koketoppen fortsatt er varm. Bruk kommersielle rengjøringsmidler til å rengjøre koketoppen.

Utfør i henhold til instruksjonene. Bløtlegg først fastbrente matrester med en våt klut, og fjern så restene med en glasskrape som er laget spesielt for koketopper av keramisk glass. Rengjør så koketoppen på nytt.



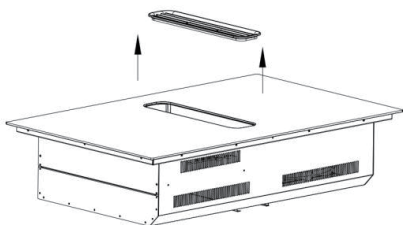
Brent sukker og smeltet plast må fjernes øyeblikkelig, mens det fortsatt er varmt, med en glasskrape. Rengjør så koketoppen på nytt.

Sandkorn som kan ende opp på koketoppen etter f.eks. skrelling av poteter eller skylling av salat, kan skrape opp overflaten til koketoppen når du beveger på kokekar. Sørg for at det ikke finnes sandkorn på koketoppen.

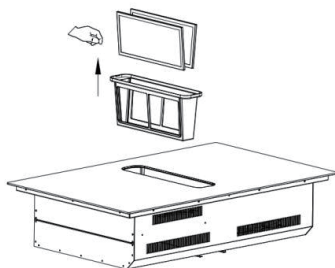
Endringer i fargen til koketoppen påvirker ikke funksjonen eller stabiliteten til det keramiske glasset. Disse fargeendringene skyldes ikke endringer i materialet, men er matrester som har blitt brent inn i overflaten.

Blanke flekker oppstår når kokekarene gnis mot koketoppens overflate, spesielt når det brukes kokekar med aluminiumsbunn eller uegnede rengjøringsmidler. Disse er det vanskelig å fjerne med vanlige rengjøringsmidler. Du kan bli nødt til å gjenta rengjøringsprosessen flere ganger. Over tid vil dekorasjonene bli slitt bort, og det vil oppstå mørke flekker grunnet bruken av aggressive vaskemidler og kokekar med lyter på undersiden.

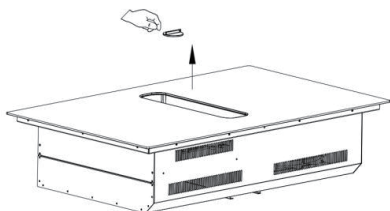
Hvis det blir sølt en stor mengde væske på enheten ved et uhell, må du følge trinnene nedenfor for å rengjøre den.



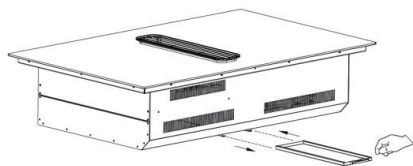
Trinn 1: Ta ut grillen.



Trinn 2: Fjern oljebeholderen og filteret.



Trinn 3: Fjern gummipluggen.



Trinn 4: Fjern vannbeholderen.

FEILVISNING OG INSPEKSJON

Feilkode	Mulig årsak	Hva du skal gjøre
<u>U</u>	Uten kokekar	Plasser et egnet kokekar på varmesonen. Kontakt servicesenteret hvis det fortsatt ikke fungerer.
E1	Unormal spenning (under 170 V).	Kontroller at strømforsyningen er normal. Slå på igjen når strømforsyningen er normal igjen.
E2	Unormal spenning (over 270 V)	Kontroller at strømforsyningen er normal. Slå på igjen når strømforsyningen er normal igjen.
E3/E5/E7	Feil på temperatursensor for induksjonscoil	Kontakt servicesenteret.
E4/E6	Feil på IGBT-temperatursensor	Kontakt servicesenteret.
Er	Kommunikasjonsfeil mellom hovedkort og displaykort	Kontakt servicesenteret.
Et	Overflytvern	Tørk bort vannet på kontrollpanelet og slå på koketoppen igjen.

HVA DU GJØR HVIS DET OPPSTÅR FEIL

Hvis det oppstår feil under bruk, må du sjekke følgende tabell før du ringer etter service. Nedenfor finner du noen vanlige feil og tiltak som skal utføres.

Problem	Mulige årsaker	Hva du skal gjøre
Kokekar blir ikke varme eller vises ikke på displayet.	Ingen strøm.	Sørg for at koketoppen er koblet til strømforsyningen og slått på. Sjekk om det er strøbrudd i området ditt. Hvis du har sjekket alt, og problemet vedvarer, kontakt en kvalifisert tekniker.
Berøringskontrollene reagerer ikke.	Kontrollene er låst.	Lås opp kontrollene. Les avsnittet LÅSE KONTROLLENE for å få instruksjoner.
Det er vanskelig å bruke berøringskontrollene.	Det kan være et tynt lag vann på kontrollene, eller kanskje du bruker den ytterste delen av fingertuppen når du berører kontrollene.	Sørg for at berøringskontrollområdet er tørt, og bruk innsiden av fingertuppen (fingeravtrykket) når du berører kontrollen.
Glasset blir ripet opp.	Kokekar med ru overflater. Det blir brukt uegnede, slipende svamper eller rengjøringsmidler.	Bruk kokekar med flate og glatte undersider. Se «Velge riktige kokekar». Se «Rengjøring og vedlikehold».
Enkelte kokekar lager knitre- eller klikkelyder.	Dette kan skyldes kokekarets konstruksjon (lag av forskjellige metaller som oppfører seg forskjellig).	Dette er normalt for kokekar og indikerer ikke at noe er feil.
Induksjonstoppen avgir en svak summelyd når den brukes på høy varme.	Dette skyldes teknologien til induksjonsmatlaging.	Dette er normalt, men lyden bør bli lavere eller forsvinne hvis du reduserer varmen.
Det kommer en viftelyd fra induksjonstoppen.	En innebygget kjølevifte i induksjonstoppen har startet for å forhindre at elektronikken blir overopphetet. Den kan fortsette å kjøre en stund etter at du har slått av induksjonstoppen.	Dette er normalt og du trenger ikke å gjøre noe. Ikke bryt strømforsyningen til induksjonstoppen (f.eks. ved å trekke ut kontakten eller ta sikringen) mens viften kjører.

Kokekar blir ikke varme og vises ikke på displayet.	Induksjonstoppen kan ikke oppdage kokekaret fordi det ikke er egnet for induksjon. Induksjonstoppen kan ikke oppdage kokekaret fordi det er for lite for kokesonen eller ikke er plassert midt på den.	Bruk kokekar som er egnet for induksjon. Les avsnittet «Velge riktige kokekar». Plasser kokekaret midt på og sørg for at undersiden er like stor som kokesonen.
Induksjonstoppen eller en kokesone har slått seg av uventet, det avgis en lyd og det vises en feilkode (som vanligvis veksler med ett eller to tall på displayet til tidtakeren).	Teknisk feil.	Skriv ned bokstavene og tallene fra feilkoden, bryt strømforsyningen til induksjonstoppen (ta ut kontakten eller ta sikringen) og kontakt en kvalifisert elektriker.
Apparatet reagerer ikke når man trykker på av/på-knappen, selv om strømmen er tilkoblet.	Er det strømbrudd?	Vent til strømmen er tilbake.
	Har sikringen gått?	Undersøk årsakene til dette nøye. Hvis feilen ikke kan løses, kontakt servicesenteret for inspeksjon og vedlikehold.
	Er støpselet satt helt inn i stikkkontakten?	Sjekk om pluggen er satt inn helt riktig.
Oppvarmingen blir avbrutt under normal bruk, og det avgis en pipelyd.	Inkompatible kokekar eller kokekar ikke i bruk?	Bytt ut kokekaret. Bruk kokekar som er egnet for induksjon.
	Kokekaret er ikke plassert midt på varmesonen.	Plasser kokekaret midt på den angitte varmesonen.
	Blir kokekaret varmet opp, men fjernes stadig?	Plasser kokekaret i varmesonen.
Ingen operasjoner mens varmen er i bruk	Er kokekaret tomt, eller temperaturen for høy?	Sjekk om apparatet blir brukt på feil måte
	Er luftinntaket/luftutløpet blokkert eller har oppsamlet skitt?	Fjern blokkeringen av luftinntaket/luftutløpet. La apparatet kjøle seg ned, og slå det så på igjen.
	Har koketoppen stått på i over to timer uten å være i bruk?	Tilbakestill kokemodusene eller bruk tidtakerfunksjonen.

Hvis kontrollene/tiltakene ovenfor ikke løser problemet, må du koble fra apparatet øyeblikkelig og kontakte servicesenteret for å bestille inspeksjon og vedlikehold. Skriv ned feilkoden og rapporter den til

servicesenteret. For å unngå fare og skader på apparatet, skal du aldri demontere eller reparere det selv.

ELEKTRISK TILKOBLING



Denne koketoppen må kun kobles til strømnettet av en elektriker.

Før du kobler koketoppen til strømnettet, må du kontrollere at:

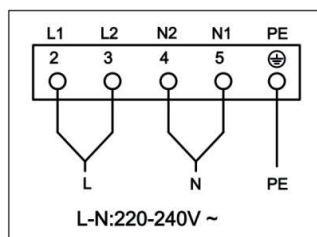
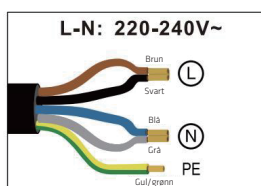
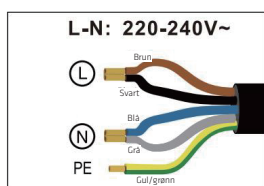
1. ledningssystemet i hjemmet er egnet for strømmen som kreves av koketoppen.
2. spenningen tilsvarer verdien angitt på typeskiltet
3. strømforsyningskabeldelene tåler belastningen som er spesifisert på typeskiltet.

For å koble koketoppen til strømnettet må du ikke bruke adaptere, reduksjonsstykker eller forgreningsenheter. Disse kan forårsake overoppheting og brann. Strømforsyningskabelen må ikke berøre noen varme deler og må plasseres slik at temperaturen ikke overstiger 75 °C på noe punkt.



Undersøk med en elektriker om strømkablingen er egnet uten endringer. Eventuelle endringer må kun utføres av en elektriker.

Strømforsyningen må kobles til i samsvar med de aktuelle standardene. Tilkoblingsmåten vises nedenfor.



- Hvis kabelen er skadet eller skal skiftes ut, må operasjonen utføres av en ettersalgsgent med dedikert verktøy for å unngå uhell.
- Hvis apparatet er koblet direkte til strømforsyningen, må det monteres en automatsikring med minst 3 mm avstand mellom kontaktene.
- Installatøren må sørge for at korrekt elektrisk tilkobling er utført og at den er i samsvar med sikkerhetsforskrifter.

- Kabelen må ikke bøyes eller komprimeres.
- Kabelen må kontrolleres regelmessig og kun byttes av autorisert elektriker.

Data om lavt strømforbruk i henhold til EU-forordning (EU) 2023/826.		
Tilstand	Strømforbruk	Periode før utstyret automatisk når tilstanden
Av-modus	0,5 W	20 min

TEKNISKE SPESIFIKASJONER

Koketopp	POHH708314B
Kokesoner	4 soner
Input-spenning	220-240 V~ 50/60 Hz
Nominell effekt	7165 W
Induksjonstopp	7000 W
Ventilator	165 W
Produkt DXWXH (mm)	830x520x208 mm
Mål for innebygging (mm)	740x490 mm

Vekt og dimensjoner er omtrentlige. Siden vi kontinuerlig streber etter å forbedre produktene våre, kan vi endre spesifikasjoner og utforming uten forvarsel.



Dette symbolet på produktet eller i anvisningene betyr at det elektriske og elektroniske utstyret må leveres atskilt fra husholdningsavfall når det ikke lenger skal brukes. Det finnes egne innsamlingsystemer for resirkulering i EU. Kontakt de lokale myndighetene eller forhandleren som solgte deg produktet, hvis du trenger mer informasjon. Denne enheten er merket i samsvar med EU-forordning 2012/19/EC - UK SI 2013 No3113, elektrisk og elektronisk avfall (WEEE). Ved å sikre at denne enheten avhendes på riktig måte, bidrar brukeren til å beskytte miljøet og menneskers helse mot skadelige konsekvenser.

ENERGIMERKING

Merkenavn		POINT	
Modell		POHH7083I4B	
Årlig energiforbruk	AEC_{hood}	31,5	kWh/å
Faktor for tidsøkning	f	1,1	-
Effektivitet for væskedynamikk	FDE_{hood}	24,5	-
Effektivitetsklasse for væskedynamikk	-	Klasse B	-
Energieffektivitetsindeks	EEl_{hood}	53,8	-
Energieffektivitetsklasse	-	Klasse A	-
Målt lufstrømsrate ved mest effektive punkt	Q_{BEP}	217,6	m ³ /t
Målt lufttrykk ved mest effektive punkt	P_{BEP}	318	Pa
Maks luftstrøm med innstillingen Boost	Q_{max}	529,5	m ³ /t
Maks luftstrøm ved høyeste innstilling	Q_{max}	401,1	m ³ /t
Luftstrøm ved brukspunkt (ved normal bruk)	-	Høyeste innstilling: 391,5 Laveste innstilling: 159,2	m ³ /t
Målt strøm-input ved mest effektive punkt	W_{BEP}	78,5	W
Nominell strøm for lyssystemet	W_L	-	W
Gjennomsnittlig belysning for lyssystemet på kokeområdet	E_{middle}	-	lux
Lyseffektivitet	LE_{hood}	-	lux/W
Lyseffektivitetsklasse	-	-	-

Effektivitet for fettfiltrering	GFE_{hood}	77	-
Effektivitet for fettfiltrering (GFE hood) klasse	-	Klasse C	-
Målt strømforbruk i standby-modus	P_s	-	W
Målt strømforbruk i avslått modus	P_o	0,34	W
Lydeffektnivå	L_{WA}	Høyeste innstilling: 70 Høyeste innstilling: 65 Laveste innstilling: 57	dB

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

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

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

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

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

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

ESIPUHE

Noudata tarkasti tämän käyttöoppaan ohjeita. Kaikki vastuut kaikista ongelmista, vahingoista tai tulipaloista, jotka johtuvat tämän käyttöoppaan ohjeiden noudattamatta jättämisestä, hylätään. Laitte on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön, ruoanlaittoon ja ruoanlaitossa syntyvien höyryjen poistamiseen. Mitään muuta käyttöä ei sallita (esim. huoneiden lämmitys). Valmistaja ei ole vastuussa epäasianmukaisesta käytöstä tai virheellisistä ohjausasetuksista.

- Lue ohjeet huolellisesti: ne sisältävät tärkeitä tietoja asennuksesta, käytöstä ja turvallisuudesta.
- Älä tee sähköön liittyviä muutoksia laitteeseen.
- Varmista ennen laitteen asentamista, että mikään komponenteista ei ole vaurioitunut. Jos on, ota yhteyttä jälleenmyyjään äläkä jatka asennusta.

1. Varoitukset

Huomaa! Noudata tarkasti seuraavia ohjeita:

- Laitte on irrotettava virtalähteestä ennen minkään asennustöiden suorittamista.
- Asennuksen tai huollon saa suorittaa vain pätevä teknikko valmistajan ohjeiden ja paikallisten turvallisuusmääräysten mukaisesti. Älä korjaa tai vaihda mitään laitteen osaa, ellei käyttöoppaassa ole erikseen kehoitettu tekemään niin.
- Laitte on maadoitettava.
- Virtajohdon on oltava riittävän pitkä, jotta laite voidaan liittää virtalähteeseen.
- Asennusmääräysten mukaisesti tarvitaan hyväksytty omnipolaarinen katkaisija, joka takaa verkkovirran täydellisen katkaisun ylijänniteluokassa III.
- Älä käytä monipistorasioita tai jatkojohtoja.
- Kun asennus on valmis, sähkökomponentit eivät saa enää olla käyttäjän saatavilla.

- Laite ja sen kosketettavissa olevat osat kuumenevat käytön aikana. Varo koskettamasta lämmityselementtejä.
- Varmista, että lapset eivät leiki laitteella. Pidä lapset poissa laitteen läheisyydestä ja valvo heitä, koska kosketettavissa olevat osat voivat kuumentua käytön aikana.
- Sydämentahdistimia ja aktiivisia implantteja käyttävien henkilöiden on tärkeää tarkistaa ennen induktiokeittotason käyttöä, että heidän sydämentahdistimensa on yhteensopiva laitteen kanssa.
- Älä koske laitteen lämmityselementteihin käytön aikana ja sen jälkeen.
- Vältä kontaktia kankaiden tai muiden syttyvien materiaalien kanssa, kunnes kaikki keittotason komponentit ovat jäähtyneet riittävästi, tulipalovaara.
- Älä aseta syttyvää materiaalia laitteen päälle tai sen lähelle.
- Ylikuumentuneet rasvat ja öljyt syttyvät helposti tuleen. Valvo rasvaisen tai öljyisen ruoan valmistusta.
- Jos laitteen pinta on haljennut, sammuta laite välittömästi, sillä muutoin on olemassa sähköiskuvaara.
- Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen etäohjausjärjestelmän kautta.
- Valvomaton ruoanlaitto laitteella, kun ruuanlaitossa käytetään öljyä tai rasvaa, voi olla vaarallista ja aiheuttaa tulipalon.
- Valmistusprosessia on valvottava. Lyhyttä valmistusprosessia on valvottava koko ajan.
- ÄLÄ KOSKAAN yritä sammuttaa tulipaloja vedellä. Sammuta sen sijaan laite ja tukahduta liekit esimerkiksi kannella tai palopeitolla. Palovaara: älä aseta esineitä ruoanlaittopinnoille.
- Älä käytä höyrypesureita, sähköiskuvaara.
- Älä aseta laitteen päälle metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita tai kansia, koska ne voivat kuumentua.
- Ennen laitteen liittämistä sähköverkkoon: tarkista arvokilpi (laitteen pohjassa) sen varmistamiseksi, että jännite ja teho vastaavat verkkovirtaa ja että pistorasia on sopiva. Jollet ole varma, ota yhteyttä pätevään sähköasentajaan.

Tärkeää

- Sammuta keittotaso käytön jälkeen kytkimestä äläkä luota astiantunnistimeen.
- Estä nesteiden kiehuminen yli, joten käännä lämpöä pienemmälle, kun keität tai kuumennat nesteitä.
- Älä jätä lämmityselementtejä päälle, kun keittotasolla on tyhjiä kattiloita, tai silloin, jos keittotaso on tyhjä.
- Sammuta kyseinen keittolevy, kun olet lopettanut ruoanlaiton.
- Älä koskaan käytä alumiinifoliota ruoanlaittoon äläkä koskaan aseta alumiiniin pakattuja tuotteita keittotasolle. Alumiini sulaa, mikä vahingoittaa laitettasi peruuttamattomasti.
- Älä koskaan kuumenna elintarvikkeita sisältävää säilykepurkkia avaamatta purkkia ensin; se voi räjähtää!
- Tämä varoitus koskee myös kaikkia muita keittotasotyyppejä.
- Suuria tehotasoja, kuten tehostustoimintoa, ei saa käyttää tiettyjen nesteiden, kuten paistoöljyn, lämmittämiseen. Liiallinen kuumennus voi olla vaarallista. Suosittelemme tällaisissa tapauksissa alhaisemman tehotason käyttöä.
- Astiat on sijoitettava suoraan keittotasolle ja keskelle. Kattilan ja keittotason väliin ei saa missään tapauksessa asettaa muita esineitä.
- Jos lämpötila nousee liian korkeaksi, laite pienentää automaattisesti keittoalueiden tehotasoa.
- Ennen kuin teet mitään puhdistus- tai huoltotöitä, irrota laite verkkovirrasta irrottamalla pistoke tai kytkemällä virta pois virtakytkimestä. Käytä suojakäsineitä kaikissa asennus- ja huoltotoimenpiteissä. Laitetta voivat käyttää yli kahdeksanvuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset kyvyt ovat heikentyneet tai joilla ei ole kokemusta tai tarvittavaa tietoa, edellyttäen, että heitä valvotaan, tai he ovat saaneet ohjeet laitteen turvallisesta käytöstä ja he ymmärtävät laitteen käyttöön liittyvät luontaiset vaarat. Lapsia on valvottava sen varmistamiseksi, että he eivät leiki laitteella. Lapset eivät saa koskaan suorittaa laitteen puhdistusta ja huoltoa, ellei heitä valvota asianmukaisesti. Huoneen on oltava asianmukaisesti tuuletettu, kun laitetta käytetään

samanaikaisesti muiden kaasukäyttöisten laitteiden kanssa tai sellaisen laitteiden kanssa, joissa on jotain muuta polttoainetta. Laite on puhdistettava huolellisesti ja säännöllisesti sekä sisäpuolelta että ulkopuolelta (VÄHINTÄÄN KERRAN KUUKAUDESSA) huolto-ohjeiden mukaisesti. Laitteen puhdistusta ja suodattimen vaihtoa ja puhdistusta koskevien sääntöjen noudattamatta jättäminen voi johtaa tulipalovaaraan. Ruokaa ei saa koskaan valmistaa liekittämällä. Liekkien käyttö voi vahingoittaa suodattimia ja aiheuttaa tulipalovaaran, joten sitä on vältettävä kaikissa olosuhteissa. Uppopaistettaessa on oltava erityisen varovainen, jotta öljy ei ylikuumene ja syty tuleen.

