



Induction Hob

POB0760I4BFAS

User Manual



GB

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

NO

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

FI

Kiitos, kun valitsit uuden POINT-tuotteen. 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 dit nye produkt POINT. Disse brugervejledninger hjælper dig med at bruge dette apparat rigtigt og sikkert. Vi anbefaler, at du læser denne brugervejledning, så du får en fuld forståelse af hvordan alle funktionerne virker. Læs sikkerhedsforskrifterne grundigt inden brug, og gem denne brugervejledning til senere brug.

SE

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

Instruction manual - English	page	4 - 25
Bruksanvisning - Norsk	side	26 - 48
Käyttöopas - Suomi	sivu	49 - 72
Brugervejledning - Dansk	side	73 - 95
Bruksanvisning - Svenska	sida	97 - 120

GB

NO

FI

DK

SE

Safety Warnings



Please read the following instructions carefully before using the appliance.

Installation

Electrical Shock Hazard

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

Cut Hazard

- Take care; panel edges are sharp.
- Failure to use with caution could result in injury or cuts.
- The razor-sharp blade of the hob scraper is exposed when the protective cover is pulled off.
- Use it with extreme caution and store it safely and out of the reach of children.
- Failure to follow this instruction may result in injury or cuts.

Important safety instruction

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on the appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it may reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, the appliance must be installed according to these instructions for installation.

- The appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- The appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
- **WARNING:** Use only the hob guards incorporated in the appliance or indicated in the instructions by the manufacturer, any inappropriate use may cause accidents.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.
- Regarding the details of installation, refer to the section <Installation>.

Operation and maintenance

Electrical Shock Hazard

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

Health Hazard

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.

Hot Surface Hazard

- During use, all accessible parts of the appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the ceramic glass until the surface is cool.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.

- Children younger than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles, do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

Important safety instructions

- Never leave the appliance unattended when it is in use. Boiling over may cause smoking and greasy spillovers may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones on the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls).
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store any items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent adult to instruct them during its use.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless it is specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the glass surface as this may scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as they may scratch the ceramic glass.

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is intended to be used in a domestic household environment only! Commercial use of any kind is not covered under the manufacturer's warranty!
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.
- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless they are continuously supervised.
- This appliance can be used by children who are 8 years or older and by people who have reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame with a lid or a fire blanket.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- **WARNING:** Switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, If the surface is cracked, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts.
- A steam cleaner should not be used.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised continuously.
- Power cord can't be accessible after installation.

Installation

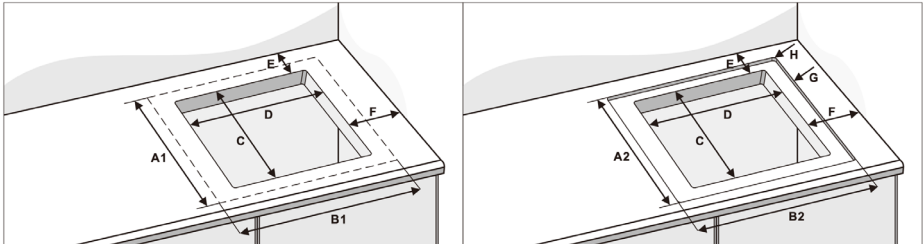
Selection of installation equipment

Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing. For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole. Be sure the thickness of the work surface is at least 30 mm. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:

Fitting - installing:

The cut-out sizes are:

Flushed:

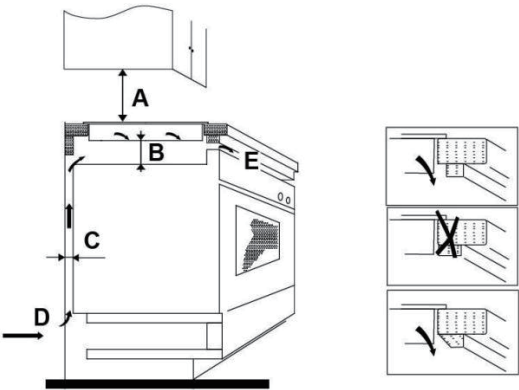


	Glass size		Cut-out size		Rear	Side	Radius	Cut size		Deep
	A1	B1	C	D	E	F	H	A2	B2	G
POB0760I4BFA5	520	590	495	565	50	40	10	526	596	5

Under any circumstances, make sure the Induction cooker hob is well ventilated, and the air inlet and outlet are not blocked. To ensure the induction hob is working in the good status. As shown below.



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



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

Before you install the hob, make sure that

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

When you have installed the hob, make sure that

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

Before locating the fixing brackets

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

Installation

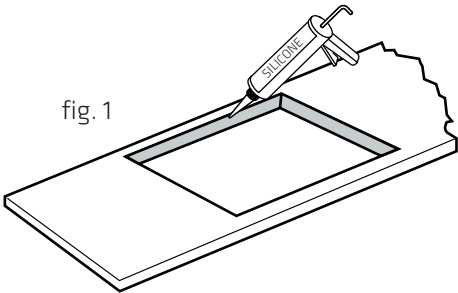


fig. 1



01

Cut out worktop according to supplied dimensions shown (as fig. 1 for reference) with suitable equipment. Seal the cutedge of the worktop using silicone or PTFE and allow it to dry prior to fitting the hob.

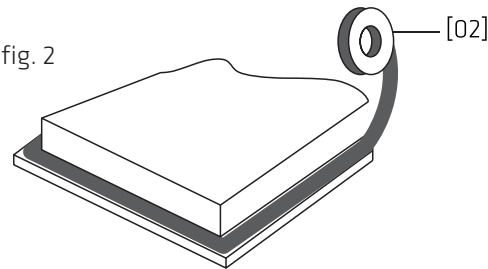
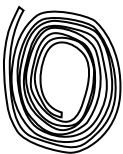


fig. 2



02

[04x1]

Stretch out the supplied seal along the underside edge of the hob, ensuring the ends overlap.

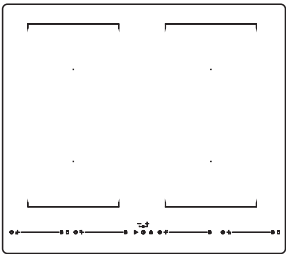


fig. 3

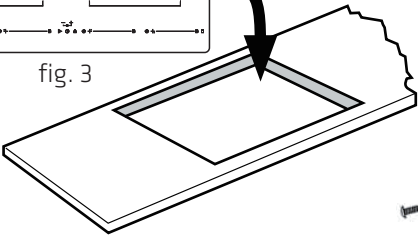
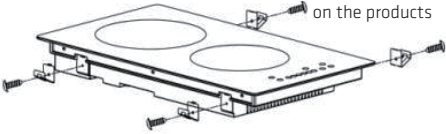


fig. 4

Screws are fixed on the products



Do not use adhesive to fix the hob into the worktop. Once the seal is fitted and the hob put into the cutout, apply gentle downwards pressure onto the hob to push it into the worktop, ensuring a good seal around the outeredge (fig. 4)

Cautions

- 1. The induction hotplate must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
- 2. The hob will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the hob electronics.
- 3. The induction hotplate shall be installed in a way that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
- 4. The wall and induced heating zone above the table surface shall withstand heat.
- 5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.

Connecting the hob to the mains power supply



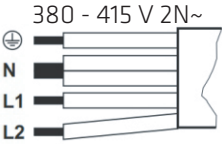
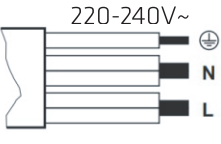
This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person. Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

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

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



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

			
Double Phases: 380 - 415 V 2N~		Single Phase: 220-240V~	
5x1.5 mm ² or 4x2.5 mm ²		5x1.5 mm ² or 3x4 mm ²	
	Green/Yellow	Green/Yellow	
N	Blue and Gery	Blue and Gery	N
L1	Black	Black and Brown	L
L2	Brown		

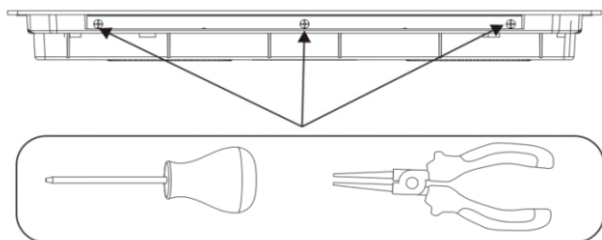
- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out by after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker, then must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.
- 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.

Warning

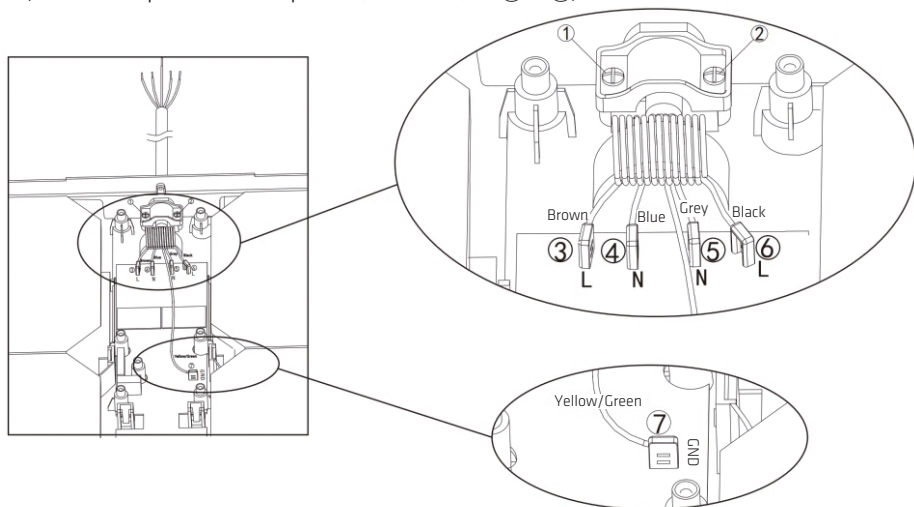


If the power cable is not long enough for you, here are the instructions as below to change the new longer power cable. All the instruction as below **MUST BE** followed by the professional electrician.

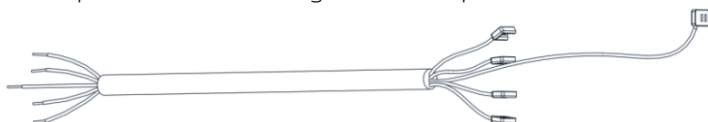
1. Use the screwdriver to take the screws out (follow the pic in the right side), and disassemble the ceramic glass from the hob.



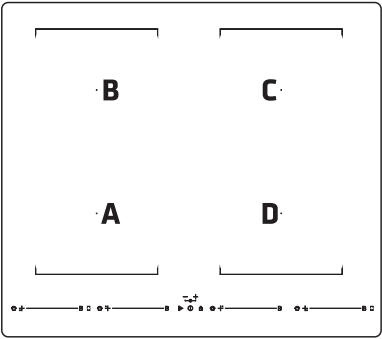
2. Use the screwdriver to take the screw out (follow the pic as below, point ① & ②), use the clamp to unplug the power cable and the extra 5 wiring terminals (follow the pic as below, point ③ & ④ & ⑤ & ⑥ & ⑦).



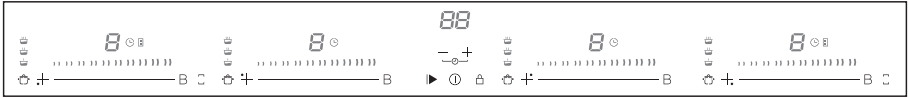
3. Take out the power cable, and change to the new power cable.



Product Overview



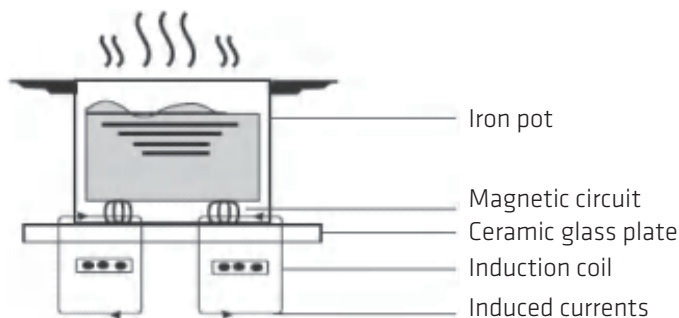
User interface



Reference	Description
A	Zone select key
B	ON/OFF key
C	Timer key
D	Power regulating key
E	Boost control key (double boosters)
F	Timer indication serigraph (not button)
G	Cooking function
H	Child lock key
I	Pause key
J	Flex Zone function
K	Timer regulating key

A Word on Induction Cooking

Induction cooking is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology. It works by electromagnetic vibrations generating heat directly in the pan, rather than indirectly through heating the glass surface. The glass becomes hot only because the pan eventually warms it up.

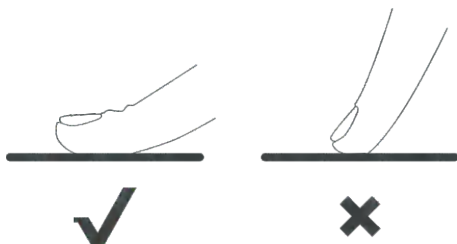


Before using your New Induction Hob

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

Using the Touch Controls

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



Choosing the right Cookware

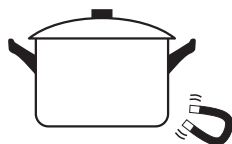


- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable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

- If you do not have a magnet:

1. Put some water in the pan you want to check.
2. If  does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.

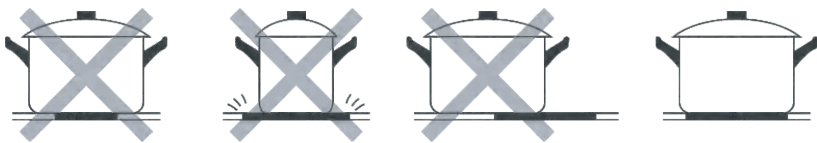
- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminum or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.



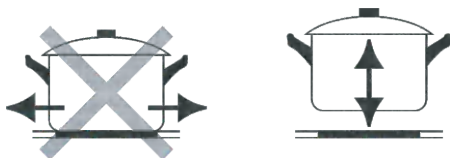
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot slightly wider, the induction energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller pot efficiency could be less than expected. Pot less than 140 mm could be undetected by the hob. Always center your pan on the cooking zone.