HUOMIOI

- Laitteen kosketettavissa olevat osat voivat kuumentua, kun keittotaso on kytketty päälle.
- **Huomaa!** Älä kytke laitetta virtalähteeseen ennen kuin asennus on täysin valmis. Paikallisten viranomaisten asettamia määräyksiä on noudatettava tarkasti höyrynpöiston teknisten ja turvallisuustoimenpiteiden osalta.
- Poistettua ilmaa ei saa kuljettaa samojen ilmakehien kautta, joita käytetään kaasunpolton tai muun tyyppisten palamislaitteiden synnyttämien savujen ja kaasujen poistamiseen. Älä koskaan käytä laitetta ilman, että ritilä on oikein asennettu! Käytä asennukseen vain laitteen mukana toimitettuja kiinnitysruuveja, tai jos niitä ei ole toimitettu, osta oikeantyyppisiä ruuveja.
- Kun laitetta käytetään yhdessä muiden muulla kuin sähköenergialla toimivien laitteiden kanssa, huoneen alipaine ei saa ylittää arvoa 4 Pa (4×10^{-5} baaria). Tämä käyttöopas on säilytettävä tulevaa käyttötarvetta varten. Jos laite myydään tai siirretään, käyttöopas on annettava laitteen mukana.

2. Ennen käyttöä

Ennen keittotason käyttämistä

Induktioruoanvalmistusjärjestelmä siirtää energiaa suoraan generaattorista kattilaan käyttämällä magneettista induktiota.

Edut:

Sähköliesiin verrattuna induktiokeittotaso on:

- **Turvallisempi:** matalampi lämpötila lasipinnalla.
- **Nopeampi:** lyhyemmät ruoanvalmistusajat.
- **Tarkempi:** keittotaso reagoi välittömästi komentoihisi.
- **Tehokkaampi:** 90 % absorboituneesta energiasta muuttuu lämmöksi. Lisäksi, kun kattila on poistettu keittotasolta, lämmönsiirto keskeytyy välittömästi, jolloin vältetään tarpeettomat lämpöhäviöt.

1.1 Ruoanlaittoastiat

Käytä vain astioita, jotka on merkitty symbolilla :

naarmuuntumisen estämiseksi älä käytä:

- astioita, joiden pohja ei ole täysin tasainen.
- metalliastioita, joissa on emaloitu pohja.
- astioita, joissa on karkea pohja.
- älä aseta kuumia kattiloita ja keittoastioita ohjauspaneelin pinnalle.

1.1.1 Astioiden materiaali

Induktioruoanlaitto tuottaa lämpöä magnetismin avulla. Astioiden on tämän vuoksi oltava valmistettu magneettisesta materiaalista, kuten raudasta. Voit selvittää onko astia sopia testaamalla materiaalin magneetilla. Jos astia ei reagoi magneettiin, se ei sovellu induktioruoanvalmistukseen.

1.1.2 Suositellut astian pohjan halkaisijat

TÄRKEÄÄ: Jos astian koko on väärä, keittoalueet eivät aktivoidu.

Lisätietoja kullakin alueella käytettävän astian vähimmäishalkaisijasta on tämän käyttöoppaan kuvaosassa.

1.2 Energian säästö

Suosituksia parhaiden tulosten saavuttamiseen:

- Käytä kattiloita ja astioita, joiden pohjan halkaisija on yhtä suuri kuin keittoalueen.
- Käytä vain kattiloita ja astioita, joissa on tasaiset pohjat.
- Peitä kattila kannella valmistuksen aikana aina, kun se on mahdollista.
- Lyhennä kypsennysaikaa keittämällä kasvikset, perunat jne. mahdollisimman vähäisessä vesimäärässä.
- Käytä painekattilaa, koska se vähentää energiankulutusta ja kypsennysaikaa entisestään.
- Sijoita kattila keittotason keittoalueen keskelle.

Liesituulettimen käyttö

Tuuletinjärjestelmää voidaan käyttää kahdella tavalla: se voi joko poistaa ilmaa pois järjestelmästä tai se voi suodattaa ilman ja kierrättää sitä järjestelmässä. Ulos puhaltava järjestelmä poistaa savun, höyryn ja hajut ulos, kun taas sisäinen kierrättävä järjestelmä suodattaa nämä tekijät pois ilmasta ja palauttaa ilman takaisin huoneeseen.



Ilman poisto ulos

Höyryt poistetaan keittiöstä ulkoilmaan poistoputkien (ostettava erikseen) kautta, jotka on liitetty mukana toimitettuun liitoslaippaan. Ilmanpoistoputkien halkaisijan on vastattava liitosrenkaan halkaisijaa: kulmikkaat aukot 222 x 89 mm.

Kun liität tuotteen seinään asennettuihin poistoputkiin ja reikiin, varmista, että halkaisija vastaa ilmanpoistoaukkoa (liitoslaippa). Halkaisijaltaan pienempien putkien ja aukkojen käyttö voi heikentää ilmanpoistolaitteen tehokkuutta ja lisätä melutasoa. Parhaan tuloksen saavuttamiseksi pidä kanava mahdollisimman lyhyenä ja mahdollisimman suorana (enimmäiskulma: 90°) ja vältä kanavan halkaisijan äkillisiä koon muutoksia.

- Pidä kanava mahdollisimman lyhyenä.
- Pidä kanava mahdollisimman suorana (enimmäiskulma: 90°).
- Vältä suuria muutoksia kanavan halkaisijassa.

3. Sähköasennus

- Sekä sähköasennuksen että mekaanisen asennuksen saa suorittaa vain pätevä ammattilainen. Tämä sähkölaite on suunniteltu asennettavaksi työtasoon, jonka paksuus on 2–6 cm päälle asennuksessa tai 2,5–6 cm uppoasennuksessa. Kun asennat keittotason, jätä vähintään 5 cm:n väli edessä olevaan tilaan, 4 cm:n väli sivuille ja 50 cm:n etäisyys yläpuolella oleviin yksikköihin. Tuotteen asennuskorkeuden on oltava yli 85 cm. Huomautus: Suositellut etäisyydet annetaan vain esimerkkeinä. Kun suunnittelet keittiötäsi, noudata keittiön valmistajan antamia ohjeita.

1.3 Kytkeminen virtalähteeseen

Liitä keittotaso virtalähteeseen seuraavasti

- Poista keittotaso pakkauksestaan ja aseta se tasaiselle alustalle.
- Kiinnitä keittotasoon virtajohto.
- Kytke virtajohdon toinen pää virtalähteeseen.
- Varmista, että sähköliitântä on turvallinen ja täyttää paikalliset sähkömääräykset.
- Irrota laite virtalähteestä.
- Asennuksen saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilökunta, joka tuntee voimassa olevat asennus- ja turvallisuusohjeet.
- Valmistaja ei ota mitään vastuuta ihmisiin, eläimiin tai omaisuuteen liittyen, jos tässä luvussa annettuja ohjeita ei noudateta.
- Virtajohdon on oltava riittävän pitkä, jotta keittotason voi irrottaa työtasolta.
- Varmista, että sähköliitântä on turvallinen ja täyttää paikalliset sähkömääräykset.
- Älä käytä jatkojohtoja.
- Maadoitusjohdon on oltava 2 cm pidempi kuin muiden johtojen.
- Jos sähkölaitteen mukana ei toimiteta virtajohtoa, käytä sellaista, jonka johtimen halkaisija on vähintään 2,5 mm² enintään 7200 watin teholla; suuremmilla tehotasoilla halkaisijan on oltava 4 mm².
- Lämpötila ei saa missään kaapelin osassa nousta 50 °C:tta.
- Laite on tarkoitettu pysyvään liitântään virtalähteeseen.

- **Huomaa!** Ennen kuin kytket piirin takaisin verkkovirtaan, varmista, että se toimii oikein. Tarkista aina, että virtajohto on asennettu oikein.
- **Huomaa!** Liitäntäkaapeli on vaihdettava valtuutetun huoltoliikkeen tai vastaavan pätevyyden omaavan henkilön toimesta.

Huomaa: tuote on varustettu tehonrajoitustoiminnolla, jonka avulla voidaan asettaa enimmäistehon raja. Raja on asetettava, kun tuote kytketään sähköverkkoon tai kun itse sähköverkko kytketään uudelleen (2 minuutin kuluessa).

1.4 Asennus

Ennen asennuksen aloittamista:

- Kun olet purkanut tuotteen pakkauksesta, tarkista, ettei se ole vaurioitunut kuljetuksen aikana, ja jos ilmenee ongelmia, ota yhteyttä jälleenmyyjään tai asiakaspalveluun ennen tuotteen asentamista.
- Tarkista, että tuote on oikean kokoinen asennusalueelle.
- Tarkista, onko pakkauksessa lisävarusteita (esim. ruuveja sisältäviä pusseja, takuutodistuksia jne.) (sijoitettu sinne kuljetussyistä). Poista ne ja pidä ne tallessa, jos niitä on.
- Tarkista myös, että asennusalueen lähellä on pistorasia.

Kaapin valmistelu asennusta varten:


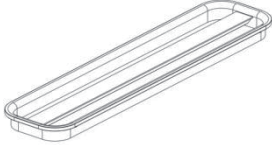
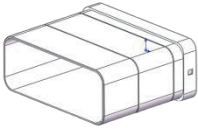
- Tuotetta ei voi asentaa jäähdytyslaitteiden, astianpesukoneiden, lämmittimien, pesukoneiden ja kuivaimien yläpuolelle.
- Leikkaa aukot kaappiin ennen keittotason asettamista paikalleen ja poista huolellisesti kaikki lastut tai sahanpurut.
- suodattimen asennuksen optimoimiseksi on suositeltavaa leikata sokkeliin aukko säleikön (ostettavissa) asettamiseksi paikalleen. **TÄRKEÄÄ:** käytä yksikomponenttista liimatiivistettä (S), joka kestää jopa 250 asteen lämpötiloja. Puhdista pinnat ennen asennusta huolellisesti tarttuviksi ja poista kaikki aineet, jotka voivat vaarantaa tarttuvuuden (esim. irrotusaineet, säilöntäaineet, rasvat, öljy, pöly, vanhojen liimojen jäämät). Liiman tulee olla tasaisesti levitettyinä kaikkialle rungon ulkopuolelle; levittämisen jälkeen jätä liima kuivumaan noin 24 tunniksi.

Huomio! Ruuvien ja kiinnittimien asentamatta jättäminen näiden ohjeiden mukaan voi johtaa sähkövaaroihin.

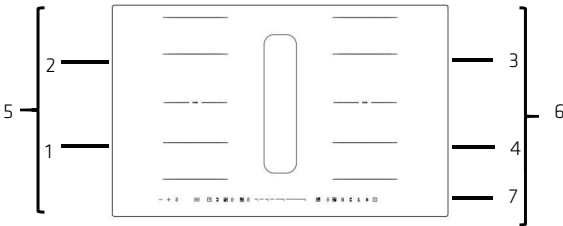
Huomaa: tuotteen oikean asennuksen varmistamiseksi on suositeltavaa teipata putket teipillä, jolla on seuraavat ominaisuudet:

- pehmeä elastinen PVC-kalvo, jossa on akryylipohjainen liima-aine.
- DIN EN 60454 -määräysten mukainen.
- paloa hidastava.
- erinomainen kulutuskestävyys.
- kestää lämpötilan vaihteluita.
- voidaan käyttää alhaisissa lämpötiloissa.

LUETTELO LISÄVARUSTEISTA

Nro	Nimi	Kuva	Lkm
1	Sienitiiviste		2 kpl
2	Ilmanottoritilä		1 kpl
3	Naber-sovitin		1 kpl

TUOTTEEN YLEISKUVAUS

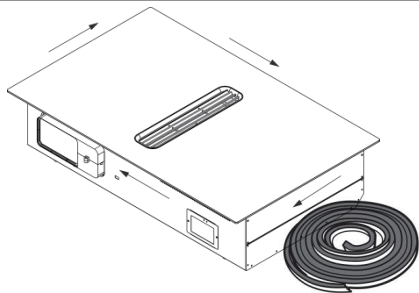


1. Maks. 2500 / 3000 W alue
2. Maks. 2500 / 3000 W alue
3. Maks. 2500 / 3000 W alue
4. Maks. 2500 / 3000 W alue
5. Maks. 3000 / 3500 W alue
6. Maks. 3000 / 3500 W alue
7. Ohjauspaneeli

TUOTTEEN ASENNUS

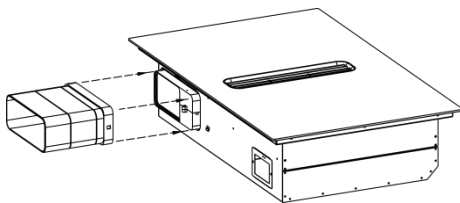
Vaihe 1:

Kiinnitä sienitiiviste keraamisen lasin ympärille.



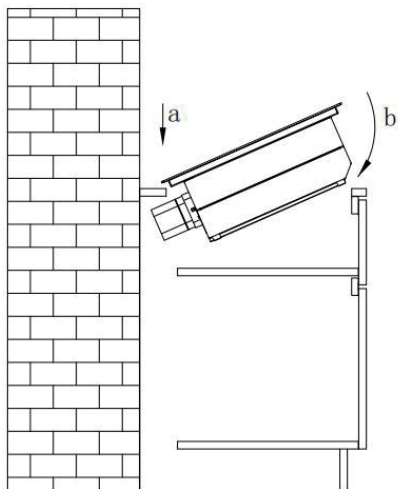
Vaihe 2:

Kiinnitä Naber-sovitin



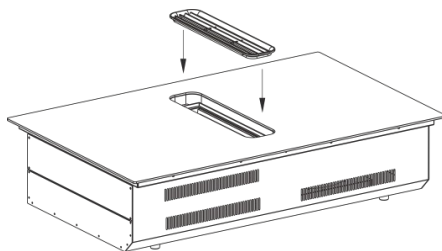
Vaihe 3:

Asenna tuote kaappiin.



Vaihe 4:

Asenna ritilä.



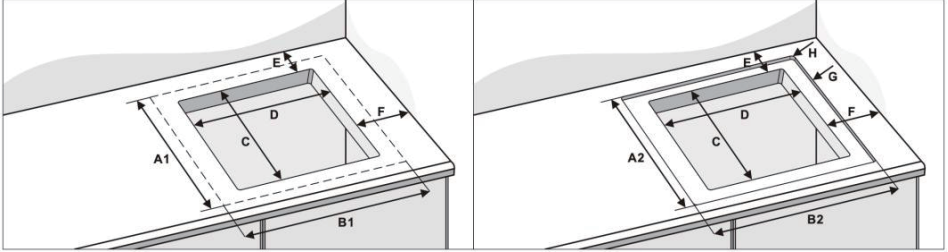
ASENNUSMITAT

Kokoaminen - asennus.

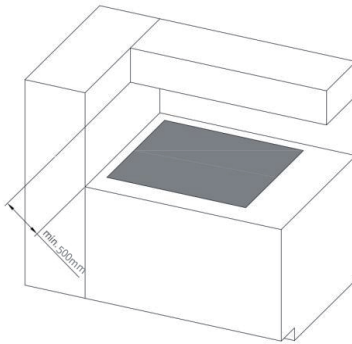
Aukon koot ovat:

Upotettu:

Yksikkö: mm

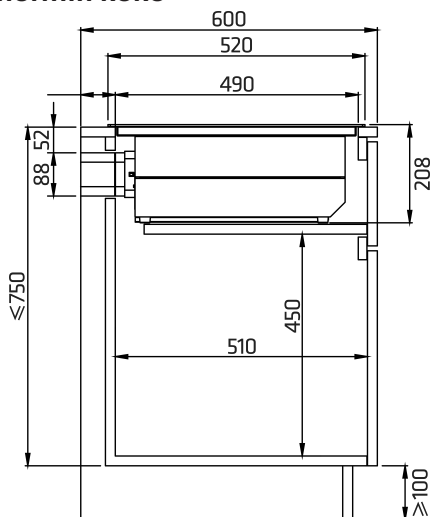


	Lasin koko		Aukon koko		Takana	Sivussa	Säde	Leikkauskoko		Syvyys
	A1	B1	C	D	E	F	H	A2	B2	G
POHH7083I4B	520	830	490	740	70	80	10	524	834	6



- Etäisyys yläkaappiin on vähintään 500 mm.

Kaapin ja savuhormin koko



OIKEAN KEITTOASTIAN VALITSEMINEN

Induktiokeittotasojen keittoastiat

Induktiokeittoalueiden ruoanlaittovälineiden on oltava metallia ja niillä on oltava magneettisia ominaisuuksia. Pohjan on oltava riittävän suuri. Käytä vain keittoastioita, joiden pohja soveltuu induktiokäyttöön. Näin voit selvittää astian soveltuvuuden:

Sopivat keittoastiat	Sopimattomat keittoastiat
Emaloidut teräsastiat, joissa on paksu pohja	Kuparista, ruostumattomasta teräksestä, alumiinista, uuninkestävästä lasista, puusta, keramiikasta ja terrakotasta valmistetut astiat
Valurautapannut, joissa on emaloitu pohja	
Astiat, jotka on valmistettu monikerroksisesta ruostumattomasta teräksestä, ruostumattomasta ferriittiteräksestä tai alumiinista, jossa on erikoispohja	

Suorita alla kuvattu magneettitesti tai varmista, että keittoastiassa on symboli, joka osoittaa sen soveltuvan ruoanlaittoon induktiovirralla.

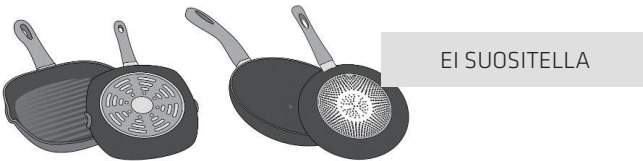
Älä koskaan käytä keittoastioita, joiden pohja on vääntynyt. Kupera tai kovera pohja voi häiritä ylikuumenemissuojan toimintaa, jolloin laite voi ylikuumentua. Tämä voi johtaa lasitason halkeamiseen ja keittoastian pohjan sulamiseen. Takuu ei kata vaurioita, jotka aiheutuvat sopimattomien keittoastioiden käytöstä tai astian tyhjänä keittämisestä.



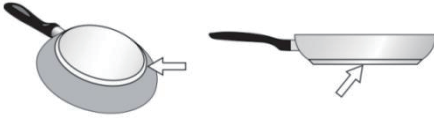
Jos keittoastioiden pohja on vain osittain ferromagneettinen, vain ferromagneettinen alue lämpenee. Tämä voi tarkoittaa sitä, että lämpö ei jakaudu tasaisesti. Ei-ferromagneettinen alue ei ehkä lämpene tarpeeksi ruoanvalmistusta varten.



Ferromagneettinen alue pienenee myös, jos materiaali, josta keittoastioiden pohja on valmistettu, sisältää esimerkiksi alumiinia. Tämä voi tarkoittaa sitä, että keittoastia eivät kuumene riittävästi tai että niitä ei edes tunnisteta.



Keittoastioiden pohjan valmistusmateriaalit voivat vaikuttaa valmistustulokseen. Kattilat ja pannut, joiden materiaalit jakavat lämmön tasaisesti niiden läpi, säästävät aikaa ja energiaa. Tällaisia ovat esimerkiksi ruostumattomasta teräksestä valmistetut pannut, joissa on kolminkertainen pohja. Käytä tasapohjaisia keittoastioita. Jos keittoastian pohja on epätasainen, se voi heikentää lämmönsyöttöä.



Magneettitesti:

Tuo magneetti astian pohjaa kohti. Jos se kiinnittyy pohjaan, astiaa voi käyttää induktiokeittotasolla.



Huomautus:

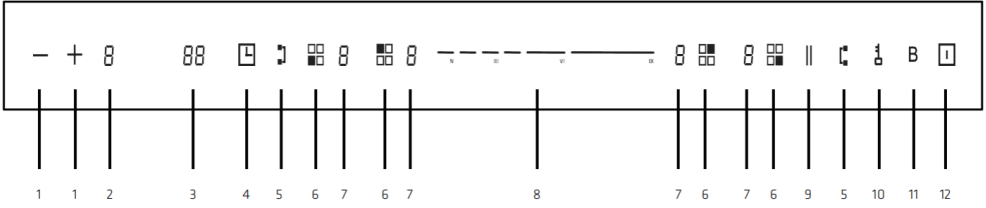
Tiettyjen valmistajien induktiokeittotasolle sopivia keittoastioita käytettäessä voi kuulua erilaisia ääniä, jotka johtuvat astioiden ominaisuuksista. Ole varovainen, kun käytät haudutusastioita. Haudutusvesi voi kuivua huomaamatta, mikä voi vahingoittaa kattilaa ja keittotasoa ja mistä keittotason valmistaja ei ota vastuuta.

Astioiden koot

Hyvän valmistustuloksen saavuttamiseksi pannun pohjan ferromagneettisen alueen tulisi vastata keittoalueen kokoa. Jos keittoalue ei tunnista keittoastiaa, kokeile asettaa astia toiselle keittoalueelle, jonka halkaisija on pienempi.