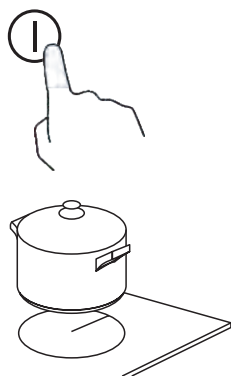
Always lift pans off the Induction hob – do not slide, or they may scratch the glass.



Using your Induction Hob

To start cooking

1. Touch the ON/OFF control for a while. After powering on, the buzzer beeps once, all displays show “-”, indicating that the induction hob has entered standby mode.
 2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use. Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.
 3. According to the heating zone where the pan is placed, select a relevant zone select key by pressing zone selection key (A) or power regulating key (D) ———.
- The first time to touch the slider bar is to activate the power level adjusting mode of the corresponding zone. Touch it again to adjust the power level you want. (Or you can follow the **AUTO Pan Detection** as below, then you do not need to activate it manually.)
 - 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.
4. **AUTO Pan Detection:** during on status, put the pan on the heating zone, and the corresponding heating zone can be activated automatically, you do not need to activate the heating zone by touching the slider bar.



If the display flashes $\geq \leq$ alternately with the heat setting

This means that:

- you have not placed a pan on the correct cooking zone or;
- the pan you're using is not suitable for induction cooking or;
- the pan is too small or not properly centered on the cooking zone. No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone. The display will automatically turn off after 1 minutes if no suitable pan is placed on it.

When you have finished cooking

1. Touching the relevant zone power regulating key (D) ——— that you wish to switch off.
2. Touch the slider bar to decrease the power to “0” level.
3. Beware of hot surfaces “H” will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.

Using the Boost function

Activate the Boost function

1. Touch the boost control key(E)  once, the zone indicator shows "b". Touch the boost control key(E) twice, the zone indicator show "P".
2. Boost function will last for 5 minutes and then the corresponding zone power will be back to power level 9 automatically and keep working.

Cancel the Boost function

1. Touch the power regulating key (D)  for the relevant zone you wish to cancel.
2. Notes:
 - The function is available in any cooking zone.
 - After 5 minutes, the cooking zone will automatically return to power level 9 without requiring any manual adjustments.

Using Cooking Functions

You can choose 5 handy cooking functions by pressing the cooking functions key(G) , each time moves from one function to the other.

" " - Melt or defrost (about 50°C)

" " - Heating or keeping warm (about 70°C)

" " - Simmering, temperature close to boiling.

" " - Auto Oil frying, maintain oil temperature around 210 ± 15°C

" " - Auto boiling function, with pot size same as heating zone, it will auto heat the water till boiling temperature and maintain for 15 minutes then burner will be turned off automatically.

Using the Pause function – Stop & Go

Pause function can be used at any time during cooking. It allows to stop the induction hob and recall the settings.

1. Make sure that the cooking zone is working.
2. Touch the Pause key (I) . All the cooking zone displays will show "II". The operation of the induction hob will be deactivated except the Pause key (I), ON/OFF (B)  and Child lock (H) .
3. To cancel the pause status, touch Pause key (I), and touch again any other key except Pause key and ON/OFF key, it can return back to the cooking status you set before.

Using Child Lock Function

- 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 OFF control are disabled.

To lock the controls

Touch the Child lock control key(H)  for 3 seconds. The timer indicator will show “Lo”

To unlock the controls

1. Make sure the induction hob is turned on.
2. Touch and hold the Child lock control key(H)  for a while
3. You can now start using your induction hob.



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

Using the Timer

You can use the timer in two different ways:

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

Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

1. Make sure at least one cooking is turned on. (Note: you can use the minute minder function when the corresponding zone indicator is steady.)
2. Touch the “-” or “+” key(K) nearby timer icon . The timer indicator will start flashing and “30” will show in the timer display.
3. Set the time by touching the “-” or “+” control key (K) of the timer. After regulating the time, the timer indicator will keep flashing for 5 seconds and the hob will confirm the timer setting automatically, then the timer indicator will stop flashing.

Hint: Touch the “-” or “+” control key (C) of the timer once to decrease or increase by 1 minute.

Touch and hold the “-” or “+” control key (C) of the timer to decrease or increase by 10 minutes.

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

Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator will turn off when the setting time finished.

Setting the timer to turn one or more cooking zones off

If the timer is set on one zone:

1. Touch the power regulating key (D) ————— of the relevant cooking zone which is working. The corresponding zone indicator will flash.
2. Use the "+" and "-" keys (K) nearby timer icon  to set the timer from 1 to 99 minutes.

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

Hint: The dot next to the power level indicator will illuminate indicating the selected zone.



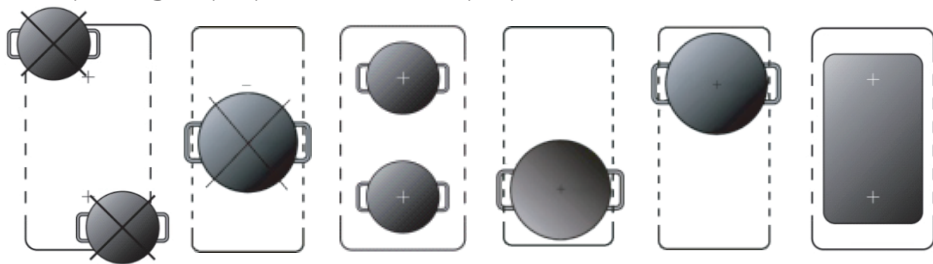
Once the cooking time expires, the selected cooking zone will turn off automatically. Other zones will continue operating if they were previously on. When using "the timer as an alarm" and "the timer to switch off the zones" at the same time, the display will show the remaining time of the alarm as the first priority. Press the zone power regulating key (D) to view the remaining switch-off time.

Using Flex-Zone Function

- This area can be used as a single zone, according to the cooking needs.
- It consists of two independent inductors that can be controlled separately. When used as a single zone, cookware can be moved from one zone to the other within the area, maintaining the same power level. The parts of the zone not covered by cookware will automatically turn off.
- To activate the flexzone mode, touch  button, and use the slider to adjust to your desired power level.
- **Important:**

Make sure to place the cookware centered on the front/rear single cooking zone. Ideal cookware includes oval or rectangular saucepan, or a grill pan.

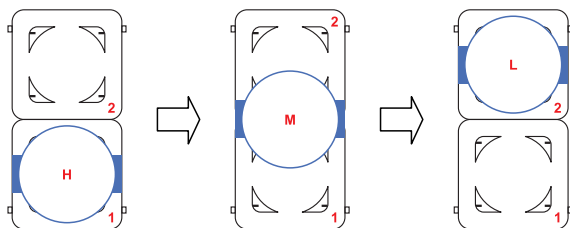
Examples of good pot placement and bad pot placement.



Smart Flex Function:

To activate the smart flex function:

1. When the hob is ON, touch flex zone key (J)  once to activate the flex zone function.
 2. Once activated, the hob enters smart flex mode, operating automatically without manual control.
 3. If the smart flex function is accidentally deactivated, repeat step 1 to reactivate it.
- A) With only one pan/pot been put on the flex area:



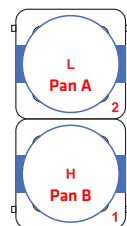
Placing a pan/pot on the front flex zone area turns the hob on automatically, setting the power to level 9 for fast heating.

Placing a pan/pot on the rear flex zone area turns the hob on automatically, setting the power to level 2 for keeping warm.

- B) With two pans/pots on the flex area.

Place one pan/pot in the front or rear flex zone first.

If a second pan/pot is placed within 5 seconds, the hob will turn on automatically, setting power to level 9 for the front area and level 2 for the rear area.



To deactivate the smart flex function:

When the smart flex function is on, touch the bottom burner zone power regulating key (D) and adjust the power manually to deactivate it. The hob will then work under the normal flex zone function with the same power level for all zones.

Alternatively, double-press or long-press the flex zone key (J)  to deactivate it. The hob will function on individual burners, and the flex function will be off.

Normal Flex Zone Function:

To activate the normal flex zone function:

Press flex zone function key (J)  to activate the flex zone function. Press the bottom zone power regulating key(D), and adjust the power manually, the hob will work under normal flex zone function with same power level for the entire flex zone area.

Over-Temperature Protection

The induction hob is equipped with a temperature sensor that monitors its internal temperature. If excessive heat is detected, the Induction hob will stop operation automatically.

Memory Function

If you accidentally touch the ON/OFF key during cooking, and press it again within 10 seconds, the hob will resume with its previous settings. However, if more than 10 seconds pass, the memory function is disabled, and you cannot recover the previous settings. If the hob loses power, the memory function cannot be activated.

Detection of Small Articles

When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminum), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the hob automatically goes on to standby mode in 1 minute. The fan will keep cooling down the induction hob for a further 1 minute.

Auto Shutdown Protection

Auto shut down is a safety protection function for your induction hob. It turns the hob off automatically after a set time. The default working times for various power levels are shown in the below table:

Power level	1~3	4~6	7~8	9
Default working time (min)	360	180	120	90

When the pot is removed, the hob stops heating immediately and will auto shut off after 2 minutes.



People with a pacemaker should consult with their doctor before using this unit.

Power Management Function

You can limit your hob's max power output to save energy or use it under special electrical environment.

1. Turn on the hob by touching ON/OFF key (B) ①, without any further control, the hob will enter standby mode for 1 minute.
2. When the hob is at standby mode, touch zone B cooking function key (G)  and Child lock control key(H)  simultaneously for 3 seconds, now the hob will enter setting mode and timer indicator will show “55”
3. Touch the Pause Key (I)  now and timer indicator will show “5E”
4. Now repeat the control method in step 2, and the timer indicator will show the current max power setting: 28/45/60/74, default setting will be 74 (7400W).
5. Use timer regulating key (K)  to change max power limit setting, you can choose 28 (2800W), 45 (4500W), 60 (6000W) and 74 (7400W).
6. Once you set the max power limit, touch Pause Key (I)  to confirm the setting and the hob will return to standby mode automatically.
7. If the hob has been shut off during the setting process, the change will not be saved and need to start from the step 1 again.

Failure Display and Inspection

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

Error Message	Possible Cause	What to do
	No pot or pot not suitable	Replace the pot.
ER03	Water or pot on the control glass	Clean the user interface.
F1E	Connection failure between display board and mainboard (the cooking zone indicator shows “E”)	1. Connection cable not correctly plugged or defective; 2. Replace the Mainboard.
F3E	Coil temperature sensor failure. (the cooking zone indicator shows “E”)	Replace the coil sensor
F4E	Mainboard temperature sensor failure. (the cooking zone indicator shows “E”)	Replace the mainboard.
E1E	High temperature on ceramic glass plate	Please restart after the induction hob cools down.
E2E	High temperature on the IGBT sensor	Please restart after the induction hob cools down.
E3E	Abnormal supply voltage (too high)	Please inspect whether power supply is normal; Power on after the power supply is normal.

E4E	Abnormal supply voltage (too low)	Please inspect whether power supply is normal; Power on after the power supply is normal.
E5E	Temperature sensor failure (the cooking zone indicator show "E")	Connection cable is not correctly plugged or assembled defectively.

These are common diagnoses and solutions for typical issues. Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the induction hob and **please contact the supplier**.

Technical Specification

Model	POB0760I4BFAS
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage/Frequency	220-240V~, 50Hz/60Hz
Installed Electric Power	6800-7400W
Product Size L×W×H(mm)	590X520X55
Building-in Dimensions A×B(mm)	565X495

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

ENERGY CONSUMPTION

Product information for power consumption and maximum time to reach applicable low power mode.

Off mode	0.38 W
Standby mode	N/A
The maximum time needed to automatically reach the applicable low power mode or condition.	N/A



DISPOSAL:

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

This appliance is labeled in compliance with European directive 2011/65/EU for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Sikkerhetsadvarsler



Les følgende instruksjoner for sikkerhet nøye før du bruker apparatet.

Installasjon

Fare for elektrisk støt

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

Fare for kutt

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

Viktige sikkerhetsanvisninger

- Les disse instruksjonene nøye før du installerer eller bruker apparatet.
- Det skal aldri plasseres brennbare materialer eller produkter på apparatet.
- Denne informasjonen bør gjøres tilgjengelig for den som er ansvarlig for installasjonen av apparatet, da det kan redusere installasjonskostnadene dine.
- For å unngå fare må apparatet installeres i henhold til disse installasjonsinstruksjonene.
- Dette apparatet skal installeres og jordes på riktig måte av en kvalifisert person.
- Apparatet bør kobles til en krets med skillebryter som gir full frakobling fra strømforsyningen.
- ADVARSEL: Bruk kun komfyrvakt som er designet av produsenten til kokeapparatet, eller som står angitt i

bruksanvisningen av produsenten til apparatet som egnet, eller en komfyrvakt som er integrert i apparatet. Bruk av uegnet komfyrvakt kan forårsake ulykker.

- Hvis ikke apparatet installeres på riktig måte, kan eventuelle garanti- eller ansvarskrav gjøres ugyldige.
- Du finner detaljer om installasjon i delen <Installasjon>.

Drift og vedlikehold

Fare for elektrisk støt

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

Helsefare

- Dette apparatet overholder standarder for elektromagnetisk sikkerhet.

Fare med varme overflater

- Under bruk vil tilgjengelige deler av dette apparatet bli varme nok til å forårsake brannskader.
- Du må ikke la noen del av kroppen, klær eller noe annet enn egnet kokekar komme i kontakt med det keramiske glasset før overflaten er nedkjølt.
- Ikke la metallgjenstander, som kniver, gafler, skjeer eller lokk, ligge på platetoppen, da de kan bli varme.
- Barn under 8 år må holdes unna med mindre de er under konstant tilsyn.
- Håndtakene på gryter kan være varme å ta på. Sjekk at grytehåndtakene ikke henger over andre varmesoner som er på. Håndtak må holdes borte fra barn.
- Hvis ikke dette rådet følges, kan det føre til brannskader og skålding.

Fare for kutt

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

Viktige sikkerhetsanvisninger

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

lage riper i det keramiske glasset.