Keittoalue	Astian vähimmäishalkaisija
210x190	Ø 160 mm
210x380	Ø 240 mm

Ohjauspaneelin yleiskuva:



- | | |
|--|----------------------------|
| 1 LIESITUULETTIMEN tehotason asettaminen | 7 Tehotason LED-näyttö |
| 2 LIESITUULETTIMEN tehotason näyttö | 8 Tehon ja ajastimen säätö |
| 3 Ajastimen LED-näyttö | 9 Keskeytys |
| 4 Ajastinnäppäin | 10 Lapsilukkonäppäin |
| 5 Joustavan alueen näppäin | 11 Tehostus |
| 6 Keittoalueen ilmaisin | 12 PÄÄLLE/POIS |

Liesituulettimen käyttäminen

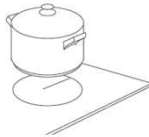
- VALMIUSTILA:** Kun virta on kytketty päälle, kuuluu yksi merkkiääni ja liesituuletin siirtyy valmiustilaan. Jos mitään toimintoa ei suoriteta 60 sekunnin kuluessa, kaikki näytöt sammuvat kokonaan ja liesituuletin kytkeytyy automaattisesti pois päältä. Voit aktivoida liesituulettimen uudelleen milloin tahansa koskettamalla näppäintä 12 "P".
- TEHOTASON ASETUS:** Aktivoi liesituuletin pitämällä tehonvalintanäppäintä painettuna 1 sekunnin ajan. Voit valita tehotason painamalla näppäintä "− +".
- TEHOSTUS:** Asetettuasi tehotason, paina lyhyesti "+"-näppäintä kunnes näyttö näyttää "p"-kirjaimen – sitten laite siirtyy TEHOSTUSTILAAN. Huomaa, että TEHOSTUSTILA voi kestää vain 10 minuuttia, minkä jälkeen tehotaso siirtyy automaattisesti tasolle 4.
- SAMMUTUS JA VIIVÄSTETTY SAMMUTUS:** Kytke liesituuletin pois päältä painamalla näppäintä "−" (P → 4 → 3 → 2 → 1 → d → pois päältä).
- Viivästetty sammutus tila voi kestää vain 5 minuuttia. Liesituuletin kytkeytyy automaattisesti pois päältä 5 minuutin kuluttua. Viivästetyn sammutus tilan aikana voit painaa näppäintä "−" liesituulettimen kytkemiseksi pois päältä tai painaa näppäintä "+" kytkeäksesi liesituulettimen tasolle 1.
- KEITTOTASON JA LIESITUULETTIMEN YHTEYS:** Liesituulettimen ja induktiokaittotasojen välillä on yhteys. Kun liesituuletin on kytkettynä pois päältä tai viivästetyssä sammutus tilassa ja induktiokaittotasot ovat päällä, liesituuletin kytkeytyy automaattisesti päälle tasolle 1. Kun induktiokaittotasot kytketään pois päältä, liesituuletin siirtyy automaattisesti viivästettyyn sammutus tilaan.

7. **PLASMA-TOIMINTO:** Kun kuomun PLASMA-toimintoa käytetään, kuomu on kytkettävä pois päältä ennen käyttöä. Pidä näppäimiä "—" ja "+" painettuina samanaikaisesti 1 sekunnin ajan. PLASMA-toiminto aktivoituu ja näytössä näkyy piste ".". Pidä näppäimiä "—" ja "+" painettuina uudelleen PLASMA-toiminnon kytkemiseksi pois päältä.

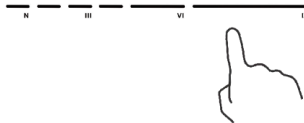
Keittotason käyttäminen

Valmistuksen aloittaminen

- Kun virta kytketään päälle, summeri antaa yhden äänimerkin ja kaikki keittotason merkkivalot syttyvät 1 sekunniksi ja sammuvat sitten. Keittotaso on nyt valmiustilassa.
1. Kosketa PÄÄLLE/POIS-näppäintä 12 "I".
 2. Aseta sopiva keittoastia haluamillesi keittoalueelle. Varmista, että keittoastian pohja ja keittoalueen pinta ovat puhtaat ja kuivat. Valitse keittoalue, jota haluat käyttää painamalla näppäintä 6.



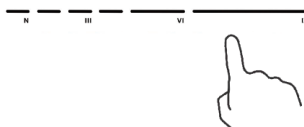
3. Liu'uta suoraan sen keittoalueen liukusäädintä, jonka haluat aktivoida, ja valitse haluamasi tehotaso.



- Jos et valitse lämpöasetusta 1 minuutin kuluessa, induktiokeittotaso sammuu automaattisesti.
- Sinun täytyy aloittaa uudelleen vaiheesta 1.
- Voit muuttaa lämpöasetusta milloin tahansa valmistuksen aikana.

Ruoanvalmistuksen lopettaminen

1. Liu'uta suoraan sen keittoalueen liukusäädintä, jonka haluat kytkeä pois päältä ja valitse tehotasoksi 0.



2. Kytke koko keittotaso pois päältä koskettamalla PÄÄLLE/POIS-näppäintä 12 "I".

3. Varo kuumia pintoja

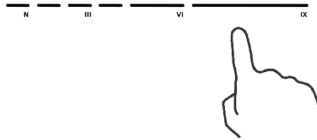
"H" ilmaisee, että keittoalue on liian kuuma kosketettavaksi. Se häviää, kun pinta on jäähtynyt turvalliseen lämpötilaan. Voit säästää energiaa käyttämällä jäännöslämpöä: jos haluat lämmitellä toisen pannun, käytä vielä lämmintä keittolevyä.



Tehostustoiminnon käyttäminen

Tehostustoiminnon ottaminen käyttöön

1. Kosketa keittoalueen liikusäädintä, jolloin liikusäätimen vieressä oleva merkkivalo vilkkuu. Paina tehostusnäppäintä 11 "B" aktivoitaksesi tehostustoiminnon.



Tehostustoiminnon peruuttaminen

2. Valitse alue, jolla on tehostustoiminto, koskettamalla keittoalueen valintaa tai vastaavaa liikusäädintä.
3. Paina tehotason valintaa ja valitse taso, jonka haluat asettaa.



- Tehostustoiminto voi kestää vain 5 minuuttia, jonka jälkeen alue siirtyy automaattisesti tasolle 9.

Joustavan aluetoiminnon käyttäminen

1. Valitse joustavan alueen näppäin 5, digitaalinen ilmaisin vilkkuu ja näytössä näkyy "=". Tehotasoa voi muuttaa koskettamalla liikusäädintä.
2. Peruuta joustavan aluetoiminnon käyttö painamalla 6-painiketta 1 sekunnin ajan.

Taukotoiminnon käyttäminen

1. Valitsemalla taukotoimintonäppäimen 9 "||" kaikki keittoalueet lakkaavat toimimasta. Kaikki alueiden ilmaisimet näyttävät "||".



2. Koskettamalla taukotoimintonäppäintä 9 "||" vielä kerran kaikki keittoalueet palautuvat alkuperäisiin asetuksiinsa.

- Toiminto on käytettävissä, kun yksi tai useampi keittoalue on päällä.
- Jos et peruuta keskeytystä 30 minuutin kuluessa, induktiokeittotaso sammuu automaattisesti.


Säätimien lukitseminen

- Voit lukita säätimet tahattoman käytön estämiseksi (esimerkiksi jos lapset kytkevät keittoalueet vahingossa päälle).
- Kun säätimet on lukittu, kaikki säätimet ovat pois käytöstä, lukuun ottamatta PÄÄLLE/POIS-näppäintä 12.

Säätimien lukitseminen

Kosketa lapsilukon näppäintä 10 . Ajastimen ilmaisin näyttää "Lo".

Säätimien lukituksen avaaminen

1. Varmista, että keittotaso on kytketty päälle.
2. Kosketa lapsilukon näppäintä  ja pidä sitä painettuna 3 sekunnin ajan.
3. Voit nyt aloittaa keittotason käytön.



Kun tuote on lukitussa tilassa, kaikki säätimet ovat pois käytöstä, lukuun ottamatta PÄÄLLE/POIS-näppäintä. Voit kytkeä keittotason pois päältä hätätilanteessa PÄÄLLE/POIS-näppäimellä, mutta sinun täytyy avata tuotteen lukitus keittotason muiden toimintojen suorittamiseksi.

Jäännöslämpövaroitus

Kun keittotaso on ollut toiminnassa jonkin aikaa, siinä on jonkin verran jälkilämpöä. Kirjain "H" ilmestyy varoittamaan siitä, että keittotaso on yhä lämmin.

Automaattinen sammutus

Keittotasossa on turvaominaisuutena automaattinen sammutus. Se tapahtuu aina, kun unohdat sammuttaa keittoalueen. Oletussammutusajat on esitetty alla olevassa taulukossa:

Tehotaso	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Oletustoiminta-aika (tunteja)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Ajastimen käyttäminen


Voit käyttää ajastinta kahdella eri tavalla:

- Voit käyttää sitä minuuttiajastimena. Tällöin ajastin ei kytke mitään keittoaluetta pois päältä, kun aika on kulunut.
- Voit käyttää sitä katkaisuajastimena, kun haluat kytkeä yhden tai useamman keittoalueen pois päältä, kun aika on kulunut.
- Ajastimen enimmäisaika on 99 minuuttia.

Ajastimen käyttö minuuttiajastimena

1. Varmista, että keittotaso on kytketty päälle. Varmista myös, että alueen valintapainike ei ole aktivoitu (alueen merkkivalo ”.” ei vilku).

Huomautus: Voit asettaa minuuttimuistutuksen päälle ennen keittoalueen tehoasetuksen asettamista tai sen jälkeen.

2. Kosketa ajastinnäppäintä. Ajastimen näytössä näkyy ja vilkkuu ”30”. Oletusasetus on 30 minuuttia.
3. Aseta aika liu’uttamalla -säädintä.
Kun aika on asetettu, ajan laskeminen alkaa välittömästi. Näytössä näkyy jäljellä oleva aika.
4. Äänimerkki kuuluu 30 sekunnin ajan ja ajastimen ilmaisin näyttää ” - - ”, kun asetettu aika on kulunut.


Ajastimen käyttäminen yhden tai useamman keittoalueen kytkemiseen pois päältä

1. Kosketa sen keittoalueen valintasäädintä, jolle haluat asettaa ajastimen.



TAI



2. Kosketa ajastinnäppäintä 4, ”30” näkyy ja vilkkuu ajastimen näytössä. Oletusasetus on 30 minuuttia.
3. Aseta aika liu’uttamalla -säädintä.
4. Kun aika on asetettu, ajan laskeminen alkaa välittömästi. Näytössä näkyy jäljellä oleva aika.

HUOMAUTUS: Tehotason ilmaisimen oikeaan alakulmaan ilmestyy valkoinen piste, joka osoittaa, että alue on valittuna.

5. Kun keittoaika umpeutuu, vastaava keittoalue kytkeytyy pois päältä automaattisesti.

Huomautus: Muut keittoalueet jatkavat toimintaansa, jos ne on kytketty päälle aiemmin.

Jos ajastin on asetettu useammalle kuin yhdelle alueelle:

1. Kun asetat ajastimen useille keittoalueille, kyseisten keittoalueiden valkoiset pisteet näkyvät. Ajastimen näytössä näkyy minuuttiajastin. Kyseisen alueen piste vilkkuu.
2. Kun ajastimen aika umpeutuu, kyseinen alue kytkeytyy pois päältä. Sen jälkeen näytössä näkyy uusi minuuttiajastin ja vastaavan alueen piste vilkkuu.

Huomautus: Kosketa keittoalueen valintasäädintä, jolloin vastaava ajastin näkyy ajastimen ilmaisimessa.


Ajastimen peruuttaminen

1. Kosketa sen keittoalueen valintasäädintä, jonka ajastimen haluat peruuttaa.



TAI



2. Ilmaisinvilkkuu, kun ajastimen säädintä kosketetaan.
3. Aseta ajastin arvoon "00" liu'uttamalla kohtaan , ajastin on peruutettu.

Tehoasetukset

Keittoalueiden lämmitysteho voidaan asettaa eri tehotasoille. Taulukosta löydät esimerkkejä kunkin asetuksen käytöstä.

Lämpöasetus	Sopivuus
1-2	<ul style="list-style-type: none">• pienten ruokamäärien varovainen lämmitys• suklaan, voin ja nopeasti palavien ruokien sulattaminen• hellävarainen hauduttaminen• hidas lämmittäminen
3-4	<ul style="list-style-type: none">• uudelleenlämmitys• nopea hauduttaminen• riisin keittäminen
5-6	<ul style="list-style-type: none">• ohukaiset
7-8	<ul style="list-style-type: none">• kuullottaminen• pastan keittäminen

- wokkaaminen
- paahtaminen
- keiton kiehattaminen
- veden keittäminen

PUHDISTUS JA HUOLTO

- Ennen puhdistusta sammuta keittotaso ja anna sen jäähtyä.
- Älä käytä höyrypesureita tai painepesureita keittotason puhdistamiseen, koska se voi aiheuttaa sähköiskun.
- Kun puhdistat, varmista, että pyyhkit vain kevyesti päälle/pois-anturin päältä. Keittotaso voi muutoin kytkeytyä vahingossa päälle!

Lasikeraaminen keittotaso

Tärkeää! Älä koskaan käytä voimakkaita puhdistusaineita, kuten hankausaineita, hankaavia kattilanpuhdistajia, ruosteen- ja tahrannoistaaineita jne.

Puhdistus käytön jälkeen

Puhdista aina koko keittotaso, kun se likaantuu. Keittotaso on suositeltavaa puhdistaa aina käytön jälkeen. Käytä puhdistamiseen kosteaa liinaa ja hieman nestemäistä astianpesuainetta. Kuivaa sitten keittotaso puhtaalla kuivalla liinalla ja varmista, ettei keittotason pinnalle jää pesuainetta.

Viikoittainen puhdistus

Käytettäessä puhdistusaine muodostaa suojaavan kalvon, joka hylkii vettä ja likaa, joten jäämät jäävät kalvoon ja ne on helppo poistaa. Pyyhi keittotaso sitten kuivaksi puhtaalla liinalla. Varmista, ettei pinnalle jää puhdistusainetta, sillä jäämät voivat reagoida aggressiivisesti keittotason kuumentuessa ja värjätä tai vahingoittaa pintaa.

Erityinen lika

Vaikeat tahrat ja lika (kalkkipitoiset ja kiiltävät, helmiäistyyppiset tahrat) voidaan parhaiten poistaa, kun keittotaso on vielä hieman lämmin.

Käytä keittotason puhdistamiseen myynnissä olevia puhdistusaineita. Toimi kuvauksen mukaisesti. Liota ensin yli kiehunutta ruokaa märällä liinalla, ja poista sitten jäljelle jäänyt lika erityisellä lasikeraamisille keittotasaille tarkoitetulla lasikaapimella. Puhdista keittotaso sitten uudelleen.



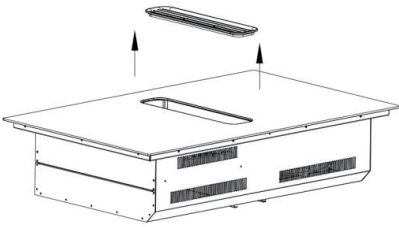
Palanut sokeri ja sulanut muovi on poistettava lasikaapimella heti, kun ne ovat vielä kuumia. Puhdista keittotaso sitten uudelleen.

Hiekanjyvät, jotka voivat joutua keittotasolle esimerkiksi perunoita kuorittaessa tai vihanneksia puhdistettaessa, voivat naarmuttaa keittotason pintaa, kun siirät kattiloita. Varmista, että keittotasolle ei jää hiekanjyviä.

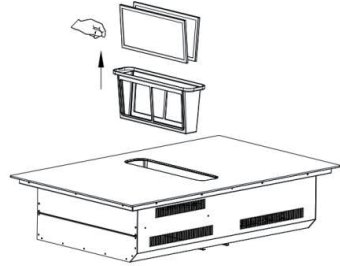
Keittotason värin muutokset eivät vaikuta lasikeraamisen materiaalin toimintaan ja vakauteen. Nämä värimuutokset eivät ole materiaalinmuutoksia vaan ruokajäämiä, joita ei ole poistettu ja jotka ovat palaneet kiinni pintaan.

Kiiltäviä täpliä syntyy, kun keittoastioiden pohja hankaa keittotason pintaa. Näin voi käydä erityisesti silloin, kun käytetään keittoastioita, joissa on alumiinipohja, tai käytetään sopimattomia puhdistusaineita. Tällaisia jälkiä on vaikea poistaa tavallisilla puhdistusaineilla. Sinun on ehkä toistettava puhdistusprosessi useita kertoja. Ajan myötä kuvio kuluu pois ja pintaan ilmestyy tummia tahroja, jotka aiheutuvat liian tehokkaista ja vääränlaisista puhdistusaineista ja keittoastioiden vääränlaisista pohjista.

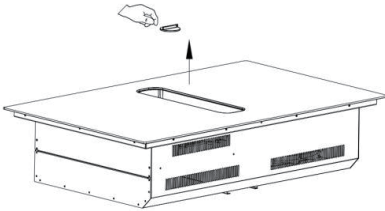
Jos keittotasolle kaadetaan vahingossa suuria määriä nesteitä, puhdista se noudattamalla seuraavia vaiheita.



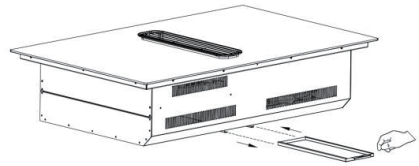
Vaihe 1: Poista ritilä.



Vaihe 2: Irrota öljykotelo ja suodatin.



Vaihe 3: Irrota kumitulppa.



Vaihe 4: Irrota vesisäiliö.

VIRHENÄYTTÖ JA TARKASTUS

Virhekoodi	Mahdollinen syy	Ratkaisu
<u>U</u>	Ei astiaa	Aseta soveltuva astia keittoalueelle. Jos se ei edelleenkään toimi, ota yhteyttä huoltoliikkeeseen.
E1	Poikkeava syöttöjännite (alle 170 V).	Tarkista, onko virtalähde normaali. Kytke virta päälle, kun virtalähde on normaali.
E2	Poikkeava syöttöjännite (yli 270 V).	Tarkista, onko virtalähde normaali. Kytke virta päälle, kun virtalähde on normaali.
E3/E5/E7	Induktiokelan lämpötila-anturin toimintahäiriö	Ota yhteyttä huoltoliikkeeseen.
E4/E6	IGBT-lämpötila-anturin toimintahäiriö	Ota yhteyttä huoltoliikkeeseen.
Er	Tiedonsiirtovika emolevyn ja näyttökortin välillä	Ota yhteyttä huoltoliikkeeseen.

Et	Ylivuotosuojaus	Puhdista vesi ohjauspaneelistä ja käynnistä keittotaso uudelleen.
----	-----------------	---

MITÄ TEHDÄ, JOS ONGELMIA ILMENEET

Jos käytön aikana ilmenee virheitä, tarkista seuraavat tiedot ennen huoltoon soittamista. Alla on lueteltu joitakin yleisiä virheitä ja suoritettavat tarkastukset.

Ongelma	Mahdolliset syyt	Ratkaisu
Keittotaso ei kytkeydy päälle.	Ei virtaa.	Varmista, että keittotaso on kytketty virtalähteeseen ja että se on kytketty päälle. Tarkista, onko kodissasi tai alueellasi sähkökatko. Jos olet tarkistanut kaiken ja ongelma ei poistu, soita ammattitaitoiselle asentajalle.
Kosketussäätimet eivät reagoi.	Säätimet on lukittu.	Avaa säätimien lukitus. Katso ohjeet kohdasta "SÄÄTIMIEN LUKITSEMINEN".
Kosketussäätimiä on vaikea käyttää.	Säätimien päällä saattaa olla pieni vesikalvo tai saatat käyttää sormenkärkeä koskettaessasi säätimiä.	Varmista, että kosketussäätimien alue on kuiva ja käytä sormenpäätä, kun kosketat säätimiä.
Lasi on naarmuuntunut.	Karkeareunaiset keittoastiat. Soveltumattomia hankausaineita tai puhdistustuotteita käytetään.	Käytä keittoastioita, joissa on tasainen ja sileä pohja. Katso "Oikean keittoastian valitseminen". Katso "Puhdistus ja huolto".
Joistakin astioista kuuluu säriseviä tai naksuvia ääniä.	Tämä voi johtua astioiden rakenteesta (eri metallikerrokset värähtelevät eri tavalla).	Tämä on normaalia keittoastioille eikä se ole toimintahäiriö.
Induktiokeittotasosta kuuluu vaimea humina, kun sitä käytetään suurella teholla.	Tämä johtuu induktiokeittotekniikasta.	Tämä on normaalia, mutta äänen pitäisi vaimentua tai hävitä, kun lasket tehoasetusta.

Induktiokaittasosta kuuluu tuulettimen ääntä.	Induktiokaittasoon sisäänrakennettu tuuletin suojaa elektroniikkaa ylikuumentumiselta. Tämä voi jatkua myös sen jälkeen, kun induktiokaittasoa on kytketty pois päältä.	Tämä on normaalia eikä vaadi mitään toimenpiteitä. Kun tuuletin on käynnissä, älä katkaise virtaa pistorasiassa olevasta induktiokaittasosta.
Pannut eivät kuumene eivätkä näy näytössä.	Induktiokaittasoa ei tunnista astiaa, koska se ei sovellu induktiovalmistukseen. Induktiokaittasoa ei tunnista astiaa, koska se on liian pieni keittoalueelle tai se on väärin keskitetty.	Käytä induktiokaittasolle soveltuva keittoastioita. Katso kohta "Oikean keittoastian valitseminen". Keskitä astia ja varmista, että sen pohja vastaa keittoalueen kokoa.
Induktiokaittasoa tai keittoalue sammuu yhtäkkiä itsestään, kuuluu äänimerkki ja näyttöön tulee virhekoodi (yleensä vuorotellen yhden tai kahden numeron kanssa ajastimen näytössä).	Tekninen vika.	Merkitse ylös kirjaimet ja koodinumerot, katkaise induktiokaittasoa virta ja ota yhteyttä pätevään asentajaan.
Kun olet kytkenyt virran ja painat "virtapainiketta", laite ei vastaa.	Onko virransyötössä vikaa?	Odot, että virransyöttö palautuu
	Onko sulake palanut tai suojakatkaisija lauennut?	Tarkista juurisyyt huolellisesti. Jos ongelmaa ei voida korjata, ota yhteyttä huoltoliikkeeseemme tarkastusta ja korjausta varten.
	Onko pistoke kytketty kunnolla?	Tarkista huolellisesti, että pistoke on kunnolla kiinni.
Lämpeneminen keskeytyy normaalin käytön aikana ja kuuluu "piippaus".	Onko yhteensopimaton keittoastia tai ei keittoastiaa ollenkaan?	Vaihda keittoastia; käytä induktioliedelle sopivaa keittoastiaa.
	Keittoastiaa ei ole asetettu keittoalueen keskelle.	Aseta keittoastia merkityn keittoalueen keskelle.
	Lämmitetäänkö keittoastiaa, mutta se otetaan jatkuvasti pois?	Aseta keittoastia keittoalueen sisäpuolelle.

Ei toimintaa lämmityksen ollessa päällä	Onko keittoastia tyhjä tai lämpötila liian korkea?	Tarkista, käytetäänkö laitetta väärin
	Onko ilmanotto-/poistoaukko tukossa tai onko siihen kertynyt likaa?	Poista ilmanotto-/poistoilmaventtiilin tukokset. Odota, että laite jäähtyy, ja kytke se sitten uudelleen päälle.
	Toimiiko keittotaso yli 2 tuntia ilman käyttäjän vuorovaikutusta?	Nollaa keittotilat tai käytä ajastintoimintoa

Jos edellä mainitut korjaustoimenpiteet/tarkastukset eivät korjaa ongelmaa, irrota laite välittömästi pistorasiasta ja ota yhteys huoltoliikkeeseen tarkastusta ja korjausta varten. Merkitse virhekoodi muistiin ja ilmoita se huoltoliikkeeseen. Vältäaksesi vaarat ja laitteen vahingoittumisen, älä pura tai korjaa laitetta itse.

SÄHKÖLIITÄNTÄ



Tämän keittotason saa kytkeä sähköverkkoon vain asianmukaisesti pätevä henkilö.

Tarkista ennen keittotason kytkemistä sähköverkkoon, että:

1. kotitalouden sähköjärjestelmä kestää keittotason ottaman tehon.
2. jännite vastaa arvokilvessä ilmoitettua jännitettä
3. virtajohtoon eri osuudet kestävät arvokilvessä ilmoitetun kuorman.

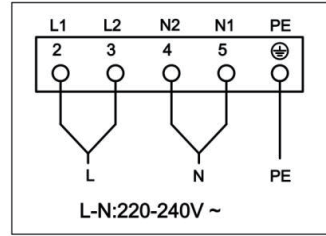
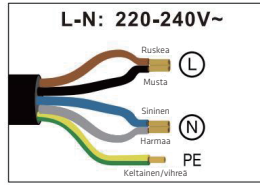
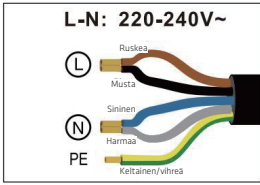
Älä käytä keittotason liittämiseen virtalähteeseen sovittimia, jännitteenalentimia tai kytkentälaitteita, koska ne voivat ylikuumentua ja syttyä tuleen. Virtajohto ei saa koskettaa kuumia osia, ja se on sijoitettava niin, ettei sen lämpötila ylitä missään kohdassa 75 °C:ta.



Tarkista sähköasentajalta, soveltuuko kotitalouden sähköjärjestelmä ilman mitään muutoksia. Muutoksia saa tehdä ainoastaan valtuutettu sähköasentaja.

Virtalähde on kytkettävä asiaankuuluvan standardin mukaisesti.

Kytchentätapa on esitetty alla.



- Jos johto on vaurioitunut tai vaihdettava, sen saa tehdä vain huoltoasentaja asianmukaisia työkaluja käyttäen tapaturmien välttämiseksi.
- Jos laite kytketään suoraan virransyöttöön, on asennettava kaikki navat katkaiseva suojakatkaisija, jossa vähimmäisrako koskettimien välillä on 3 mm.
- Asentajan on varmistettava, että sähkökytkentä on oikeanlainen ja täyttää turvallisuusmääräykset.
- Johtoa ei saa taivuttaa eikä jättää puristuksiin.
- Johto on tarkistettava säännöllisesti, ja sen saa vaihtaa vain valtuutettu asentaja.

Komission asetuksen (EU) 2023/826 mukaiset alhaisen virrankulutuksen tiedot.		
Tila	Virrankulutus	Aika, jonka jälkeen laite siirtyy automaattisesti tilaan
Pois päältä -tila	0,5 W	20 min

TEKNISET TIEDOT

Keittotaso	POHH7083I4B
Keittoalueet	4 keittoaluetta
Syöttöjännite	220-240 V~ 50/60 Hz
Nimellisteho	7165 W
Induktiokeittotaso	7000 W
Liesituuletin	165 W
Tuote SxLxK (mm)	830x520x208 mm
Asennusmitat (mm)	740x490 mm

Paino ja mitat ovat likimääräisiä. Koska pyrimme jatkuvasti parantamaan tuotteitamme, teknisiä tietoja ja muotoilua voidaan muuttaa ilman ennakoilmoitusta.



Tämä tuotteeseen tai ohjeisiin merkitty symboli tarkoittaa, että sähkölaitteet ja elektroniikkalaitteet on hävitettävä käyttökänsä päättyessä erillään kotitalousjätteestä. EU:ssa on kierrätystä varten erilliset keruujärjestelmät. Lisätietoja saat ottamalla yhteyttä paikallisviranomaisiin tai jälleenmyyjään, jolta ostit tuotteen. Tämä laite on merkitty sähkö- ja elektroniikkalaiteromua koskevan eurooppalaisen direktiivin 2012/19/EY – UK SI 2013 No3113 (WEEE) mukaisesti. Varmistamalla, että tämä laite hävitetään oikein, käyttäjä auttaa ehkäisemään mahdollisia kielteisiä vaikutuksia ympäristölle ja ihmisten terveydelle.

ENERGIAMERKINTÄ

Tavaramerkki		POINT	
Malli		POHH7083I4B	
Vuotuinen energiankulutus	AEC_{hood}	31,5	kWh/v
Ajan korotuskerroin	f	1,1	-
Virtausdynaaminen hyötysuhde	FDE_{hood}	24,5	-
Virtausdynaamisen hyötysuhteen luokka	-	Luokka B	-
Energiatehokkuusindeksi	EEl_{hood}	53,8	-
Energiatehokkuusluokka	-	Luokka A	-
Mitattu ilmavirta parhaan hyötysuhteen pisteessä	Q_{BEP}	217,6	m ³ /h
Mitattu ilmanpaine parhaan hyötysuhteen pisteessä	P_{BEP}	318	Pa
Suurin ilmavirta tehostusasetuksella	Q_{max}	529,5	m ³ /h
Suurin ilmavirta korkeimmalla asetuksella	Q_{max}	401,1	m ³ /h
Ilmavirta työpisteessä (normaalissa käytössä)	-	Korkein asetus: 391,5 Alhaisin asetus: 159,2	m ³ /h
Mitattu sähkön ottoteho parhaan hyötysuhteen pisteessä	W_{BEP}	78,5	W
Valaistusjärjestelmän nimellisteho	W_L	-	W
Valaistusjärjestelmän keskimääräinen valaistusvoimakkuus keittopinnalla	E_{middle}	-	lux

Valotehokkuus	LE_{hood}	-	lux/W
Valotehokkuusluokka	-	-	-
Rasvan suodatustehokkuus	GFE_{hood}	77	-
Rasvan suodatustehokkuus (GFE hood) luokka	-	Luokka C	-
Mitattu tehonkulutus valmiustilassa	P_s	-	W
Mitattu tehonkulutus pois päältä -tilassa	P_o	0,34	W
Äänitehotaso	L_{WA}	Korkein asetus: 70 Korkein asetus: 65 Alhaisin asetus: 57	dB

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

INDLEDNING

Følg nøje alle instruktioner i vejledningen. Alt ansvar for eventuelle problemer, skader eller brand forårsaget af manglende overholdelse af instruktionerne i vejledningen fraskrives. Apparatet er kun til brug i private husholdninger til madlavning og til udtræk af mados. Ingen anden brug er tilladt (såsom rumopvarmning). Producenten fraskriver sig ethvert ansvar for ukorrekt brug eller ukorrekt kontrol af indstillinger.

- Læs instruktionerne omhyggeligt: De indeholder vigtige oplysninger om installation, brug og sikkerhed.
- Udfør ikke ændringer af apparatets elektriske system.
- Kontrollér før installation af apparatet, at ingen af delene er beskadigede. Er dette tilfældet, skal du kontakte forhandleren og standse installationen.

1. Advarsler

Bemærk! Vær specielt opmærksom på følgende instruktioner:

- Apparatet skal afbrydes fra strømforsyningen før installationen.
- Installation og vedligeholdelse skal udføres af en autoriseret tekniker i overensstemmelse med producentens anvisninger og lokale sikkerhedsbestemmelser. Reparér ikke, og udskift ikke dele i apparatet, medmindre det udtrykkeligt er angivet i brugervejledningen.
- Apparatet skal tilsluttes en jordforbindelse.
- Ledningen skal have en tilstrækkelig længde, så apparatet kan sluttes til strømforsyningen.
- I henhold til installationskravene kræves der en godkendt universalafbryder, der sikrer fuld afbrydelse af el-kredsløbet ved overspænding i kategori III.
- Brug ikke stikdåser eller forlængerledninger.
- De elektriske dele må ikke være tilgængelige efter installationen.
- Apparatet og de tilgængelige dele bliver varme under brugen. Vær forsigtig, og rør ikke ved varmeelementerne.

- Sørg for, at børn ikke leger med apparatet. Hold børn på afstand og under opsyn, fordi de tilgængelige dele kan blive meget varme under brugen.
- For personer med pacemakere og aktive implantater er det vigtigt at kontrollere før brugen af induktionskomfuret, at pacemakeren er kompatibel med apparatet.
- Rør ikke varmeelementerne på apparatet under og efter brugen.
- Undgå kontakt med klæde eller andre brændbare materialer, indtil alle komponenter på komfuret er afkølet tilstrækkeligt. Der er risiko for brand.
- Placér ikke brændbare materialer på apparatet eller i nærheden af apparatet.
- Overophedede fedtstoffer og olie kan nemt bryde i brand. Hold opsyn med tilberedningen af fedt- eller olieholdige madvarer.
- Hvis overfladen er revnet, skal du straks slukke apparatet for at undgå risikoen for elektrisk stød.
- Apparatet er ikke beregnet til brug sammen med en ekstern timer eller en separat fjernbetjening.
- Tilberedning med olie eller fedtstof på apparatet uden opsyn kan være farlig og medføre brand.
- Tilberedningen skal overvåges. Hurtig tilberedning skal overvåges konstant.
- Sluk ALDRIG en brand med vand. Sluk i stedet apparatet, og kvæl flammerne med et låg eller brandtæppe. Brandfare: Placér ikke genstande på kogepladerne.
- Brug ikke damprensere. Der er fare for elektrisk stød.
- Placér ikke metalgenstande såsom knive, gafler, skeer og låg på apparatet, da de muligvis kan blive varme.
- Før tilslutning af apparatet til el-kredsløbet: Kontrollér datamærkatens (på bunden af apparatet) for at sikre, at spænding og effekt svarer til elforsyningen, og at stikket er egnet. Spørg en autoriseret elektriker, hvis du er i tvivl.

Vigtigt

- Sluk komfuret på kontakten efter brug, og stol ikke udelukkende på grydesensoren.
- Undgå, at væske koger over. Reducér derfor varmen, når du koger eller opvarmer væske.
- Lad ikke varmeelementerne være tændte med tomt kogegrej eller uden kogegrej.
- Sluk den relevante kogeplade, når du har afsluttet tilberedningen.
- Brug aldrig alufolie til tilberedning, og placér aldrig produkter indpakket i aluminium på komfuret. Aluminiummet smelter og beskadiger dit apparat uden mulighed for reparation.
- Opvarm aldrig en konserverdåse med mad uden først at åbne dåsen: Den kan muligvis eksplodere!
- Advarslen gælder også for alle øvrige komfurtyper.
- Brug ikke høje effektrin såsom booster-funktionen til opvarmning af visse væsker såsom olie til stegning. For høj varme kan være farlig. Vi anbefaler i disse tilfælde, at du bruger et lavt effektrin.
- Beholdere skal placeres direkte på komfuret og i midten af kogezone. Placér under ingen omstændigheder andre genstande mellem kogegrejet og komfuret.
- Apparatet reducerer automatisk effektrinnet for kogezone, hvis temperaturen bliver for høj.
- Afbryd apparatet fra strømforsyningen før al rengøring eller vedligeholdelse ved at trække stikket ud af stikkontakten eller slå hovedafbryderen for el-kredsløbet fra. Brug beskyttelseshandsker til alt installations- og vedligeholdelsesarbejde.
- Apparatet må bruges af børn over 8 år og af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring og nødvendig viden, hvis de er under opsyn eller har modtaget undervisning i sikker brug af apparatet og forstår de involverede risici. Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet. Børn må aldrig udføre rengøring eller vedligeholdelse, medmindre de er under opsyn.

- Der skal være tilstrækkelig ventilation i rummet, når apparatet bruges på samme tid som gasdrevne apparater eller apparater, som drives af andre brændstoffer.
- Apparatet skal rengøres regelmæssigt både indvendigt og udvendigt (MINDST EN GANG OM MÅNEDEN) i nøje overensstemmelse med vedligeholdelsesvejledningen. Manglende overholdelse af instruktionerne for rengøring af apparatet samt udskiftning og rengøring af filter kan medføre fare for brand.
- Mad må aldrig flamberes på apparatet. Brug af åben ild kan beskadige filtrene og medføre fare for brand. Det skal derfor undgås under alle omstændigheder.
- Der skal udøves ekstra omhu under stegning for at forhindre, at olien bliver for varm og bryder i brand.

BEMÆRK

- De tilgængelige dele af apparatet kan blive varme, når apparatet er tændt.
- **Bemærk!** Slut ikke apparatet til strømforsyningen, før installationen er helt afsluttet. De lokale myndigheders bestemmelser med hensyn til tekniske og sikkerhedsmæssige forholdsregler ved luftudsugning skal følges til punkt og prikke.
- Den udsugede luft må ikke ledes gennem de samme rør, der bruges til at udsuge gasser genereret ved forbrænding af gas eller andre typer forbrændingsapparater. Brug aldrig apparatet, uden at luftgitteret er korrekt monteret! Brug kun fastgørelsesskruerne, der fulgte med apparatet, til installationen. Køb den rigtige type skrue, hvis ingen skruer medfulgte.
- Når apparatet bruges sammen med andre apparater, der ikke drives af elektricitet, må undertrykket i rummet ikke overskride 4 Pa (4 x 10 x 5 bar).
- Vejledningen skal opbevares med henblik på senere brug. Vejledningen skal følge med apparatet, hvis det sælges, overdrages eller flyttes.

2. Før brug

Før brug af komfuret

Induktionssystemet til madlavning udnytter det fysiske princip med magnetisk induktion til direkte overførsel af energi fra generatoren til kogegejret.

Fordele:

Sammenlignet med elkomfurer er dit induktionskomfur:

- **Mere sikkert:** Lavere temperatur på glasoverfladen.
- **Hurtigere:** Kortere tid til opvarmning af mad.
- **Mere nøjagtigt:** Komfuret reagerer straks på dine kommandoer.
- **Mere effektivt:** 90 % af den absorberede energi konverteres til varme. Desuden afbrydes varmeoverførslen straks, når kogegejret fjernes fra komfuret, hvorved unødvendigt varmetab undgås.

1.1 Beholdere til madlavning

Brug kun kogegejre, der er mærket med symbolet :

Undgå ridser ved ikke at bruge:

- Beholdere med ikke helt flad bund.
- Metalbeholdere med emaljeret bund.
- Beholdere med ru bund.
- Placér ikke varmt kogegejre på kontrolpanelets overflade.

1.1.1 Beholdermateriale

Tilberedning med induktion genererer varme ved brug af magnetisme. Beholderne skal derfor være fremstillet af et magnetisk materiale såsom jern. Test materialet på kogegejret med en magnet for at fastslå, om det er egnet. Hvis kogegejret ikke reagerer på magneten, er det ikke egnet til brug på et induktionskomfur.

1.1.2 Anbefalet diameter på bunden af kogegejret

VIGTIGT: Hvis størrelsen på kogegejret er ukorrekt, kan kogezoneerne ikke tændes.

Se den illustrerede del af vejledningen med oplysninger om minimumsdiameteren for kogegejre for hver zone.

1.2 Energibesparelser

Anbefalinger for det bedste resultat:

- Brug kogegrej med en bunddiameter, der svarer til diameteren på kogezone.
- Brug kun kogegrej med flad bund.
- Læg låg på kogegrejet i muligt omfang under tilberedningen.
- Tilbered grøntsager, kartofler osv. med en minimal mængde vand for at reducere tilberedningstiden.
- Brug en trykkoger, da det reducerer energiforbruget og tilberedningstiden yderligere.
- Placér gryden i midten af kogezone afmærket på komfuret.

Brug af emhætte

Emhætten kan bruges på to måder: som et eksternt udsugnings- og udblæsningssystem eller som et filter med intern recirkulation. Den eksterne udsugnings- og udblæsningssystem suger røg, damp og mados ud af rummet, mens den interne version med recirkulation filtrerer disse elementer og sender ren luft tilbage i rummet.



Udsugningsversion

Luften sendes ud gennem en række rør (sælges særskilt), der er fastgjort til den medfølgende flangeforbindelse. Diameteren for udsugningsrørene skal matche diameteren for forbindelsesringen: for rektangulære udtag 222 x 89 mm.

Sørg for, at diameteren matcher luftudtaget (flangeforbindelsen), når du slutter apparatet til de vægmonterede udblæsningrør og -huller.

Hvis du bruger rør og huller med en mindre diameter, kan emhættens effektivitet reduceres, og støjniveauet øges. For at opnå det bedste resultat skal du holde kanalen så kort som muligt og med et minimalt antal kurver (maksimal vinkel 90°) og undgå pludselige ændringer i kanaldiameteren.

- Hold kanalen så kort som mulig.

- Brug en kanal med det mindst mulige antal kurver (maksimal vinkel 90°).
- Undgå store ændringer i kanalens diameter.

3. Installation

- Både elinstallationen og den mekaniske installation skal udføres af autoriserede personer. Det elektriske apparat er designet til installation i et køkkenbord med en tykkelse på 2-6 cm ved topmontering eller 2,5-6 cm ved kantløs montering. Hold en minimumsafstand på 5 cm foran, 4 cm på siderne og 50 cm til ophængte vægskabe, når du installerer komfuret. Installationshøjden for produktet skal være mindst 85 cm. Bemærk: De anbefalede afstande er kun eksempler. Følg retningslinjerne fra køkkenproducenten, når du planlægger dit køkken.

1.3 Tilslutning til elforsyning

Gør som følger, når du slutter komfuret til elforsyningen

- Fjern komfuret fra emballagen, og placér det på en flad overflade.
- Slut ledningen til komfuret.
- Slut den anden ende af ledningen til elforsyningen.
- Kontrollér, at eltilslutningen er sikker og overholder lokale bestemmelser.
- Afbryd komfuret fra elforsyningen.
- Installationen skal udføres af autoriseret personale med kendskab til gældende bestemmelser for installation og sikkerhed.
- Producenten fralægger sig ethvert ansvar over for personer, dyr eller ejendom, hvis retningslinjerne i dette afsnit ikke følges.
- Ledningen skal have en tilstrækkelig længde, så apparatet kan fjernes fra køkkenbordet.
- Kontrollér, at eltilslutningen er sikker og overholder lokale bestemmelser.
- Brug ikke forlængerledninger.
- Ledningen med jordforbindelse skal være 2 cm længere end de øvrige ledninger.
- Hvis det elektriske apparat ikke leveres med en ledning, skal der bruges en ledning med en leder med en minimumsdiameter på 2,5 mm² for

en effekt på op til 7200 W. Diameteren skal være 4 mm² ved højere effekter.

- Temperaturen må ikke stige til over 50 °C overalt langs ledningen.
- Apparatet er beregnet til permanent tilslutning til en strømforsyning.
- **Bemærk!** Før tilslutning igen af kredsløbet til elforsyningen skal du kontrollere, at det fungerer korrekt. Kontrollér altid, at ledningen er korrekt installeret.
- **Bemærk!** Forbindelsesledningen skal udskiftes af en autoriseret teknisk supporttjeneste eller en person med tilsvarende kvalifikationer.

Bemærk: Produktet er udstyret med en effektbegrænsningsfunktion, der giver mulighed for at indstille en grænse for den maksimale effekt. Grænsen indstilles på tidspunktet for produktets tilslutning til el-kredsløbet, eller når el-kredsløbet tilsluttes igen (inden for 2 minutter).

1.4 Montering

Før start af installation:

- Kontrollér efter udpakningen, at produktet ikke er beskadiget under transporten. I tilfælde af problemer skal du kontakte forhandleren eller kundesupporttjenesten, før produktet installeres.
- Kontrollér, at produktets mål svarer til installationsområdet.
- Kontrollér for tilbehør (såsom poser med skruer, garantibevis osv.) i emballagen (placeret der af transportmæssige årsager). Fjern dem, og opbevar dem et sikkert sted.
- Kontrollér også, at der er en stikkontakt i nærheden af installationsområdet.