- Hvis strømledningen er skadet, må den skiftes av produsenten, produsentens servicerepresentant eller en tilsvarende kvalifisert person for å unngå fare.
- Dette apparatet er kun beregnet for husholdningsbruk! Kommersiell bruk av noe slag dekkes ikke av produsentens garanti!
- ADVARSEL: Apparatet og utsatte deler blir varme under bruk.
- Vær forsiktig så du ikke berører varmeelementene.
- Barn under 8 år må holdes unna med mindre de er under konstant tilsyn.
- Dette apparatet kan brukes av barn fra og med åtte år og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap hvis de er under tilsyn eller har mottatt instruksjoner om bruk av apparatet på en sikker måte og forstår faren dette innebærer.
- Barn må ikke leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold må ikke utføres av barn uten tilsyn.
- ADVARSEL: Hvis man ikke følger mens man lager mat på platetoppen med fett eller olje, kan det være farlig og kan føre til brann. ALDRI prøv å slukke en brann med vann. Slå av apparatet og dekk til flammen, f.eks. med et lokk eller et brannteppe.
- ADVARSEL: Fare for brann: Ikke legg ting på kokeflatene.
- ADVARSEL: Hvis overflaten er sprukket, slår du av apparatet for å unngå sjansen for elektrisk støt, da platetopper i glasskeramikk eller lignende materiale beskytter strømførende deler.
- Damprenser skal ikke brukes.
- Apparatet er ikke beregnet på drift ved hjelp av et eksternt tidsur eller et separat fjernkontrollsystem.
- FORSIKTIG: Man må hele tiden følge med når man lager mat.
- Strømledningen er ikke tilgjengelig etter installasjon.

Installasjon

Valg av installasjonsutstyr

Skjær ut arbeidsflaten i henhold til størrelsene vist på tegningen.

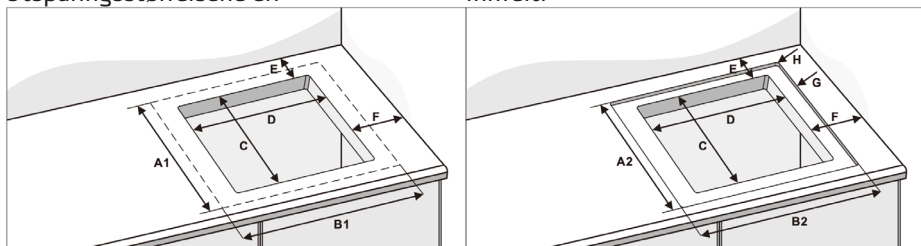
Av hensyn til montering og bruk, må det beholdes minst 5 cm plass rundt hullet.

Sørg for at tykkelsen på arbeidsflaten er minst 30 mm. Velg varmebestandig arbeidsflatemateriale for å unngå større deformasjoner forårsaket av varmestrålingen fra kokeplaten. Som vist nedenfor:

Montering – installasjon:

Utsparingsstørrelsene er:

Innfelt:

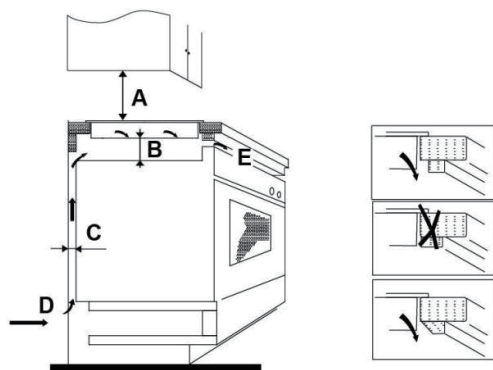


	Glasstørrelse		Utsparingsstørrelse		Bak	Side	Radius	Utsparingsstørrelse		Dybde
	A1	B1	C	D	E	F	H	A2	B2	G
POB0760I4BFAS	520	590	495	565	50	40	10	526	596	5

Under enhver omstendighet må du sørge for at induksjonstoppet er godt ventilert, og at luftinntaket og -utløpet ikke er blokkert. For å sikre at induksjonstoppen fungerer i god tilstand. Som vist nedenfor.



Merk: Sikkerhetsavstanden mellom kokeplaten og skapet over kokeplaten må være minst 760 mm.



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

Før du installerer koketoppen, må du sørge for at

- Arbeidsflaten er kvadratisk og plan, og at ingen strukturelle elementer forstyrrer plassbehovet.
- Arbeidsflaten er laget av et varmebestandig materiale.
- Hvis koketoppen er installert over en ovn, har ovnen en innebygd kjølevifte.
- Installasjonen overholder alle klaringskrav og gjeldende standarder og forskrifter.
- En egnet skillebryter som gir full frakobling fra strømforsyningen er integrert i de permanente ledningene. Den er montert og plassert for å overholde lokale ledningsregler og forskrifter. Skillebryteren må være av godkjent type og ha en 3 mm luftspaltekontaktseparasjon i alle poler (eller i alle aktive [fase] ledere hvis de lokale ledningsreglene tillater denne variasjonen av kravene).
- Skillebryteren er enkelt tilgjengelig for kunden med koketoppen installert.
- Du anbefales å konsultere lokale bygningsmyndigheter og vedtekter hvis du er i tvil om installasjonen.
- Du bruker varmebestandige og overflategjenstander som er enkle å rengjøre (som keramiske fliser) på veggflatene rundt koketoppen.

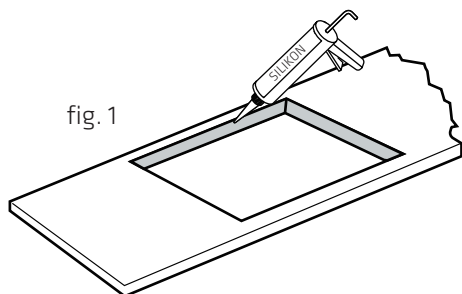
Når du har installert koketoppen, må du sørge for at

- Strømforsyningskabelen ikke er tilgjengelig gjennom skapdører eller skuffer.
- Det er tilstrekkelig flom av frisk luft fra utsiden av kabinettet til bunnen av koketoppen.
- Hvis koketoppen er installert over en skuff eller skaplass, bør en termisk beskyttelsesbarriere installeres under bunnen av platetoppen.
- Skillebryteren er lett tilgjengelig for kunden.

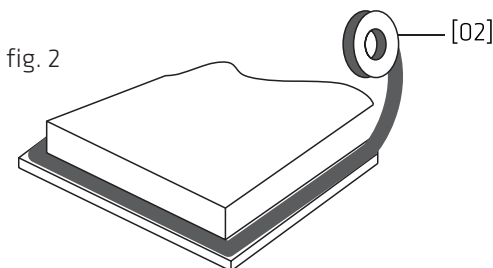
Før du finner festebrakettene

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

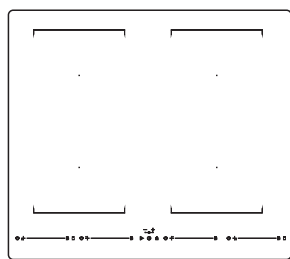
Installasjon



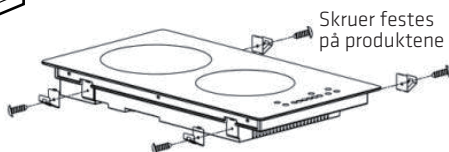
Skjær ut benkeplaten i henhold til de medfølgende dimensjonene vist (som fig. 1 for referanse) med egnet utstyr. Forsegle kanten på benkeplaten med silikon eller PTFE. La den tørke før du monterer platetoppen.



Strekk ut den medfølgende forseglingsen langs underkanten av platetoppen, og sørg for at endene overlapper hverandre.



03



Ikke bruk lim for å feste platetoppen i benkeplaten. Når forseglingen er montert og koketoppen satt inn i utskjæringen, trykker du forsiktig nedover på koketoppen for å skyve den inn i benkeplaten og sikre en god tetning rundt ytterkanten (fig. 4)

Advarsler

1. Induksjonskokeplaten må installeres av kvalifisert personell eller teknikere. Vi har fagfolk tilgjengelig. Utfør aldri operasjonen selv.
2. Kokekoppen skal ikke installeres rett over en oppvaskmaskin, kjøleskap, fryser, vaskemaskin eller tørketrommel, siden fuktigheten kan skade komfyrelektronikken.
3. Induksjonskokeplaten må installeres på en måte som sikrer bedre varmestråling for å øke påliteligheten.
4. Veggene og indusert varmesone over bordflaten må tåle varme.
5. For å unngå skade må sandwich-laget og limet være motstandsdyktig mot varme.

Koble kokekoppen til strømmettet



Denne kokekoppen må kun kobles til strømmettet av en elektriker.

Før du kobler kokekoppen til strømmettet, må du kontrollere at:

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

For å koble kokekoppen til strømmettet 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.

Doble faser: 380 - 415 V 2N~		Enfaset: 220-240 V~	
5x1,5 mm ² eller 4x2,5 mm ²		5x1,5 mm ² eller 3x4 mm ²	
	Grønn/gul	Grønn/gul	
N	Blå og grå	Blå og grå	N
L1	Svart	Svart og brun	L
L2	Brun		

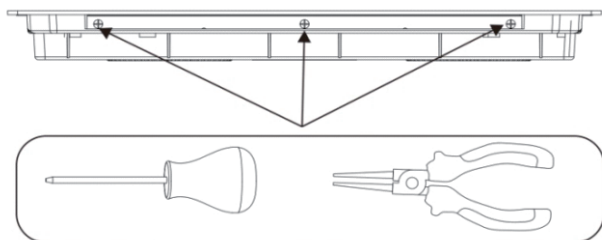
- Hvis kabelen er skadet eller skal skiftes ut, må operasjonen utføres av en ettersalgssagent med dedikert verktøy for å unngå uhell.
- Hvis apparatet kobles direkte til strømmettet, må det installeres en flerpolet effektbryter med en minimumsåpning på 3 mm mellom kontaktene.
- Installatøren må sørge 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.

Advarsel

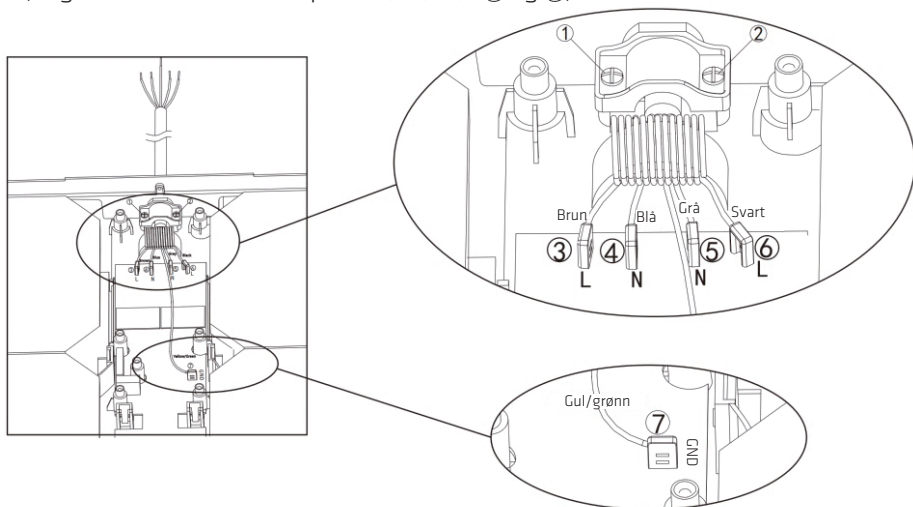


Hvis strømkabelen ikke er lang nok for deg, kan du følge instruksjonene nedenfor for å bytte den nye lengre strømkabelen. All instruksjonen nedenfor MÅ følges av en elektriker.

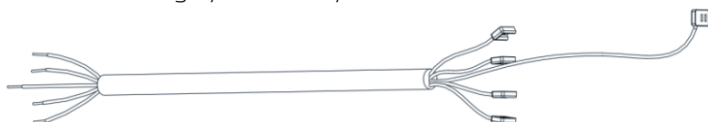
1. Bruk skrutrekkeren til å ta ut skruene (følg bildet på høyre side), og demonter det keramiske glasset fra platetoppen.



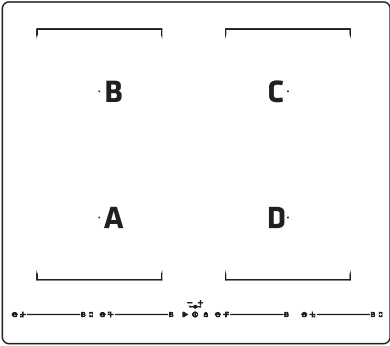
2. Bruk skrutrekkeren til å ta ut skruen (følg bildet som nedenfor, punkt ① og ②), og bruk klemmen til å koble fra strømkabelen og de ekstra 5 ledningsterminalene (følg bildet som nedenfor, punkt ③, ④, ⑤, ⑥ og ⑦).



3. Ta ut strømkabelen, og bytt til den nye strømkabelen.



Produktoversikt



Brukergrensesnitt

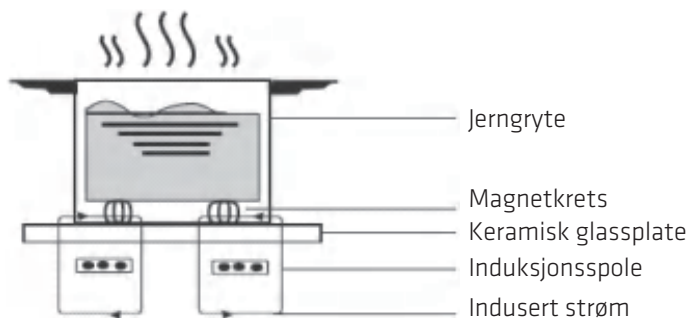


Referanse	Beskrivelse
A	Sonevalgknapp
B	PÅ/Av-knapp
C	Timer-knapp
D	Strømreguleringsknapp
E	Boost-kontrollknapp (doble boostere)
F	Timerindikering serigraf (ikke knapp)
G	Tilberedningsfunksjon
H	Barnelås-knapp
I	Pause-knapp
J	Flekssonefunksjon
K	Tidsregulerende knapp

NO

Noen ord om tilberedning med induksjon

Induksjonsmatlaging er en trygg, avansert, effektiv og økonomisk tilberedningsteknologi. Den fungerer ved at elektromagnetiske vibrasjoner genererer varme direkte i pannen, i stedet for indirekte gjennom oppvarming av glassoverflaten. Glasset blir varmt bare fordi pannen til slutt varmer det opp.

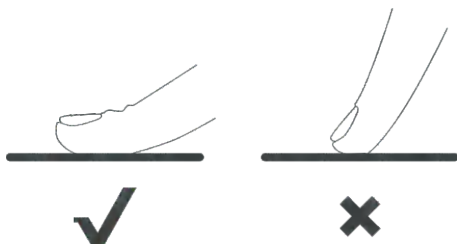


Før du bruker den nye induksjonstoppen

- Les denne veiledningen, og vær spesielt oppmerksom på avsnittet «Sikkerhetsadvarsler».
- Fjern all beskyttende film som fortsatt kan være på induksjonstoppen.