Klargøring af skab til installation.:

- Produktet må ikke installeres over køleapparater, opvaskemaskiner, varmeapparater, vaskemaskiner og tørretumblere.
- Lav udskæringerne i skabet, før komfuret sættes i, og fjern omhyggeligt eventuelle spåner eller savsmuld.
- **Det tilrådes at lave en udskæring i soklen for placering af et luftgitter (kan købes i en butik) for at optimere filterinstallationen VIGTIGT:** Brug et tætningsklæbemiddel (S) med en enkelt komponent, som kan modstå temperaturer på op til 250°. Rengør overfladerne, der skal klæbes, grundigt, og fjern eventuelle substanser, der kan svække


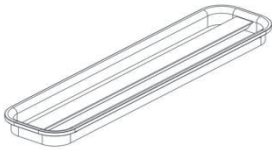
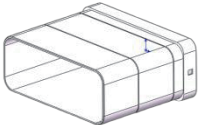
klæbeevnen (såsom slipmidler, konserveringsmidler, fedtstof, olie, støv, rester af gammelt klæbemiddel osv.). Klæbemidlet skal påføres jævnt hele vejen rundt om ydersiden af rammen. Lad klæbemidlet tørre i ca. 24 timer efter monteringen.

Forsigtig! Manglende overholdelse af instruktionerne om montering af skruer og fastgørelsesanordninger kan medføre fare for elektrisk stød.

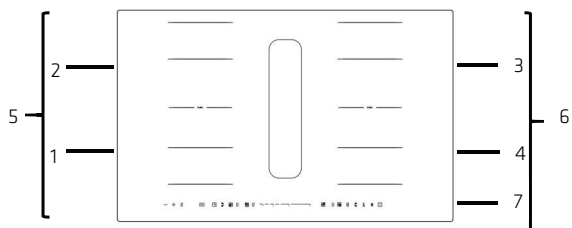
Bemærk: Det anbefales at fastgøre rørene med tape med følgende egenskaber for at sikre korrekt installation af produktet:

- Blød elastisk PVC-film med et akrylbaseret klæbemiddel.
- Overholdelse af bestemmelserne i DIN EN 60454.
- Flammehæmmende.
- Fremragende slidstyrke.
- Modstandsdygtig over for temperatursvingninger.
- Kan bruges ved lave temperaturer.

LISTE OVER TILBEHØR

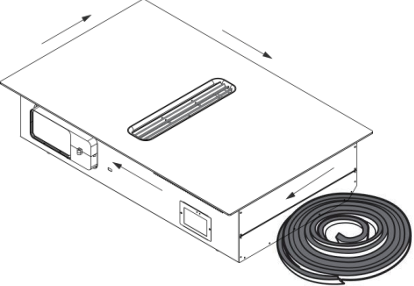
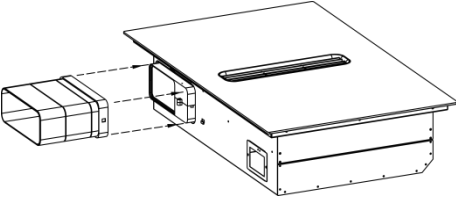
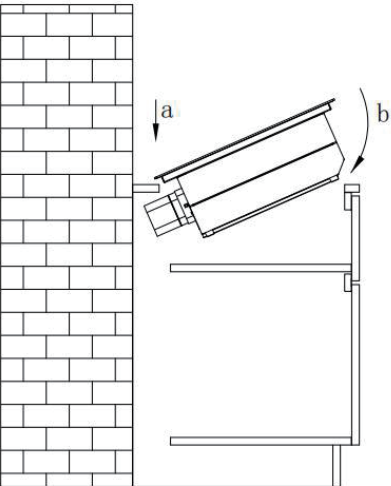
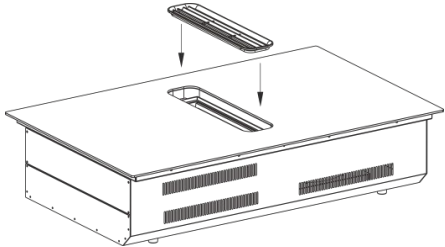
Nr.	Navn	Diagram	Antal
1	Tætningsliste		2 stk.
2	Rist til luftindtag		1 stk.
3	Naber-adapter		1 stk.

PRODUKTBESKRIVELSE



1. Zone med maks. 2500/3000 W
2. Zone med maks. 2500/3000 W
3. Zone med maks. 2500/3000 W
4. Zone med maks. 2500/3000 W
5. Zone med maks. 3000/3500 W
6. Zone med maks. 3000/3500 W
7. Kontrolpanel

INSTALLATION AF PRODUKT

<p>Trin 1: Sæt tætningslisten rundt om det keramiske glas.</p>	<p>Trin 2: Fastgør Naber-adapteren</p>
	
<p>Trin 3: Montér produktet i skabet.</p>	<p>Trin 4: Montér risten.</p>
	

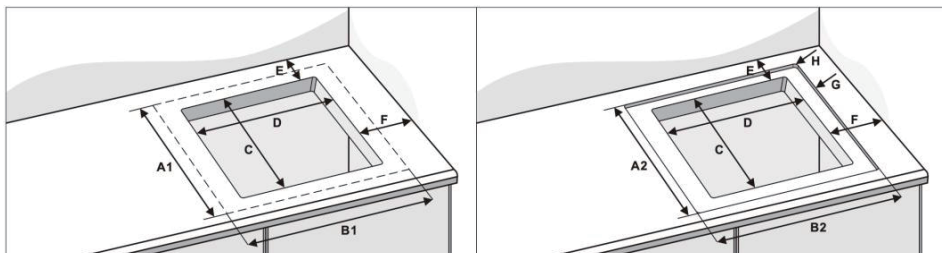
INSTALLATIONSMÅL

Montering - installation.

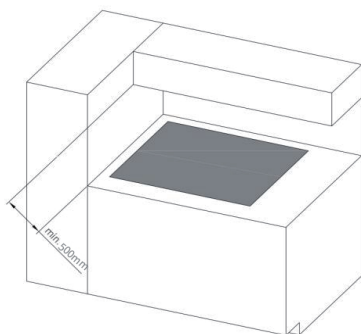
Målene på udskæringen er:

Planmonteret:

Enhed: mm

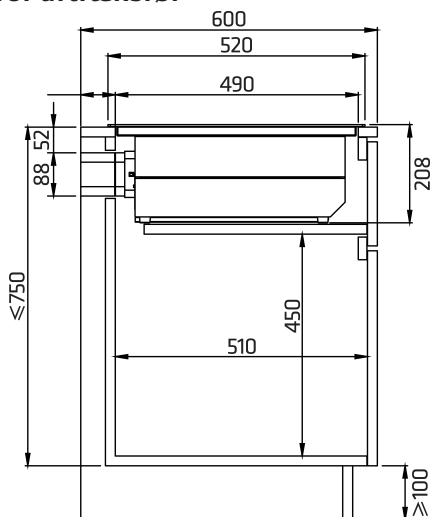


	Glasmål		Udskæringsmål		Bagside	Side	Radius	Udskæringsmål		Dybde
	A1	B1	C	D				E	F	
POHH7083I4B	520	830	490	740	70	80	10	524	834	6



- Afstanden til overskabet skal være mindst 500 mm.

Skab og mål for aftræksrør



VALG AF KORREKT KOGEGRJ

Kogegrej til induktionskomfurer

Kogegrej til induktionskogezone skal være fremstillet af metal og være magnetiske. Bunden skal have en tilstrækkelig størrelse.

Brug kun kogegrej med en bund, der er egnet til induktion. Sådan tester du, om kogegrejet er egnet:

Egnet kogegrej	Ikke-egnet kogegrej
Emaljeret kogegrej af stål med tyk bund	Kogegrej af kobber, rustfrit stål, aluminium, ovnsikkert glas, træ, keramik og terrakotta
Kogegrej af støbejern med emaljeret bund	
Kogegrej af rustfrit stål i flere lag, rustbeskyttet ferromagnetisk stål eller aluminium med en speciel bund	

Udfør magnettesten nedenfor, eller kontrollér, at kogegrejet er mærket med symbolet for egnethed for tilberedning med induktionsstrøm.

Brug aldrig kogegrej med deform bund. En hul eller afrundet bund kan forstyrre driften af beskyttelsen mod overophedning, og apparatet bliver for varmt. Det kan medføre revner i glasoverfladen, og at kogegrejets bund smelter. Skader som følge af brugen af uegnet kogegrej eller ved tørkogning er ikke omfattet af garantien.



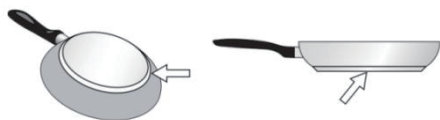
Hvis bunden af kogegrejet kun delvist er ferromagnetisk, opvarmes kun området, der er ferromagnetisk. Det kan medføre, at varmen ikke fordeles jævnt. Det ikke-ferromagnetiske område opvarmes muligvis ikke til en temperatur, der er tilstrækkelig til tilberedning.



Det ferromagnetiske område reduceres også, hvis fremstillingsmaterialet til bunden af kogegrejet indeholder eksempelvis aluminium. Det kan medføre, at kogegrejet ikke bliver tilstrækkeligt varmt og endog ikke registreres.



Fremstillingsmaterialet til bunden af kogegrejet kan påvirke resultatet af tilberedningen. Brug af kogegrej, der er fremstillet af materialer, der fordeler varmen jævnt, såsom kogegrej af rustfrit stål med en bund af tre lag sparer tid og energi. Brug af kogegrej med en flad bund. Hvis bunden er ujævn, kan det reducere varmforsyningen.



Magnettest:

Bevæg en magnet hen mod bunden på dit kogegrej. Hvis den tiltrækkes, kan du bruge kogegrejet på induktionskomfuret.



Bemærk:

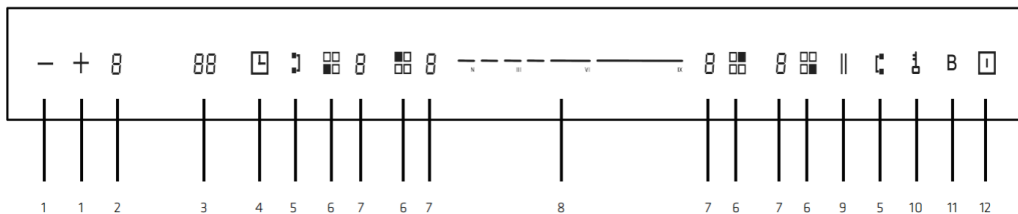
Der kan afgives lyde, når du bruger kogegrej egnet til induktion fra visse producenter. Det skyldes designet af kogegrejet. Vær forsigtig, når du bruger en simregryde, da simrende vand kan fordampe, uden at du bemærker det. Det medfører skade på gryden og komfuret, som producenten fraskriver sig ansvaret for.

Mål på kogegrej

Det ferromagnetiske område på bunden af kogegrejet skal matche størrelsen af kogezonen for at opnå et godt tilberedningsresultat. Prøv at placere kogegrejet på en anden kogezone med en mindre diameter, hvis kogepladen ikke registrerer kogegrejet.


Kogezone	Minimumsdiameter for kogegrej
210x190	Diameter 160 mm
210x380	Diameter 240 mm

Oversigt over kontrolpanel:



- | | | | |
|---|---------------------------------------|----|-------------------------------------|
| 1 | Indstilling af effekttrin for emhætte | 7 | LED-visning af effekttrin for varme |
| 2 | Visning af effekttrin for emhætte | 8 | Justering af effekt og timer |
| 3 | LED-visning af timer | 9 | Sæt på pause |
| 4 | Timertast | 10 | Tast til børnelås |
| 5 | Tast til flekszone | 11 | Boost |
| 6 | Kontrollampe for kogezone | 12 | TÆND/SLUK-KNAP |

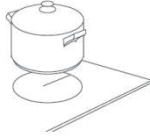
Brug af emhætte

- STANDBYTILSTAND:** Efter tænding lyder der et bip, og emhætten går i standbytilstand. Al visning slukkes helt efter 60 sekunder uden betjening, og emhætten slukkes automatisk. Du kan når som helst vække emhætten igen ved at trykke på tast 12 "  ".
- INDSTILLING AF EFFEKTRIN:** Tryk på tasten til valg af effekttrin i 1 sekund for at aktivere emhætten. Du kan vælge effekttrin ved at trykke på tasten " - + ".
- BOOST:** Efter indstillingen af effekttrin, kort tryk på tasten " + " indtil displayet viser et "p" - så aktiverer emhætten boost-tilstanden. Bemærk, at boost-tilstanden kun kører i 10 minutter, hvorefter der automatisk skiftes til trin 4.
- SLUKNING OG FORSINKET NEDLUKNING:** Tryk på tasten " — " for at slukke emhætten (P → 4 → 3 → 2 → 1 → d → Sluk).
- Forsinket nedlukning er kun aktiv i 5 minutter. Efter 5 minutter slukkes emhætten automatisk. Tryk på tasten " — " for at slukke emhætten under tilstanden for forsinket nedlukning, eller tryk på tasten " + " for at tænde emhætten på trin 1.
- KOBLING MELLE KOFUR OG EMHÆTTE:** Der findes en koblingsfunktion mellem emhætten og induktionskøkkenet. Når emhætten er slukket eller i tilstanden for forsinket nedlukning, og induktionskøkkenet bruges, tændes emhætten automatisk på trin 1. Når induktionskøkkenet slukkes, aktiverer emhætten derefter automatisk tilstanden for forsinket nedlukning.
- PLASMAFUNKTION:** Når du bruger PLASMA-funktionen på emhætten, skal du slukke emhætten, før du bruger den. Tryk samtidig på tasten " — " og " + " i 1 sekund. Plasmafunktionen aktiveres, og displayet viser prikken ".". Tryk igen og hold på tasten " — " og " + " for at deaktivere plasmafunktionen.

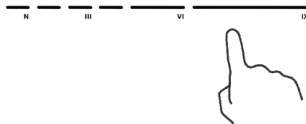
Brug af komfur

Start af madlavning

- Når strømmen tændes, bipper summeren én gang, og alle kogepladeindikatorer lyser i 1 sekund og slukkes derefter. Kogepladen er nu i standbytilstand.
- 1. Tryk på tænd/sluk-tasten 12 " **I** ".
- 2. Sæt et egnet kogegrej på kogezone, som du skal bruge. Kontrollér, at bunden af kogegrejet og overfladen på kogezone er rene og tørre. Vælg derefter den ønskede kogezone ved at trykke på tasten 6.



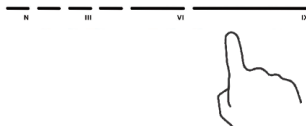
- 3. Glid direkte med en finger på kontrolpanelet for kontrolzonen, som du vil aktivere, og vælg det ønskede effekttrin.



- Hvis der ikke vælges effekttrin inden for 1 minut, slukker induktionskomfuret automatisk.
- Du skal starte igen med trin 1.
- Du kan når som helst justere effektindstillingen under madlavningen.

Når du har afsluttet madlavningen

- 1. Glid direkte med en finger på kontrolpanelet for kontrolzonen, som du vil slukke, og vælg effekttrin 0.



- 2. Sluk komfuret ved at trykke på tænd/sluk-tasten 12 " **I** ".
- 3. Pas på – varme overflader

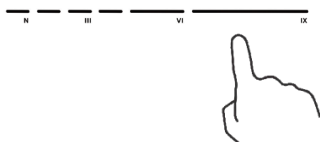
"H" angiver, at kogezone er for varm til at røre ved. Bogstavet slukkes, når overfladen er afkølet til en sikker temperatur. For at spare energi kan du bruge restvarmen: Hvis du vil varme en anden gryde, skal du bruge en kogeplade, der stadig er varm.



Brug af boost-funktion

Aktivering af boost-funktionen

1. Når du rører skyderkontrollen for kogezone, blinker en kontrollampe ud for skyderen. Tryk på boost-tasten 11 "**B**" for at aktivere boost-funktionen.



Annullering af boost-funktion

2. Vælg zonen med boost-funktionen ved at trykke på knappen til valg af kogezone eller den relevante skyderkontrol.
3. Tryk på knappen til valg af effekttrin, og vælg det ønskede trin.



- Boost-funktionen kører kun i 5 minutter, hvorefter zonen automatisk skifter til trin 9.

Brug af flekszonefunktion

1. Vælg flekszone med tast 5. Kontrollampen blinker, og displayet viser "=". Tryk på skyderkontrollen for at ændre effekttrin.
2. Annullér funktionen Flexszone ved at trykke på tast 6 i 1 sekund.

Brug af pausefunktion

1. Vælg pausefunktionen med tast 9 "**||**". Alle kogezoner stopper. Alle zonekontrollamper viser "**||**".



2. Tryk igen på tast 9 for pausefunktionen "**||**". Alle kogezoner vender tilbage til deres oprindelige indstillinger.
- Funktionen er tilgængelig, når en eller flere kogezoner er i brug.
 - Hvis du ikke afbryder pausetilstanden inden for 30 minutter, slukkes induktionskogepladen automatisk.


Låsning af kontrolelementer

- Du kan låse kontrolelementerne for at forhindre utilsigtet brug (såsom børns aktivering af en kogezone ved et uheld).
- Når kontrolelementerne er låst, er alle kontrolelementer med undtagelse af tænd/sluk-tasten 12 deaktiverede.

Låsning af kontrolelementerne

Tryk på tast 10 " " for kontrol af børnelås. Timerkontrollampen viser teksten "Lo"

Oplåsning af kontrolelementerne

1. Sørg for, at komfuret er tændt.
2. Tryk på kontrolknappen for børnelås " " i 3 sekunder.
3. Du kan nu bruge dit komfur.



Når apparatet er i låst tilstand, er alle kontrolelementer deaktiverede med undtagelse af tænd/sluk-tasten. Du kan fortsat slukke komfuret med tænd/sluk-tasten i en nødsituation, men du skal låse komfuret op, før du udfører flere handlinger på komfuret.

Advarsel for restvarme

Der er restvarme i komfuret efter nogen tids brug. Bogstavet "H" vises og advarer dig om ikke at røre komfuret.

Automatisk nedlukning

Automatisk nedlukning er en sikkerhedsfunktion på komfuret. Den udløses, når du glemmer at slukke en kogezone. Standardtiderne for nedlukning vises i tabellen nedenfor:

Effekttrin	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standardbrugstid (time)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Brug af timeren


Du kan bruge timeren på to måder:

- Du kan bruge den som et minutur. I dette tilfælde slukker timeren ikke kogezoneerne, når den indstillede tid er udløbet.
- Du kan bruge den som en afbryder for at slukke en eller flere kogezoneer, når tiden er udløbet.
- Timeren kan indstilles til op til 99 minutter.

Brug timeren som et minutur

1. Sørg for, at komfuret er tændt. Og at tasten til valg af zone ikke aktiveres (zonekontrollampen '1' blinker ikke).

Bemærk: Du kan indstille minuturet før eller efter indstillingen af effekttrinnet for kogezoneen.

2. Tryk på timertasten. Timeren viser "30" og blinker. Standardindstillingen er 30 minutter.
3. Indstil tiden med kontrolskyderen . Nedtællingen begynder straks, når tiden er indstillet. Displayet viser resttiden.
4. Komfuret bipper i 30 sekunder, og timerkontrollampen viser "- - -", når den indstillede tid er udløbet.


Brug timeren til at slukke en eller flere kogezoneer

1. Tryk på kontrolknappen til valg af kogezoneen, som omfattes af timeren.



ELLER



2. Tryk på timertast 4. Timeren viser "30" og blinker. Standardindstillingen er 30 minutter.
3. Indstil tiden med kontrolskyderen .
4. Nedtællingen begynder straks, når tiden er indstillet. Displayet viser resttiden.

BEMÆRK: Der vises en hvid prik i nederste højre hjørne af kontrollampen for effekttrin, der angiver, at zonen er valgt.

5. Ved udløbet af madlavningstiden slukker den relevante kogezone automatisk.

Bemærk: De øvrige kogezoneer bliver ved med at være tændt, hvis de var tændt tidligere.

Hvis timeren indstilles til flere end en zone:

1. Når du indstiller timeren for flere kogezone, angives dette med hvide prikker ud for de relevante kogezone. Timeren viser minuturet. Prikken for den relevante zone blinker.
2. Den relevante zone slukkes, når nedtællingen er slut. Derefter vises et nyt minutur, og prikken for den relevante zone blinker.

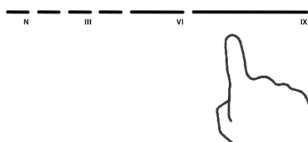
Bemærk: Tryk på kontrolknappen for valg af kogezone. Den relevante timer vises i kontrollampen for timeren.

Annullering af timer

1. Tryk på kontrolknappen for valg af kogezone, hvor du vil annullere timeren.



ELLER



2. Tryk på timerkontrolknappen. Kontrollampen blinker.
3. Skub skyderen til  for at indstille tiden til "00". Timeren annulleres.

Effektindstillinger

Varmeeffekten for kogezoneerne kan indstilles til forskellige effekttrin. Diagrammet viser eksempler på brugen af hver indstilling.

Varmeindstilling	Egnet brug
1-2	<ul style="list-style-type: none">• Skånsom opvarmning af små portioner mad• Smeltning af chokolade, smør og mad, der nemt brænder på• Let simren• Langsom opvarmning
3-4	<ul style="list-style-type: none">• Opvarmning• Hurtig simren• Kogning af ris
5-6	<ul style="list-style-type: none">• Pandekager
7-8	<ul style="list-style-type: none">• Stegning• Pasta
9	<ul style="list-style-type: none">• Lynstegning• Bruning• Kogning af suppe• Kogning af vand

RENGØRING OG PLEJE

- Sluk komfuret, og lad det køle af før rengøringen.
- Brug ikke damprensere eller højtryksrensere til at rengøre komfuret. Det kan medføre elektrisk stød.
- Sørg under rengøringen for kun at tørre tænd/sluk-sensoren af med en let hånd. Ellers kan du ved et uheld tænde komfuret!

Glaskeramisk komfur

Vigtigt! Brug aldrig stærke rengøringsmidler såsom skrappe skurerensmidler, slibende gryderensmidler, rust- og pletfjernere osv.

Rengøring efter brug

Rengør altid hele komfuret, når det er blevet snavset. Rengøring anbefales, hver gang komfuret har været brugt. Brug en fugtig klud og lidt opvaskemiddel til rengøringen. Tør derefter komfuret af med en ren, tør klud for at sikre, at der ikke findes rester af rengøringsmiddel på overfladen af komfuret.

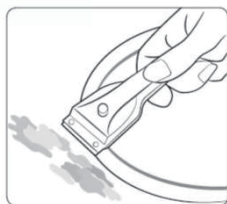
Ugentlig rengøring

Når rengøringsmidlet påføres, danner det en beskyttende film, der modstår vand og snavs, så rester forbliver på filmen og let kan fjernes. Tør derefter kogepladen af med en ren klud. Sørg for, at der ikke er rester af rengøringsmiddel på overfladen, da rester kan reagere aggressivt, når kogepladen opvarmes, og kan misfarve eller beskadige overfladen.

Specifikt snavs

Kraftigt snavs og pletter (kalkpletter og skinnende perlemorsagtige pletter) kan nemt fjernes, når komfuret er lettere varmt. Brug kommercielle rengøringsmidler til rengøring af komfuret.

Fortsæt som beskrevet. Blødgør først mad, der er kogt over, med en våd klud, og fjern derefter resterende snavs med en speciel glasskraber til glaskeramiske komfurer. Rengør derefter komfuret igen.

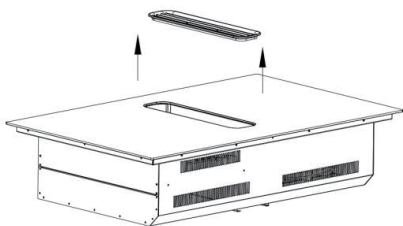


Brændt sukker og smeltet plastik skal straks fjernes med en glasskraber, mens det endnu er varmt. Rengør derefter komfuret igen.

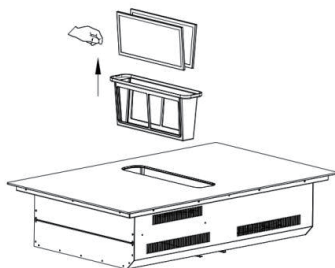
Sandkorn, der kommer i kontakt med komfuret, når du skræller kartofler eller renser et salathoved, kan ridse komfurets overflade, når du flytter rundt på kogegrejet. Sørg for, at der ikke findes sandkorn på komfuret. Ændringer i komfurets farve påvirker ikke funktionen og stabiliteten af det glaskeramiske materiale. Farveændringerne skyldes ikke ændringer i materialet men er madrester, som ikke blev fjernet, og som er brændt ind i overfladen.

Skinnende pletter opstår, når bunden af kogegrejet gnider mod overfladen af komfuret, især når der bruges kogegrej med en aluminiumsbund eller ikke-egne rengøringsmidler. De er vanskelige at fjerne med almindelige rengøringsmidler. Du skal muligvis gentage rengøringen flere gange. Med tiden slides finishen af, og der opstår mørke pletter fra brugen af aggressive rengøringsmidler og kogegrej med fejl i bunden.

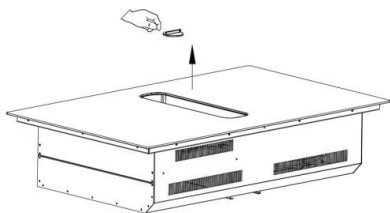
Hvis der ved et uheld hældes en stor mængde væske over komfuret, skal du følge nedenstående trin ved rengøringen.



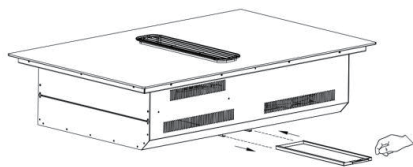
Trin 1: Tag luftgitteret ud.



Trin 2: Fjern olie-kassen og filtret.



Trin 3: Fjern gummipropen.



Trin 4: Fjern vandbeholderen.

VISNING AF FEJL OG EFTERSYN

Fejlkode	Mulig årsag	Løsning
<u>U</u>	Intet kogegej	Sæt egnet kogegej på kogezone. Hvis det fortsat ikke virker, skal du kontakte servicecentret.
E1	Unormal spænding i strømforsyningen (under 170 V).	Kontrollér, at strømforsyningen er normal. Tænd, når strømforsyningen er normal.
E2	Unormal spænding i strømforsyningen (over 270 V).	Kontrollér, at strømforsyningen er normal. Tænd, når strømforsyningen er normal.
E3/E5/E7	Fejl i induktionsspolesensor til temperatur	Kontakt servicecentret.
E4/E6	Fejl i sensor til IGBT-temperatur	Kontakt servicecentret.
Er	Fejl i kommunikation mellem hovedkort og displaykort	Kontakt servicecentret.

Et	Overløbsbeskyttelse	Fjern vandet på kontrolpanelet, og tænd komfuret igen.
----	---------------------	--

LØSNING I TILFÆLDE AF PROBLEMER

Se følgende tabel i tilfælde af eventuelle fejl under brugen, før du tilkalder en servicetekniker. Nedenfor beskrives almindelige fejl og den foreslåede kontrol.

Problem	Mulige årsager	Løsning
Komfuret tænder ikke.	Ingen strøm.	Kontrollér, at komfuret er tilsluttet strømforsyningen, og at det er tændt. Kontrollér, om der er en strømafbrydelse i dit hjem eller lokalområde. Kontakt en autoriseret tekniker, hvis du har kontrolleret alt, og problemet vedvarer.
Berøringskontrollementerne reagerer ikke.	Kontrollementerne er låste.	Lås kontrollementerne op. Se afsnittet LÅSNING AF KONTROLELEMENTER med instruktioner.
Berøringskontrollementerne er vanskelige at betjene.	Der kan være en let film af vand på kontrollementerne, eller du bruger muligvis fingerspidsen, når du rører ved kontrollementerne.	Sørg for, at området med berøringskontrollementet er tørt, og brug fingerpuden, når du rører ved kontrollementet.
Glasset er ridset.	Kogegrej med ru kant. Der er brugt uegnede slibende skuremidler eller rengøringsprodukter.	Brug kogegrej med flad og glat bund. Se afsnittet Valg af korrekt kogegrej. Se afsnittet Pleje og rengøring.
Noget kogegrej udsender en knasende eller klikkende lyd.	Dette kan skyldes opbygningen af dit kogegrej (lag af forskellige metaller, der reagerer forskelligt).	Det er normalt for kogegrejet og er ikke en fejl.
Induktionskomfuret udsender en brummende lyd, når det bruges på et højt effektrin.	Det skyldes teknologien i induktion til madlavning.	Det er normalt, men lyden bør blive lavere eller forsvinde fuldstændigt, når du reducerer effektrinnet.

Der høres ventilatorstøj fra induktionskomfuret.	Den indbyggede køleventilator i dit induktionskomfur kører for at forhindre overophedning af de elektroniske elementer. Den kan blive ved med at køre, selv efter at du har slukket induktionskomfuret.	Det er normalt og kræver ingen handling. Sluk ikke induktionskomfuret på stikkontakten, når ventilatoren kører.
Pander bliver ikke varme og vises ikke på displayet.	Induktionskomfuret kan ikke registrere kogegejret, fordi det er uegnet til madlavning med induktion. Induktionskomfuret kan ikke registrere kogegejret, fordi det er for lille til kogezone eller ikke er stillet i midten af zonen.	Brug kogegejre, der er egnet til tilberedning med induktion. Se afsnittet Valg af det rigtige kogegejre. Stil kogegejret i midten, og kontrollér, at bunden matcher størrelsen af kogezone.
Induktionskomfuret eller en kogezone slukker uventet. Der lyder en tone, og der vises en fejlkode (typisk skiftevis med et eller to tal i displayet for timer).	Teknisk fejl.	Skriv bogstaverne og tallene for fejlen ned, sluk strømmen til induktionskomfuret på stikkontakten, og kontakt en autoriseret tekniker.
Apparatet reagerer ikke efter tilslutning til strøm og tryk på tænd/sluk-tasten.	Er der en strømafbrydelse?	Vent, indtil strømforsyningen etableres igen
	Er der sprunget en sikring, eller er afbryderen udløst?	Kontrollér årsagerne omhyggeligt. Hvis problemet ikke kan løses, skal du kontakte vores servicecenter med henblik på eftersyn og reparation.
	Er stikket sat korrekt i stikkontakten?	Kontroller omhyggeligt, om stikket er tilsluttet korrekt.

Varmen afbrydes under normal brug, og der lyder et bip.	Er der brugt ikke-kompatibelt kogegejr, eller intet kogegejr er placeret på kogezone?	Udskift kogegejret. Brug kogegejr, der er egnet til et induktionskomfur.
	Kogegejret er ikke placeret i midten af kogezone.	Placér kogegejret i midten af den angivne kogezone.
	Opvarmes kogegejret, men det fjernes konstant?	Placér kogegejret på kogezone.
Ingen betjening under opvarmning	Er kogegejret tomt, eller er temperaturen for høj?	Kontrollér, om apparatet bruges forkert
	Er luftindtaget/luftudtaget tilstoppet, eller er der opsamlet snavs på indtaget/udtaget?	Fjern tilstopningen af luftindtaget/luftudtaget. Vent, indtil apparatet er kølet af. Tænd det derefter igen.
	Har komfuret været tændt i over 2 timer uden betjening?	Nulstil tilberedningstilstande, eller brug timerfunktionen

Hvis ovennævnte løsninger og kontrol ikke løser problemet, skal du straks afbryde apparatet og kontakte servicecentret med henblik på eftersyn og reparation. Notér fejlkoden, og videregiv den til servicecentret. Adskil ikke, og reparér ikke selv apparatet for at undgå en eventuel fare og skade på apparatet.

EL-TILSLUTNING



Komfuret må kun sluttes til strømforsyningen af personer med egnede kvalifikationer.

Kontrollér før tilslutningen af komfuret til strømforsyningen at:

1. Ledningerne i boligen er egnede for effekten, som komfuret kræver.
2. Spændingen svarer til værdien på typepladen.
3. Strømforsyningskablerne kan klare belastningen angivet på typepladen.

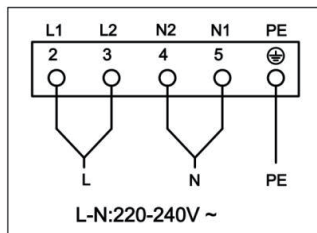
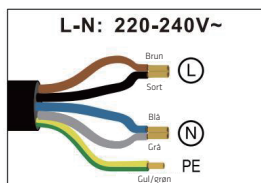
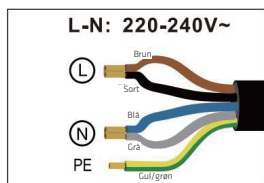
Brug ikke adaptore, reduktionsenheder eller forgreningsenheder ved tilslutningen af komfuret til strømforsyningen, da de kan medføre overophedning og brand. Ledningen til strømforsyningen må ikke røre

ved varme dele og skal placeres således, at ledningens temperatur ingen steder overstiger 75 °C.



Spørg en elektriker, om boligens ledningssystem er egnet uden ændringer. Eventuelle ændringer må kun udføres af en uddannet elektriker.

Strømforsyningen skal tilsluttes i overensstemmelse med relevante standarder. Tilslutningsmetoden vises nedenfor.



- Hvis ledningen er beskadiget eller skal udskiftes, må reparation eller udskiftning kun udføres af en kundeservicemedarbejder med specialværktøj for at undgå ulykker.
- Hvis apparatet sluttes direkte til strømforsyningen, skal der installeres en omnipolær afbryder med en minimumsspalte på 3 mm mellem kontakterne.
- Installatøren skal sikre, at tilslutningen til strømforsyningen er udført korrekt og i overensstemmelse med sikkerhedsbestemmelserne.
- Ledningen må ikke have knæk eller sidde i klemme.
- Ledningen skal kontrolleres regelmæssigt og må kun udskiftes af en autoriseret tekniker.

Data for lavt energiforbrug i henhold til EU-forordning (EU) 2023/826.		
Tilstand	Energiforbrug	Tid for apparatets automatiske opnåelse af tilstanden
Slukket tilstand	0,5 W	20 min

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Komfur	POHH7083I4B
Kogezoner	4 zoner
Forsyningsspænding	220-240 V~ 50-60 Hz
Nominel effekt	7165 W
Induktionskomfur	7000 W
Emhætte	165 W
Produktmål DxBxH (mm)	830x520x208 mm
Indbygningsmål (mm)	740x490 mm

Vægt og mål er omtrentlige. Vi kan ændre specifikationer og design uden forudgående varsel, fordi vi konstant arbejder på at forbedre vores produkter.



Dette symbol på produktet eller i vejledningen betyder, at det udtjente elektriske eller elektroniske udstyr ikke må bortskaffes sammen med husholdningsaffald. I EU-lande findes der separate genbrugsordninger. Kontakt din kommune eller forhandleren, hvor du købte produktet, hvis du ønsker flere oplysninger. Enheden er mærket i overensstemmelse med EU-direktiv 2012/19/EF - UK SI 2013 No. 3113 - om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE). Du hjælper med at forhindre potentielle negative følger for miljøet og menneskers helbred, når du sikrer, at apparatet bortskaffes korrekt.

ENERGIMÆRKNING

Mærkenavn		POINT	
Model		POHH7083I4B	
Årligt energiforbrug	AEC_{hood}	31,5	kWh/a
Faktor for tidsforøgelse	f	1,1	-
Effektivitet af væskedynamik	FDE_{hood}	24,5	-
Klasse for effektivitet af væskedynamik	-	Klasse B	-
Indeks for energieffektivitet	EEl_{hood}	53,8	-
Energiklasse	-	Klasse A	-
Målt luftstrøms hastighed ved bedste effektivitetspunkt	Q_{BEP}	217,6	m ³ /t.
Målt lufttryk ved bedste effektivitetspunkt	P_{BEP}	318	Pa
Maksimal luftstrøm på boost-trin	Q_{max}	529,5	m ³ /t.
Maksimal luftstrøm på højeste trin	Q_{max}	401,1	m ³ /t.
Luftstrøm ved arbejds punkt (ved normal brug)	-	Højeste indstilling: 391,5 Laveste indstilling: 159,2	m ³ /t.
Målt elektrisk strøminput ved bedste effektivitetspunkt	W_{BEP}	78,5	W
Normal effekt for lyssystem	W_L	-	W
Gennemsnitlig belysning for lyssystem på kogeoverfladen	E_{middle}	-	lux
Lyseffektivitet	LE_{hood}	-	Lux/W
Effektivitetsklasse for lys	-	-	-

Effektivitet af filtrering af fedtstof	GFE_{hood}	77	-
Effektivitet af filtrering af fedtstof Klasse (GFE hood)	-	Klasse C	-
Målt energiforbrug i standbytilstand	P_s	-	W
Målt energiforbrug i slukket tilstand	P_o	0,34	W
Lydeffektsniveau	L_{WA}	Højeste indstilling: 70 Højeste indstilling: 65 Laveste indstilling: 57	dB

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

FÖRORD

Var noga med att följa anvisningarna i denna bruksanvisning. Vi friskriver oss från allt ansvar för eventuella problem, skador eller bränder som orsakats av att anvisningarna i denna bruksanvisning inte följts. Produkten är endast avsedd för hushållsbruk – för matlagning och för att suga ut matos som uppstår vid matlagning. Ingen annan användning är tillåten (t.ex. uppvärmning av rum). Tillverkaren friskriver sig från allt ansvar för olämplig användning eller felaktig hantering av inställningarna.

- Läs bruksanvisningen noggrant. Den innehåller viktig information om installation, användning och säkerhet.
- Gör inga elektriska ändringar på produkten.
- Innan produkten installeras ska det kontrolleras att ingen av komponenterna är skadade. Om det finns några skador ska återförsäljaren kontaktas och installationen avbrytas.

1. Varningar

Observera! Följ dessa anvisningar noggrant:

- Produkten måste vara fränkopplad från elnätet innan något installationsarbete utförs.
- Installation eller underhåll måste utföras av en behörig tekniker, i enlighet med tillverkarens anvisningar och lokala säkerhetsföreskrifter. Ingen del av produkten får repareras eller bytas ut om det inte uttryckligen anges i bruksanvisningen.
- Den här enheten måste jordas.
- Nätkabeln måste vara tillräckligt lång för att produkten ska kunna anslutas till strömförsörjningen.
- Enligt installationsbestämmelserna måste en godkänd universalbrytare användas för att säkerställa fullständig fränkoppling från nätspänningen i miljöer med överspänningskategori III.
- Använd inte grenuttag eller förlängningskablar.

- När installationen är klar får de elektriska komponenterna inte vara åtkomliga.
- Produkten och dess åtkomliga delar blir varma under användning. Var försiktig så att du inte vidrör värmeelementen.
- Se till att barn inte leker med produkten. Håll barn på säkert avstånd och håll dem under uppsikt eftersom de åtkomliga delarna kan bli mycket varma under användning.
- Personer med pacemaker och aktiva implantat måste innan de använder induktionshällen kontrollera att pacemakern är kompatibel med produkten.
- Rör inte vid produktens värmeelement under och efter användning.
- Undvik kontakt med textilier eller andra lättantändliga material tills alla komponenter i hällen har svalnat tillräckligt – brandrisk.
- Placera inte lättantändligt material på eller i närheten av produkten.
- Överhettade fetter och oljor fattar lätt eld. Håll uppsikt när fet eller oljig mat tillagas.
- Om ytan är sprucken ska produkten omedelbart stängas av för att förhindra risken för elektriska stötar.
- Produkten är inte avsedd att användas med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- Obevakad matlagning med olja eller fett kan vara farligt och kan orsaka brand.
- Matlagningen måste hållas under uppsikt. Snabb tillagning måste övervakas hela tiden.
- Försök ALDRIG att släcka bränder med vatten. Stäng i stället av produkten och kväv lågorna, t.ex. med ett lock eller en brandfilt.
Brandrisk: placera inga föremål på spishällen.
- Använd inte ångtvätt – risk för elstötar.
- Placera inga metallföremål som till exempel knivar, gafflar, skedar eller lock på produkten eftersom de kan bli varma.
- Innan produkten ansluts till elnätet: kontrollera på typskylten (längst ned på produkten) att spänningen och effekten motsvarar nätspänningen samt att eluttaget är lämpligt. Rådfråga en behörig elektriker om du är osäker.

Viktigt

- Stäng av hällen med strömbrytaren efter användning. Förlita dig inte på kokkärlsavkänningen.
- Sänk värmen vid kokning eller upphettning av vätskor för att förhindra att de kokar över.
- Låt inte värmeelementen vara påslagna med tomma kokkärl eller utan kokkärl.
- Stäng av den aktuella värmeplattan efter avslutad tillagning.
- Använd aldrig aluminiumfolie vid matlagning och placera aldrig produkter som är förpackade i aluminium på hällen. Aluminiumet smälter och skadar produkten permanent.
- Värm aldrig en konservburk med livsmedel utan att öppna den först – den kan explodera!
- Denna varning gäller även alla andra typer av hällar.
- Höga effektnivåer, t.ex. funktionen för tillfällig effekthöjning, ska inte användas för att värma upp vissa vätskor som exempelvis matolja vid stekning. För hög värme kan medföra fara. I dessa fall rekommenderar vi att en lägre effektnivå används.
- Kokkärl måste placeras direkt på spishällen och mitt på den. Inga andra föremål får under några omständigheter placeras mellan kokkärlet och hällen.
- Om temperaturen blir för hög sänker produkten automatiskt värmezonernas effektnivå.
- Innan produkten rengörs eller något underhåll utförs ska produkten kopplas bort från elnätet genom att dra ut kontakten eller slå av huvudströmbrytaren. Använd skyddshandskar vid allt installations- och underhållsarbete.
- Produkten får användas av barn över åtta år och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller som saknar erfarenhet eller nödvändig kunskap, under förutsättning att de hålls under uppsikt eller efter att de har fått anvisningar om hur produkten ska användas på ett säkert sätt och förstår de faror som är förknippade med den. Barn måste hållas under uppsikt för att säkerställa att de

inte leker med produkten. Rengöring och underhåll får aldrig utföras av barn, såvida de inte står under ordentlig uppsikt.

- Rummet måste vara ordentligt ventilerat när produkten används samtidigt som andra produkter som drivs med gasol eller annat bränsle.
- Produkten måste rengöras regelbundet både invändigt och utvändigt (MINST EN GÅNG I MÅNADEN), i enlighet med underhållsanvisningarna. Om anvisningarna för rengöring av produkten, byte av filter och rengöring inte följs kan det leda till en brandrisk.
- Mat får aldrig flamberas. Användning av öppen låga kan skada filtren och utgöra en brandrisk. Detta måste därför undvikas under alla omständigheter.
- Vid stekning måste extra försiktighet iakttas för att förhindra att oljan överhettas och fattar eld.