Bruk berøringskontrollene

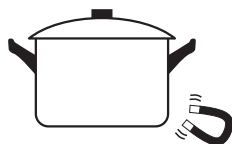
- Kontrollene reagerer på berøring, du trenger ikke å bruke press.
- Bruk fingerballen, ikke tuppen.
- Du vil høre et pip hver gang en berøring registreres.
- Sørg for at kontrollene alltid er rene, tørre og at det ikke er noen gjenstander (f.eks. et redskap eller en klut) som dekker dem. Selv en tynn film med vann kan gjøre kontrollene vanskelige å betjene.



Velge riktig kokekar



- Bruk kun kokekar med en bunn som er egnet for induksjonstilberedning. Se etter induksjonssymbolet på emballasjen eller på bunnen av pannen.
 - Du kan kontrollere om kokekaret ditt er egnet ved å utføre en magnettest. Flytt en magnet mot bunnen av pannen. Hvis den festes, er pannen egnet for induksjon.
1. Hell vann i pannen du vil kontrollere.
 2. Dersom  ikke blinker i skjermen og vannet varmes opp, er pannen egnet.
- Kokekar laget av følgende materialer er ikke egnet: rent rustfritt stål, aluminium eller kobber uten magnetisk base, glass, tre, porselen, keramikk og lertøy.

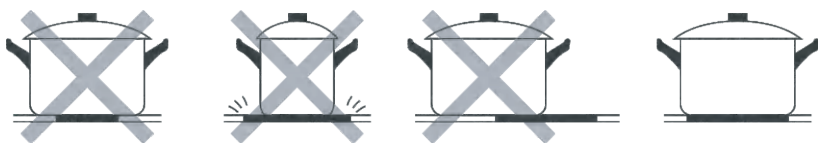


Ikke bruk kokekar med hakkete kanter eller buet bunn.

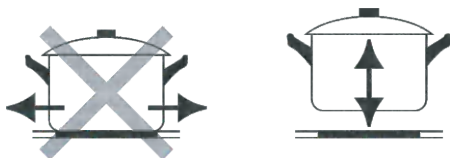


Sørg for at bunnen av pannen er glatt, ligger flatt mot glasset og har samme størrelse som kokesonen. Bruk panner hvis diameter er like stor som grafikken til den valgte sonen. Ved å bruke en litt bredere gryte, brukes induksjonsenergien med maksimal effektivitet. Hvis du bruker en mindre potte, kan effektiviteten være mindre enn forventet.

En gryte mindre enn 140 mm kan bli uoppdaget av koketoppen. Sentrér alltid pannen på kokesonen.



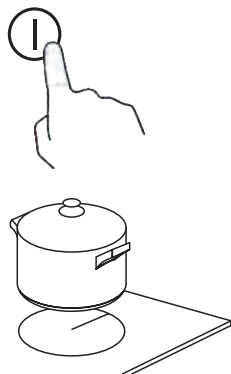
Løft alltid panner av induksjonstoppen – ikke skyv, ellers kan de ripe opp glasset.



Bruke induksjonstoppen

Starte tilberedningen

1. Trykk på PÅ/AV-kontrollen en stund. Etter du slår på piper summeren én gang og alle skjermene viser «-», som indikerer at induksjonstoppen har gått inn i standby-modus.
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.
3. I henhold til varmesonen der pannen er plassert, velger du en relevant sonevalgknapp ved å trykke på sonevalgknapp (A) eller effektregeringsknapp (D) _____.
- Den første gangen du berører glidebryteren, er å aktivere strømnivåjusteringsmodusen for den tilsvarende sonen. Berør den igjen for å justere kraftnivået du ønsker. (Eller du kan følge **AUTO pannedeteksjon** som nedenfor, da må du aktivere den manuelt.)
- 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.
4. **AUTO pannedeteksjon:** Under på-status, plasseres pannen på varmesonen. Den tilsvarende varmesonen kan aktiveres automatisk, du trenger ikke å aktivere varmesonen ved å berøre glidebryteren.



Hvis skjermen blinker $\geq \text{H} \leq$ vekselvis med varmeinnstillingen

Dette betyr at:

- du har ikke plassert en panne på riktig kokesone, eller;
- pannen du bruker er ikke egnet for induksjonsmatlaging, eller;
- pannen er for liten eller ikke riktig sentrert på kokesonen. Ingen oppvarming skjer med mindre det er en passende panne på kokesonen. Skjermen slås automatisk av etter 1 minutt hvis det ikke plasseres en passende panne på den.

Når du er ferdig med tilberedningen

1. Berøring av den aktuelle sonestromreguleringsknappen (D) _____ som du ønsker å slå av.
2. Trykk på glidebryteren for å redusere effekten til «0»-nivå.
3. Pass på varme overflater. «H» viser hvilken kokesone som er varm å berøre. Det forsvinner når overflaten er avkjølt til en sikker temperatur. Den kan også brukes som energisparefunksjon hvis du ønsker å varme opp ytterligere kjeler, bruk kokeplaten som fortsatt er varm.

Bruke boost-funksjonen

Aktivere boost-funksjonen

1. Berør boost-kontrollknappen (E)  én gang, soneindikatoren viser «b».
Berør boost-kontrollknappen (E) to ganger, soneindikatoren viser «P».
2. Boost-funksjonen varer i 5 minutter, deretter går den tilsvarende soneeffekten automatisk tilbake til effektnivå 9 og fortsette å fungere.

Avbryt boost-funksjonen

1. Berøring av den aktuelle sonestrømreguleringsknappen (D)  + som du ønsker å kansellere.
2. Merknader:
 - Funksjonen kan fungere i enhver kokesone.
 - Kokesonen går automatisk tilbake til effektnivå 9 etter 5 minutter hvis det ikke er noen manuell operasjon for å endre effektnivået.

Bruke tilberedningsfunksjoner

Du kan velge 5 praktiske tilberedningsfunksjoner ved å trykke på tilberedningsfunksjonsknappen (G) , hver gang flyttes det fra én funksjon til en annen.

«» – smelte eller tine (omtrent 50 °C)

«» – varme eller holde varm (omtrent 70 °C)

«» – småkoking, temperatur nær kokepunktet.

«» – automatisk oljesteking, holder oljetemperaturen rundt 210 ± 15 °C

«» – automatisk kokefunksjon, med grytestørrelse samme som varmesone, den vil automatisk varme opp vannet til koketemperaturen og opprettholde i 15 minutter, deretter slås brenneren automatisk av.

Bruk pausefunksjonen – stopp og gå

Pausefunksjonen kan brukes når som helst under tilberedningen.

Den gjør det mulig å stoppe induksjonstoppen og hente frem innstillingene.

1. Sørg for at tilberedningssonen fungerer.
2. Berør pause-knappen (I) . Alle tilberedningssoneskjermene viser «I». Betjening av induksjonstoppen deaktiveres bortsett fra pauseknappen (I), PÅ/AV (B)  og barnesikring (H) .
3. For å avbryte pausestatusen, berører du pause-knappen (I), og berører igjen en vilkårlig annen knapp bortsett fra Pause-knappen og PÅ/AV-knappen. Den kan gå tilbake til tilberedningsstatusen du anga tidligere.

Bruke barnesikringsfunksjonen

- 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 kontrollene unntatt AV-kontrollen deaktivert.