OBSERVERA

- Produktens åtkomliga delar kan bli varma när hällen är påslagen.
- **Observera!** Anslut inte produkten till elnätet förrän installationen har slutförts helt och hållet. De lokala myndigheternas föreskrifter måste följas noggrant när det gäller de tekniska och säkerhetsmässiga åtgärder som ska vidtas för utsugning av matos.
- Frånluften får inte ledas genom samma kanaler som används för att suga ut rök som alstras vid gasolförbränning eller andra typer av förbränningsanordningar. Använd aldrig produkten utan att gallret är ordentligt monterat! Använd endast de fästskruvar som levereras med produkten vid installationen, eller köp rätt typ av skruvar om de inte medföljer.
- När produkten används tillsammans med andra produkter som drivs med icke-elektrisk energi, får rummets undertryck inte vara högre än 4 Pa (4 x 10 x 5 bar).
- Den här bruksanvisningen måste sparas för framtida bruk. Om produkten säljs, överläts eller flyttas måste den medfölja.

2. Innan användning

Innan hällen används

Induktionshällen använder principen om magnetisk induktion för att överföra energi direkt från spishällen till kokkärlet.

Fördelar:

Jämfört med elektriska hällar är induktionshällen:

- **Säkrare:** lägre temperatur på glasytan.
- **Snabbare:** kortare uppvärmningstid för livsmedel.
- **Mer exakt:** hällen reagerar omedelbart på dina kommandon.
- **Mer effektiv:** 90 % av den absorberade energin omvandlas till värme. När kokkärlet tas bort från hällen avbryts dessutom värmeöverföringen omedelbart, vilket förhindrar onödig värmeförlust.

1.1 Kokkärl

Använd endast kokkärl som har denna symbol :

För att förhindra repor ska följande inte användas:

- kokkärl som inte har helt plan botten.
- metallkärl med emaljerad botten.
- kärl med skrovlig botten.
- Placera inte heta kastruller och stekpannor på kontrollpanelen.

1.1.1 Kokkärlens material

Induktion genererar värme med hjälp av magnetism. Därför måste kokkärlen vara tillverkade av ett magnetiskt material, t.ex. järn. För att fastställa om ett kärl är lämpligt kan du testa materialet med en magnet. Om kokkärlet inte reagerar på magneten kan det inte användas på en induktionshäll.

1.1.2 Rekommenderade bottendiametrar för kokkärl

VIKTIGT: Om kokkärlets storlek är felaktig aktiveras inte värmezonen.

Information om minsta diameter på kokkärl för respektive zon finns i bruksanvisningens illustrerade del.

1.2 Energibesparing

Rekommendationer för bästa resultat:

- Använd kastruller och stekpannor med samma bottendiameter som värmezonen.
- Använd endast kastruller och stekpannor med plan botten.
- Låt locket vara på kokkärlet så mycket som möjligt under tillagningen.
- Tillaga grönsaker, potatis och liknande med minsta möjliga mängd vatten för att förkorta tillagningstiden.
- Använd en tryckkokare, eftersom det minskar energiförbrukningen och förkortar tillagningstiden ytterligare.
- Placera kokkärlet mitt i den värmezonen som anges på hällen.

Använda köksfläkten

Fläktsystemet kan användas på två sätt: som ett externt utsugs- och ventilationssystem eller som ett filter med intern återcirkulation. Varianten med externt utsug ventilerar ut rök, ånga och matos, medan den interna varianten med återcirkulation filtrerar bort dem och återför ren luft till rummet.



Variant med utsug

Ångorna leds ut i det fria med hjälp av ett antal rör (säljs separat) som fästs på den medföljande anslutningsflänsen. Utsugsrörens diameter måste vara densamma som anslutningsringens diameter: för rektangulära utlopp 222 x 89 mm.

När produkten ansluts till väggmonterade utsugsrör och hål måste diametern stämma överens med luftutloppet (anslutningsflänsen). Om rör och hål med mindre diameter används kan det minska utsugets effektivitet och öka bullernivån. För bästa resultat ska kanalen vara så kort som möjligt med ett minimalt antal krökar (maximal vinkel: 90°) och plötsliga förändringar i kanalens diameter ska undvikas.

- Kanalen ska vara så kort som möjligt.
- Använd kanalsystem med minsta möjliga antal krökar (maximal vinkel: 90°).
- Undvik drastiska förändringar av kanaldiametern.

3. Installation

- Både den elektriska och den mekaniska installationen måste utföras av behöriga personer. Den här elektriska produkten är avsedd att installeras på en bänkskiva med en tjocklek på mellan 2 och 6 cm vid toppmontering eller mellan 2,5 och 6 cm vid infälld montering. När hällen installeras ska det finnas ett minsta avstånd på 5 cm framför, 4 cm på sidorna och 50 cm från väggmonterade enheter ovanför hällen. Produktens installationshöjd måste överstiga 85 cm. Obs: De rekommenderade avstånden är endast exempel. Följ de riktlinjer som kökstillverkaren tillhandahåller när du planerar ditt kök.

1.3 Anslutning till elnätet

Gör så här för att ansluta hällen till elnätet

- Ta ut hällen ur emballaget och ställ den på ett plant underlag.
- Anslut nätkabeln till hällen.
- Anslut nätkabeln andra ände till elnätet.
- Kontrollera att elanslutningen är säker och att den uppfyller lokala elföreskrifter.
- Koppla bort produkten från elnätet.
- Installationen måste utföras av behöriga personer som känner till gällande föreskrifter för installation och säkerhet.
- Tillverkaren friskriver sig från allt ansvar för skador på personer, djur eller egendom om anvisningarna i det här avsnittet inte följs.
- Nätkabeln måste vara tillräckligt lång för att hällen ska kunna tas bort från bänkskivan.
- Kontrollera att elanslutningen är säker och att den uppfyller lokala elföreskrifter.
- Använd inte förlängningskablar.
- Jordkabeln måste vara 2 cm längre än de andra kablarna.
- Om den elektriska produkten inte levereras med en nätkabel ska en kabel med en minsta ledardiameter på 2,5 mm² användas för effektnivåer upp till 7 200 Watt. För högre effektnivåer måste diametern vara 4 mm².
- Ingen del av kabeln får nå en temperatur på 50 °C.
- Produkten är avsedd för fast anslutning till elnätet.

- **Observera!** Innan kretsen ansluts till elnätet igen ska det kontrolleras att den fungerar korrekt. Kontrollera alltid att nätkabeln är korrekt installerad.
 - **Observera!** Anslutningskabeln måste bytas ut av den godkända tekniska supporten eller av en person med liknande behörighet.
- Obs:** produkten har en funktion för effektbegränsning, som gör att du kan ställa in en gräns för maximal effekt. Gränsen måste ställas in när produkten ansluts till elnätet eller när elnätet återansluts (inom 2 minuter).

1.4 Montering

Innan installationen påbörjas:

- När produkten har packats upp ska det kontrolleras att den inte har skadats under transporten. Om det finns några problem ska du kontakta återförsäljaren eller kundtjänst innan produkten installeras.
- Kontrollera att produkten har rätt storlek för den plats där den ska installeras.
- Kontrollera om det finns tillbehör (t.ex. påsar med skruvar, garantibevis och liknande) i emballaget. De placeras där för att underlätta transporten. Ta i så fall ut dem och förvara dem säkert.
- Kontrollera även att det finns ett eluttag nära platsen där installationen ska ske.

Förbereda skåpet för installation:


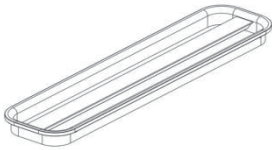
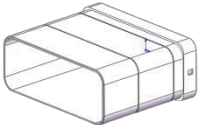
- Produkten får inte installeras ovanför kylar, frysar, diskmaskiner, värmeelement, tvättmaskiner eller torktumlare.
- Gör utskärningarna i skåpet innan hällen placeras i det och ta försiktigt bort eventuella sågspån.
- För att säkerställa optimal filterinstallation rekommenderar vi att en skåra skärs i sockeln så att ett galler kan sättas in (finns i handeln).
VIKTIGT: Använd ett enkomponents foglim (märkt "S") som tål temperaturer upp till 250 °C; Före monteringen ska alla ytor som ska limmas rengöras noggrant. Avlägsna alla ämnen som kan påverka vidhäftningen, t.ex. släppmedel, konserveringsmedel, fett, olja, damm eller rester av gammalt lim; Applicera limmet jämnt runt karmens ytterkant; Låt limmet härda i ca 24 timmar.

Var försiktig! Om skruvarna och fästelementen inte monteras i enlighet med de här anvisningarna kan det leda till elrelaterade faror.

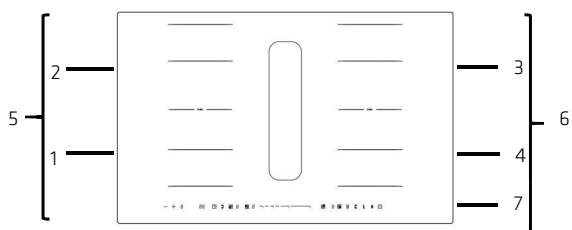
Obs: För att säkerställa att produkten installeras på rätt sätt rekommenderar vi att rören fästs med ett lim som har följande egenskaper:

- mjuk, elastisk PVC-film med akrylbaserat lim
- uppfyller kraven i DIN EN 60454
- flamskyddat
- utmärkt slitstyrka
- motståndskraftigt mot temperaturväxlingar
- kan användas vid låga temperaturer.

LISTA ÖVER TILLBEHÖR

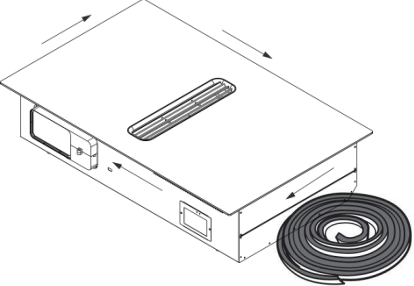
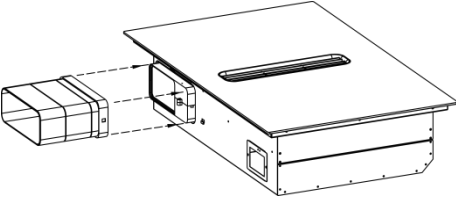
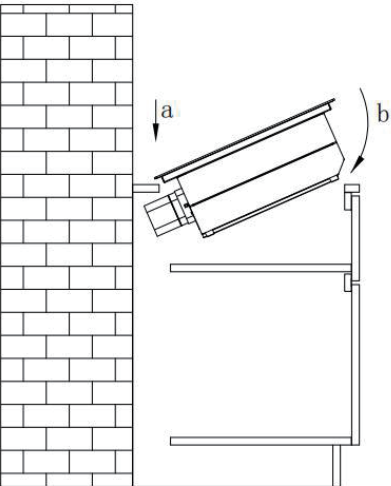
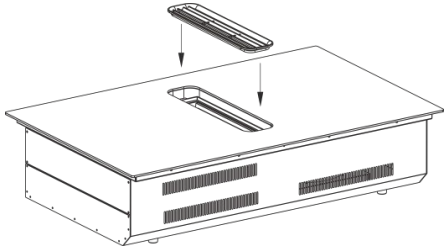
Nr.	Namn	Diagram	Kvantitet
1	Skumgummilist		2 st.
2	Luftintagsgaller		1 st.
3	Naber-adapter		1 st.

PRODUKTÖVERSIKT



1. Zon för högst
2 500/3 000 W
2. Zon för högst
2 500/3 000 W
3. Zon för högst
2 500/3 000 W
4. Zon för högst
2 500/3 000 W
5. Zon för högst
3 000/3 500 W
6. Zon för högst
3 000/3 500 W
7. Kontrollpanel

PRODUKTINSTALLATION

<p>Steg 1: Fäst skumgummilisten runt det keramiska glaset.</p>	<p>Steg 2: Fixera Naber-adaptorn</p>
	
<p>Steg 3: Installera produkten i skåpet.</p>	<p>Steg 4: Installera gallret.</p>
	

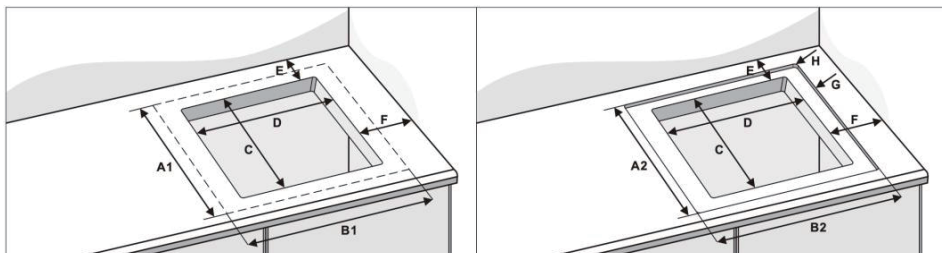
INSTALLATIONSMÅTT

Inpassning - montering.

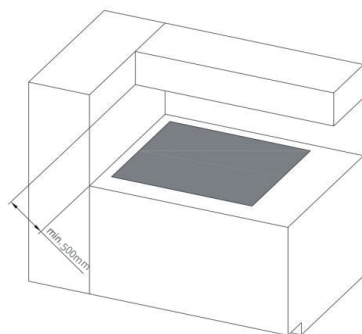
Utskärningarnas storlek är:

Infälld:

Enhet: mm

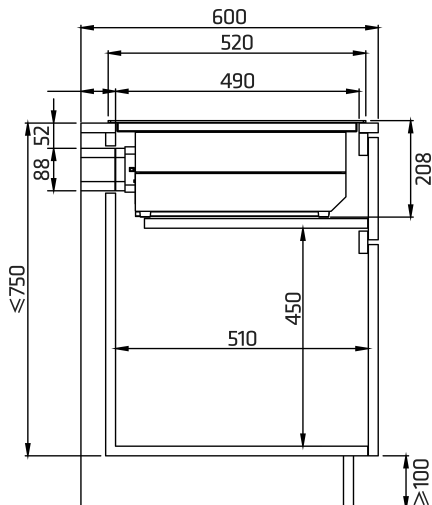


	Glaset's storlek		Utskärningens storlek		Baksida	Sida	Radie	Utskuren storlek		Djup
	A1	B1	C	D	E	F	H	A2	B2	G
POHH7083I4B	520	830	490	740	70	80	10	524	834	6



- Avståndet från det övre skåpet är minst 500 mm.

Storlek på skåp och rökrör



VÄLJA RÄTT KOKKÄRL

Kokkäril för induktionshällar

Kokkäril för induktionshällar måste vara tillverkade av metall och ha magnetiska egenskaper. Botten måste vara tillräckligt stor. Använd endast kokkäril med botten som är lämplig för induktionshällar. Så här testar du om ett kokkäril är lämpligt:

Lämpliga kokkäril	Olämpliga kokkäril
Kokkäril i emaljerat stål med tjock botten	Kokkäril av koppar, rostfritt stål, aluminium, ugnsfast glas, trä, keramik och terrakotta
Kokkäril i gjutjärn med emaljerad botten	
Kokkäril tillverkade av rostfritt stål i flera lager, rostfritt ferromagnetiskt stål eller aluminium med en speciell botten.	

Utför magnettestet som beskrivs nedan eller kontrollera att kokkärlet är märkt med symbolen för induktionshällar.

Använd aldrig kokkärl med missformad botten. En ihålig eller rundad botten kan påverka överhettningsskyddets funktion, så att produkten blir för varm. Det kan leda till att glasskivan spricker och att kokkärls botten smälter. Skador som uppstår på grund av att olämpliga kokkärl används eller på grund av torrkokning omfattas inte av garantin.



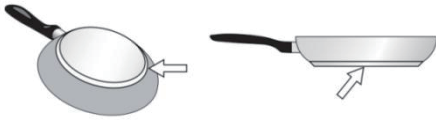
Om kokkärls botten endast är delvis ferromagnetisk värms endast det område som är ferromagnetiskt upp. Det kan innebära att värmen inte fördelas jämnt. Det icke-ferromagnetiska området värms eventuellt inte upp till en temperatur som är tillräcklig för matlagning.



Det ferromagnetiska området minskar även om materialet som kokkärls botten är tillverkad av innehåller exempelvis aluminium. Det kan innebära att kokkärl inte blir tillräckligt varmt eller till och med till att det inte detekteras.



Det eller de material som kokkärls botten är tillverkad av kan påverka tillagningsresultatet. Att använda kastruller och stekpannor som är tillverkade av material som fördelar värmen jämnt genom dem, t.ex. kokkärl i rostfritt stål med en botten i tre lager, sparar tid och energi. Använd kokkärl med plan botten. Om kokkärls botten är ojämn kan värmeförseln försämrats.



Magnettest:

För en magnet mot kokkärlens botten. Om magneten dras till kokkärlet kan du använda det på induktionshällen.



Obs:

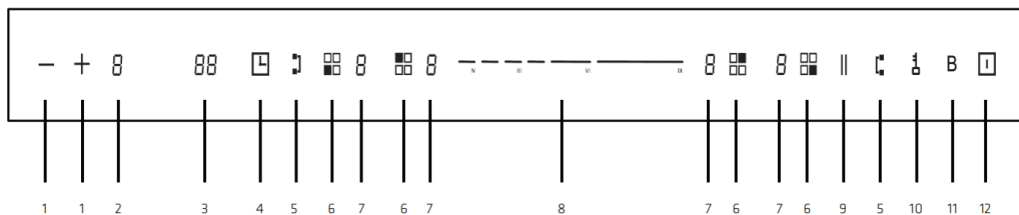
Vid användning av induktionskompatibla kokkärl från vissa tillverkare kan det förekomma vissa ljud på grund av kokkärlens konstruktion. Var försiktig vid matlagning med sjudande kastruller, eftersom vattnet kan avdunsta utan att du märker det och orsaka skador på både kokkärlet och hällen. Sådana skador täcks inte av garantin.

Kokkärlets mått

För att uppnå ett bra resultat vid matlagningen bör det ferromagnetiska området på kastrullens botten överensstämja med värmezonen storlek. Om en värmezon inte känner av ett kokkärl kan du prova att placera det på en annan värmezon med mindre diameter.


Värmezon	Minsta diameter på kokkärl
210 x 190	Ø 160 mm
210 x 380	Ø 240 mm

Översikt över reglagen:



- | | | | |
|---|--|----|---------------------------------------|
| 1 | Inställning av effektnivå för SPISKÅPA | 7 | LED för visning av värmens effektnivå |
| 2 | Visning av effektnivå för SPISKÅPA | 8 | Inställning av effekt och timer |
| 3 | LED för timervisning | 9 | Paus |
| 4 | Timerreglage | 10 | Reglage för barnlås |
| 5 | Reglage för flexibel zon | 11 | Tillfällig effekthöjning |
| 6 | Indikator för värmezonen | 12 | PÅ/AV |


Använda spiskåpan

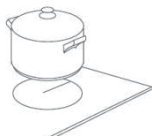
- STANDBYLÄGE:** När strömmen har slagits på ljuder summern en gång och spiskåpan går in i standbyläge. Om inget görs inom 60 sekunder släcks alla displayer helt och spiskåpan stängs av automatiskt. Det går att återaktivera spiskåpan när som helst genom att trycka på reglage 12 " ".
- INSTÄLLNING FÖR ENERGISPARLÄGE:** Håll reglaget för effektval intryckt i en sekund för att aktivera spiskåpan. Det går att välja effektnivå genom att trycka på reglaget " - +".
- TILLFÄLLIG EFFEKTHÖJNING:** Efter inställning av effektnivån, tryck kort på " + "-knappen tills displayen visar ett "p" - då växlar spiskåpan till läget TILLFÄLLIG EFFEKTHÖJNING. Observera att läget TILLFÄLLIG EFFEKTHÖJNING endast kan vara igång i 10 minuter. Därefter går det automatiskt till nivå 4.
- AVSTÄNGNING OCH FÖRDRÖJD AVSTÄNGNING:** Tryck på reglaget " — " för att stänga av spiskåpan (P → 4 → 3 → 2 → 1 → d → avstängning).
- Läget för fördröjd avstängning kan bara användas i 5 minuter. Efter 5 minuter stängs spiskåpan av automatiskt. I läget för fördröjd avstängning går det att trycka på reglaget " — " för att stänga av spiskåpan, eller på reglaget " + " för att sänka spiskåpanns effekt till nivå 1.
- KOPPLING MELLAN HÄLL OCH SPISKÅPA** Spiskåpan och induktionshällen är sammankopplade och kan användas ihop automatiskt. Om induktionshällen används när spiskåpan är avstängd eller i läget för fördröjd avstängning, startas spiskåpan automatiskt på nivå 1. När induktionshällen sedan stängs av går spiskåpan automatiskt in i läget för fördröjd avstängning.

7. **PLASMAFUNKTION:** Innan spiskåpens PLASMA-funktion används ska det kontrolleras att spiskåpan är avstängd. Håll reglagen " — " och " + " intryckta samtidigt i en sekund. PLASMA-funktionen aktiveras och en punkt "." visas på displayen. Håll reglagen " — " och " + " intryckta igen för att stänga av PLASMA-funktionen.

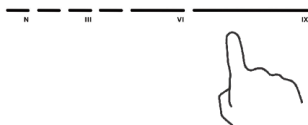
Använda hällen

För att börja tillagningen

- När strömmen slås på ljuder summern en gång och alla indikatorer på hällen tänds i en sekund innan de slocknar. Hällen är nu i standbyläge.
1. Tryck på reglage 12, PÅ/AV "  ".
 2. Placera ett lämpligt kokkärl på den värmezonen du vill använda. Kontrollera att kokkärlets botten och värmezonen yta är rena och torra. Välj sedan den värmezonen du vill använda genom att trycka på reglage 6.



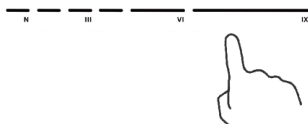
3. Dra bara fingret på kontrollpanelen för den zon du vill aktivera och välj effektnivå.



- Om ingen värmeinställning väljs inom 1 minut stängs induktionshällen av automatiskt.
- Då måste du börja om från steg 1.
- Det går att ändra värmeinställningen när som helst under tillagningen.

Efter avslutad tillagning

1. Dra bara fingret på kontrollpanelen för den zon du vill stänga av och välj effektnivå 0.



2. Stäng av hela hällen genom att trycka på reglage 12, PÅ/AV "  ".

3. Se upp för heta ytor

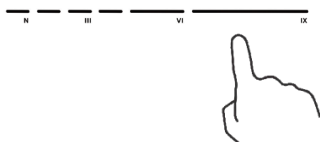
"H" betyder att värmezonen är för varm för att vidröra. Symbolen försvinner när ytan har svalnat till säker temperatur. Utnyttja restvärmen för att spara energi: om du behöver värma upp ett annat kokkärl, använd en kokplatta som fortfarande är varm.



Använda funktionen för tillfällig effekthöjning

Aktivera funktionen för tillfällig effekthöjning

1. När du trycker på skjutreglaget för en värmezona blinkar indikatorn bredvid den. Tryck på reglaget för tillfällig effekthöjning (11) "B" så aktiveras den funktionen.



Avbryta funktionen för tillfällig effekthöjning

2. Aktivera funktionen för tillfällig effekthöjning genom att välja önskad värmezona med antingen zonvalsknappen eller motsvarande skjutreglage.
3. Tryck på reglaget för effektnivå och välj önskad nivå.



- Funktionen för tillfällig effekthöjning kan endast användas i 5 minuter, därefter går zonen automatiskt till nivå 9.

Använda funktionen för flexibla zoner

1. Tryck på reglaget för flexibel zon (5). Den digitala indikatorn blinkar och "=" visas på displayen. Använd skjutreglaget för att ställa in effektnivån.
2. Avbryt funktionen för flexibel zon genom att trycka på knapp 6 i 1 sekund.

Använda pausfunktionen

1. Tryck på pausreglaget (9) "||", så stoppas alla värmezoner. Alla zonindikeringarna visar "||".



2. Tryck på pausreglaget (9) "||" en gång till, så går alla värmezoner tillbaka till sina ursprungliga inställningar.
- Den här funktionen kan användas när en eller flera värmezoner är i drift.
 - Om pausläget inte avbryts inom 30 minuter stängs induktionshällen av automatiskt.

Låsa reglagen

- Det går att låsa reglagen för att förhindra oavsiktlig användning (t.ex. att barn av misstag aktiverar värmezonen).
- När reglagen är låsta är alla reglage utom PÅ/AV-reglaget (12) inaktiverade.

Låsning av reglagen

Tryck på barnlåsreglaget (10) "🔒". Timerindikatorn visar "Lo".

Upplåsning av reglagen

1. Kontrollera att hällen är påslagen.
2. Håll barnlåsreglaget "🔒" intryckt i 3 sekunder.
3. Nu kan du börja använda hällen.



När produkten är i låst läge är alla reglage inaktiverade utom PÅ/AV-reglaget. I en nödsituation går det fortfarande att stänga av hällen med PÅ/AV-reglaget, men produkten måste låsas upp innan några funktioner kan användas.

Varning för restvärme

När hällen har använts en stund finns det en viss restvärme kvar. Bokstaven "H" visas som en varning för att hålla säkert avstånd.

Automatisk avstängning

Hällen har en säkerhetsfunktion med automatisk avstängning. Funktionen aktiveras när en värmezon lämnas på av misstag. Standardtiderna för avstängning visas i tabellen nedan:

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

Använda timern

Timern kan användas på två olika sätt:

- Den kan användas som kökstimer. Då stänger inte timern av någon värmezon när den inställda tiden har gått ut.

- Den kan användas som avstängningstimer för att stänga av en eller flera värmezoner när tiden har gått ut.
- Timern kan ställas in på upp till 99 minuter.

Användning av timern som kökstimer

1. Kontrollera att spishällen är påslagen, och att reglaget för zonval är inte aktiverat (zonindikeringen "." blinkar inte).

Obs: Det går att ställa in kökstimern före eller efter att värmezonen effekt har ställts in.

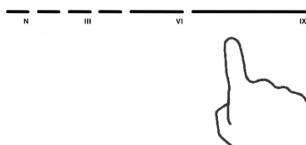
2. Tryck på timerreglaget - "30" visas på displayen och börjar blinka. Standardinställningen är 30 minuter.
3. Ställ in tiden genom att föra fingret längs -----reglaget. När tiden har ställts in börjar den räkna ner direkt. Displayen visar den återstående tiden.
4. En ljudsignal hörs i 30 sekunder och timerindikatorn visar "- -" när den inställda tiden har gått ut.

Använda timern för att stänga av en eller flera värmezoner

1. Tryck på det reglage för val av värmezon som du vill ställa in timern för.



ELLER



2. Tryck på timerreglaget (4) - "30" visas på displayen och börjar blinka. Standardinställningen är 30 minuter.
3. Ställ in tiden genom att föra fingret längs -----reglaget.
4. När tiden har ställts in börjar den räkna ner direkt. Displayen visar den återstående tiden.

OBS: När en zon väljs visas en vit prick i det nedre högra hörnet av dess visade effektnivå.

5. När tillagningstiden går ut stängs motsvarande värmezon av automatiskt.

Obs: Andra värmezoner fortsätter att vara igång om de har slagits på tidigare.

Om timern är inställd på mer än en zon:

1. Om en timer ställs in för flera värmezoner visas vita prickar för de aktuella zonerna. Timerns display visar minuttimern. Pricken för motsvarande zon blinkar.

2. När timerns tid har gått ut stängs motsvarande zon av. Därefter visas den nya minuttimern och pricken för motsvarande zon blinkar.

Obs: Tryck på reglaget för val av värmezon, så visas motsvarande timer i timerindikatorn.

Avbryta timern

1. Tryck på det reglage för val av värmezon som du vill avbryta timern för.



ELLER



2. Tryck på timerreglaget så börjar indikatorn blinka.
3. Skjut reglaget  så att timern ställs in på "00". Då avbryts timern.

Effektinställningar

Värmezonernas effekt kan ställas in på olika nivåer. I tabellen finns exempel på hur du kan använda respektive inställning.

Värmeinställning	Passar för
1-2	<ul style="list-style-type: none">• skonsam uppvärmning av små mängder livsmedel• smälta choklad, smör och livsmedel som bränns snabbt• lätt sjudning• långsam uppvärmning
3-4	<ul style="list-style-type: none">• återuppvärmning• snabb sjudning• koka ris
5-6	<ul style="list-style-type: none">• pannkakor
7-8	<ul style="list-style-type: none">• sautering• koka pasta
9	<ul style="list-style-type: none">• wokning• bryning• koka upp soppa• koka vatten

RENGÖRING OCH SKÖTSEL

- Stäng av hällen och låt den svalna innan den rengörs.
- Använd inte ångtvätt eller högtryckstvätt för att rengöra spishällen, eftersom det kan orsaka elstötar.
- Vid rengöring ska på/av-sensorna endast torkas av försiktigt. Annars finns det risk att hällen slås på!

Glaskeramikhäll

Viktigt! Använd aldrig starka rengöringsmedel, t.ex. slipande skursvampar, stålull, rost- eller fläckborttagningsmedel.

Rengöring efter användning

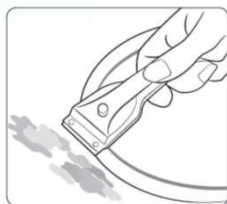
Rengör alltid hela hällen när den är smutsig. Vi rekommenderar att hällen rengörs efter varje användning. Använd en fuktig trasa med lite diskmedel. Torka sedan hällen med en ren, torr trasa för att säkerställa att det inte finns något diskmedel kvar på hällens yta.

Veckorengöring

När rengöringsmedlet appliceras bildar det en skyddande film som avvisar vatten och smuts, så att resterna fastnar på filmen och lätt kan avlägsnas. Torka sedan hällen torr med en ren trasa. Se till att det inte finns några rester av rengöringsmedel kvar på ytan, eftersom det kan reagera när hällen värms upp och därigenom orsaka missfärgning eller skador.

Följ anvisningarna

Blötlägg först livsmedel som har kokat över med en våt trasa och avlägsna sedan kvarvarande smuts med en speciell glasskrapa för glaskeramikhällar. Rengör sedan hällen igen.



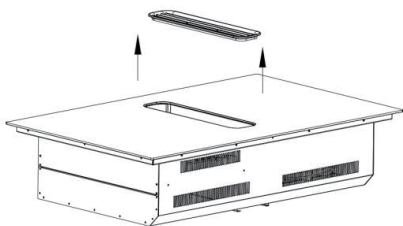
Bränt socker och smält plast måste avlägsnas med en glasskrapa omedelbart, medan det fortfarande är varmt. Rengör sedan hällen igen.

Sandkorn som kan hamna på hällen när du skalar potatis eller rensar sallad kan repa hällen när kokkärnen flyttas runt. Se till att det inte finns några sandkorn kvar på spishällen.

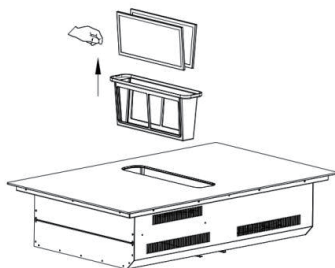
Förändringar i spishällens färg påverkar inte det glaskeramiska materialets funktion och stabilitet. Sådana färgförändringar är inte förändringar i materialet utan matrester som inte har tagits bort och som har bränts in i ytan.

Glänsande fläckar uppstår när kokkärlets botten gnids mot hällen, i synnerhet när kokkärl med aluminiumbotten eller olämpliga rengöringsmedel används. De är svåra att få bort med vanliga rengöringsmedel. Rengöringen kan behöva göras om flera gånger. Med tiden nöts decorationen bort och mörka fläckar uppstår om starka rengöringsmedel och kokkärl med felaktig botten används.

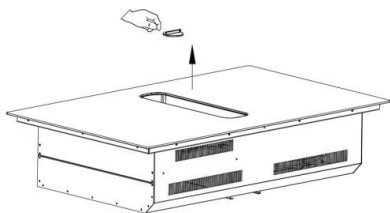
Om en stor mängd vätska av misstag spills ut i produkten ska nedanstående steg följas för att rengöra den.



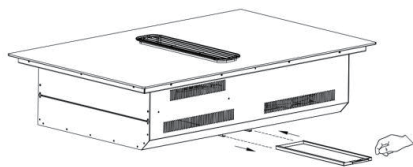
Steg 1: Ta ut galleret



Steg 2: Ta bort oljeträget och filtret.



Steg 3: Ta bort gummiproppen.



Steg 4: Ta bort vattenbehållaren.

VISNING OCH KONTROLL AV FEL

Felkod	Möjlig orsak	Åtgärd
<u>U</u>	Inget kokkärl	Placera ett lämpligt kokkärl på värmezonen. Kontakta servicecentret om problemet kvarstår.
E1	Onormal matningsspänning (lägre än 170 V).	Kontrollera om strömförsörjningen fungerar normalt. Slå på strömmen när strömförsörjningen fungerar normalt.
E2	Onormal matningsspänning (högre än 270 V).	Kontrollera om strömförsörjningen fungerar normalt. Slå på strömmen när strömförsörjningen fungerar normalt.
E3/E5/E7	Fel på induktionsspolens temperatursensor	Kontakta servicecentret.
E4/E6	Fel på IGBT-temperatursensor	Kontakta servicecentret.
Er	Kommunikationsfel mellan moderkort och displaykort	Kontakta servicecentret.

Et	Överflödesskydd	Torka bort vattnet på kontrollpanelen och slå på hällen igen.
----	-----------------	---

GÖR FÖLJANDE OM PROBLEM UPPSTÅR

Om något fel uppstår under användningen bör du titta i följande tabell innan du tillkallar service. Nedan beskrivs några vanliga fel och vilka kontroller som ska göras.

Problem	Möjliga orsaker	Åtgärd
Det går inte att slå på spishällen.	Ingen ström.	Kontrollera att spishällen är ansluten till elnätet och att den är påslagen. Kontrollera om det är strömavbrott hemma hos dig eller i området. Om du har kontrollerat allt och problemet kvarstår ska du kontakta en behörig tekniker.
Touchreglagen svarar inte.	Reglagen är låsta.	Lås upp reglagen. Mer information finns i avsnittet "LÅSA REGLAGEN".
Touchreglagen är svåra att använda.	Reglagen kanske inte svarar om det finns vatten på dem eller om du bara använder en del av fingertoppen.	Se till att touchreglagen är torra och använd hela fingertoppen när du rör vid reglagen.
Glaset repas.	Kokkärlet med skrovlig botten. Olämpliga, slipande rengöringsmedel eller rengöringsprodukter används.	Använd kokkärlet med plan och slät botten. Se "Välja rätt kokkärlet". Se "Skötsel och rengöring".
Vissa kokkärlet avger knastrande eller klickande ljud.	Det kan bero på hur kokkärlet är konstruerat, eftersom lager av olika metaller leder värme på olika sätt.	Detta är normalt för kokkärlet och betyder inte att det är något fel.
Induktionshällen avger ett svagt brummande ljud när den används på hög värme.	Detta orsakas av tekniken för induktionshällar.	Det är normalt, men ljudet bör minska eller försvinna helt när värmen sänks.

Fläktljud från induktionshällen.	En kylfläkt som är inbyggd i induktionshällen har gått igång för att förhindra att elektroniken överhettas. Den kan fortsätta att gå även när induktionshällen har stängts av.	Detta är normalt och du behöver inte göra något. Bryt inte huvudströmmen till induktionshällen när fläkten är igång.
Kokkärnen blir inte varma och visas inte på displayen.	Induktionshällen kan inte detektera kokkärlet eftersom det inte är lämpligt för användning på induktionshäll. Induktionshällen kan inte detektera kokkärlet eftersom det är för litet för värmezonen eller inte står mitt på den.	Använd kokkärl som är lämpliga för induktionshällar. Se avsnittet "Välja rätt kokkärl". Centrera kokkärlet och se till att dess botten har samma storlek som värmezonen.
Induktionshällen eller en värmezona har oväntat stängt av sig själv, en ljudsignal hörs och en felkod visas (vanligtvis omväxlande med en eller två siffror på tillagningstimerns display).	Tekniskt fel.	Anteckna felkoden, stäng av huvudströmmen till induktionshällen och kontakta en behörig tekniker.
Du har anslutit strömmen och tryckt på strömbrytaren, men produkten svarar inte.	Finns det ingen strömförsörjning?	Vänta tills strömmen kommer tillbaka
	Har säkringen gått eller har kretsbytare löst ut?	Kontrollera grundorsakerna noggrant. Om problemet inte kan åtgärdas ska du kontakta vårt servicecenter för undersökning och reparation.
	Sitter kontakten i ordentligt?	Kontrollera noggrant att kontakten sitter ordentligt.
Uppvärmningen avbryts under normal användning och ett pip hörs.	Inkompatibelt kokkärl eller saknas kokkärl?	Byt ut kokkärlet och använd ett som är lämpligt för induktionshällar.
	Kokkärlet är inte placerat mitt på värmezonen.	Placera kokkärlet mitt på den angivna värmezonen.
	Värms kokkärlet upp men tas bort kontinuerligt?	Placera kokkärlet i värmezonen.

Ingen respons under uppvärmning	Är kokkärlet tomt eller temperaturen för hög?	Kontrollera om produkten används på felaktigt sätt
	Är tillufts-/frånluftsventilen igensatt eller finns det ansamlad smuts på den?	Rensa tillufts-/frånluftsventilen. Vänta tills produkten har svalnat och slå sedan på den igen.
	Har hällen varit igång i över 2 timmar utan interaktion?	Återställ tillagningslägen eller använd timerfunktionen

Om ovanstående åtgärder/kontroller inte löser problemet ska du omedelbart dra ur kontakten och kontakta servicecentret för undersökning och reparation. Anteckna felkoden och rapportera den till servicecentret. För att undvika fara och skador på produkten får du inte ta isär eller reparera den själv.

ELANSLUTNING



Hällen får endast anslutas till elnätet av en behörig person.

Kontrollera följande innan hällen ansluts till elnätet:

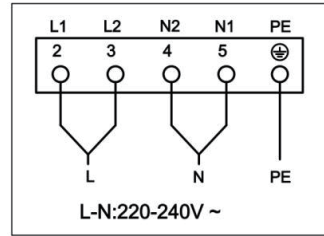
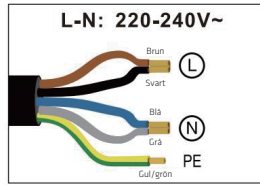
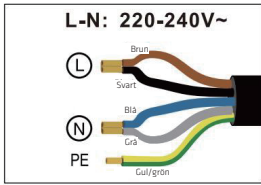
1. Att husets elsystem är avsett för den ström som hällen kräver.
2. Att spänningen i vägguttaget är densamma som spänningen som anges på märkskylten.
3. Att nätkabeln klarar den belastning som anges på märkskylten.

Använd inte adaptrar, reduceringar eller förgreningsanordningar för att ansluta hällen till nätspänning, eftersom dessa kan orsaka överhettning och brand. Nätkabeln får inte komma i kontakt med några varma delar och måste placeras så att dess temperatur inte vid något tillfälle överstiger 75 °C.



Kontrollera med en elektriker om husets elsystem klarar av att strömförsörja systemet utan några ändringar. Eventuella ändringar får endast utföras av en behörig elektriker.

Strömförsörjningen ska anslutas i enlighet med tillämplig standard. Anslutningsmetoden visas nedan.



- Om kabeln är skadad eller ska bytas ut måste detta utföras av en behörig person med särskilda verktyg, för att undvika missöden.
- Om produkten ansluts direkt till elnätet måste en allpolig strömbrytare med ett kontaktavstånd på minst 3 mm installeras.
- Det är installatörens ansvar att säkerställa att elektriska anslutningar har utförts korrekt och att de uppfyller gällande säkerhetsföreskrifter.
- Kabeln får inte böjas eller klämmas.
- Kabeln måste kontrolleras regelbundet och får endast bytas ut av behörig tekniker.

Uppgifter om låg elförbrukning enligt kommissionens förordning (EU) 2023/826.		
Tillstånd	Elförbrukning	Tid efter vilken produkten automatiskt övergår till detta tillstånd
Avstängt läge	0,5 W	20 min

TEKNISKA SPECIFIKATIONER

Spishäll	POHH7083I4B
Värmezoner	4 zoner
Matningsspänning	220-240 V~ 50/60 Hz
Märkeffekt	7 165 W
Induktionshäll	7 000 W
Spiskåpa	165 W
Produktens D x B x H (mm)	830 x 520 x 208 mm
Inbyggnadsmått (mm)	740 x 490 mm

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



Den här symbolen på produkten eller i bruksanvisningen betyder att den elektriska och elektroniska utrustningen ska källsorteras när de är förbrukade och att de inte får slängas i hushållssoporna. Det finns särskilda insamlingssystem för återvinning inom EU. För mer information kan du kontakta berörd lokal myndighet eller återförsäljaren du köpte produkten av. Enheten är märkt i enlighet med det europeiska direktivet 2012/19/EG (i Storbritannien SI 2013 No3113), avfall som utgörs av eller innehåller elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE). Genom att säkerställa korrekt bortskaffande av denna produkt kan användarna bidra till att förhindra potentiella negativa effekter på miljön och människors hälsa.

ENERGIMÄRKNING

Varumärke		POINT	
Modell		POHH7083I4B	
Årlig energiförbrukning	AEC_{hood}	31,5	kWh/år
Tidsökningsfaktor	f	1,1	-
Flödesdynamisk effektivitet	FDE_{hood}	24,5	-
Flödesdynamisk effektivitetsklass	-	Klass B	-
Energieffektivitetsindex	EEI_{hood}	53,8	-
Energieffektivitetsklass	-	Klass A	-
Uppmätt luftflödesvärde vid bästa effektivitetspunkt	Q_{BEP}	217,6	m ³ /h
Uppmätt lufttryck vid bästa effektivitetspunkt	P_{BEP}	318	Pa
Maximalt luftflöde vid tillfällig effekthöjning	Q_{max}	529,5	m ³ /h
Maximalt luftflöde vid högsta inställning	Q_{max}	401,1	m ³ /h
Luftflöde vid arbetspunkt (vid normal användning)	-	Högsta inställning: 391,5 Lägsta inställning: 159,2	m ³ /h
Uppmätt elektrisk ineffekt vid bästa effektivitetspunkt	W_{BEP}	78,5	W
Märkeffekt för belysningsystemet	W_L	-	W
Genomsnittlig belysning över spishällen	E_{middle}	-	lux
Belysningseffektivitet	LE_{hood}	-	lux/W
Belysningseffektivitetsklass	-	-	-

Fettfiltreringseffektivitet	GFE_{hood}	77	-
Fettfiltreringseffektivitet (GFE hood) klass	-	Klass C	-
Uppmätt energiförbrukning i standbyläge	P_s	-	W
Uppmätt energiförbrukning i avstängt läge	P_o	0,34	W
Ljudtrycksnivå	L_{WA}	Högsta inställning: 70 Högsta inställning: 65 Lägsta inställning: 57	dB

Power International AS,
PO 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