For å låse kontrollene

Berør kontrollknappen for barnesikring (H)  i 3 sekunder. Timerindikatoren viser «Lo»

For å låse opp kontrollene

1. Sørg for at induksjonstoppen er slått på.
2. Berør og hold inne kontrollknappen for barnesikring (H)  en stund
3. Du kan nå begynne å bruke induksjonstoppen.



Når koketoppen er i låst modus, er alle kontrollene deaktivert bortsett fra AV. Du kan alltid slå av koketoppen med AV-kontrollen i en nødsituasjon, men du må låse opp koketoppen først ved neste operasjon.

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 stille inn den til å slå av én kokesone etter at den innstilte tiden er ute.
- Du kan stille inn timeren i opptil 99 minutter.

Bruk av timeren som en minuttoversikt

Hvis du ikke velger noen kokesone

1. Sørg for at minst én tilberedning er slått på. (Merk: du kan bruke minutt klokkefunksjonen når den tilsvarende soneindikatoren lyser konstant.)
2. Trykk på «-»- eller «+»-knappen (K) nærme timerikonet . Timerindikatoren begynne å blinke og «30» vises på timerskjermen.
3. Still inn tiden ved å trykke på «-»- eller «+»-kontrollknappen (K) på timeren. Etter å ha regulert tiden, fortsetter tidtakerindikatoren å blinke i 5 sekunder og koketoppen bekrefter timerinnstillingen automatisk, deretter slutter timerindikatoren å blinke.

Tips: Trykk på «-»- eller «+»-kontrollknappen (C) på tidtakeren én gang for å redusere eller øke med 1 minutt.

Berør og hold nede «-»- eller «+» kontrollknappen (C) på tidtakeren for å redusere eller øke med 10 minutter.

Når tiden er satt, begynner den å telle ned umiddelbart. Skjermen viser gjenværende tid.

Summeren piper i 30 sekunder, og timerindikatoren slås av når innstillingstiden er ferdig.

Stille inn timeren for å slå av en eller flere kokesoner

Hvis tidtakeren er stilt inn på én sone:

1. Trykk på strømreguleringsknappen (D) ————— på den aktuelle kokesonen som fungerer. Den tilsvarende soneindikatoren blinker.
2. Ved å bruke «-» eller «+»-kontrollknappene (K) nærme timerikonet , kan du aktivere timerinnstillingen fra 1 til 99 minutter.

Når tiden er satt, begynner den å telle ned umiddelbart. Skjermen viser gjenværende tid og timerindikatoren blinker i 5 sekunder.

Tips: Prikken ved siden av effektnivåindikatoren lyser og indikerer at sonen er valgt.



Når tilberedningstiden utløper, slås den tilsvarende kokesonen automatisk av. Andre kokesoner fortsette å fungere hvis de er slått på tidligere.

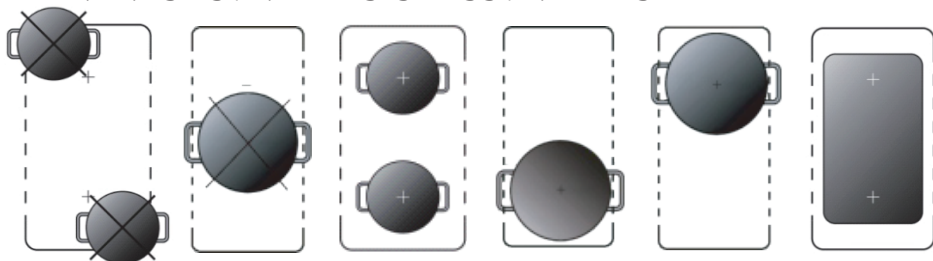
Når du bruker «timeren som alarm» og «timeren for å slå av sonene» sammen, viser skjermen gjenværende alarmtid som første prioritet. Trykk på strømreguleringsknappen (D) for kokesone for å vise den tilsvarende sonens gjenværende tid for utkobling.

Bruke flekssonefunksjonen

- Dette området kan når som helst brukes som en enkelt sone, i henhold til matlagingsbehovet.
- Fleksibelt område er laget av to uavhengige induktorer som kan styres separat. Når den fungerer som én enkelt sone, flyttes et kokekar fra den ene sonen til den andre innenfor det fleksible området, og holder samme effektnivå i sonen der kokekaret opprinnelig ble plassert. Den delen som ikke er dekket av kokekar, slås automatisk av.
- For å aktivere flekssonemodus berører du -knappen. Nå kan du bruke glidebryteren til å justere til kraftnivået du ønsker.
- **Viktig:**

Sørg for å plassere kokekaret sentrert på den fremre/bakre enkle kokesone. Den ideelle oppskriften er en oval eller rektangulær kjele, eller en grillpanne.

Eksempler på god gryteplassering og dårlig gryteplassering.

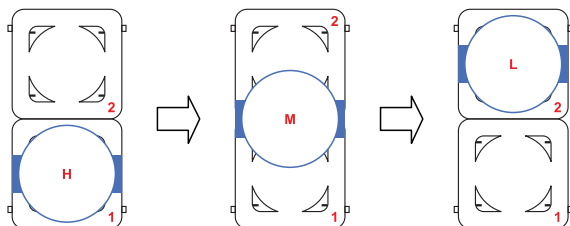


Smartfleksfunksjon:

Slik aktiverer du smartfleksfunksjonen:

1. Når koketoppen er PÅ, berører du flekssoneknappen (J)  én gang for å aktivere flekssonefunksjonen.
2. Når smartflekssonefunksjonen er aktivert, går den inn i smartfleksmodus uten ytterligere manuell styring av koketoppen.
3. Hvis smartfleksfunksjonen deaktiveres utilsiktet, følger du trinn 1 for å reaktivere smartfleksfunksjonen.

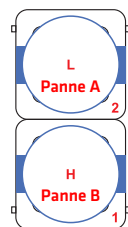
A) Med bare én panne/gryte plassert på fleksområdet:



Når pannen/gryten settes på forsiden av flekssoneområdet, slår koketoppen seg på automatisk og stiller inn effekten på nivå 9 for rask oppvarming.

Når pannen/gryten settes på baksiden av flekssoneområdet, slår koketoppen seg på automatisk og stiller inn effekten på nivå 2 for å holde på varmen.

- B) Med to panner/gryter er plassert på fleksområdet. Når den ene pannen/gryten først er plassert på forsiden eller baksiden av flekssoneområdet, og den andre pannen/gryten plasseres på fleksområdet 5 sekunder etter at den første gryten er plassert, slår koketoppen seg automatisk på og stiller inn effekten på nivå 9 for frontområdet og nivå 2 for bakområdet.



Slik deaktiverer du smartfleksfunksjonen:

Når smartfleksfunksjonen er på, trykker du på strømreguleringsknappen (D) på den nederste brennersonen og juster effekten manuelt. Smartfleksfunksjonen er deaktivert og koketoppen fungerer under normal flekssonefunksjon med samme effektnivå for alle flekssoneområdene. Eller dobbelttrykk/trykk lenge på flekssonefunksjonsknappen (J)  for å deaktivere smartfleksfunksjonen. Nå vil koketoppen fungere på individuell brenner og fleksfunksjonen er AV.

Normal fleksonefunksjon:

For å aktivere den normale flekssonefunksjonen:

Trykk på flekssonefunksjonsknappen (J)  for å aktivere flekssonefunksjonen.

Trykk på nedre sone-effektreguleringsknapp (D), og juster effekten manuelt.

Koketoppen fungerer i normal flekssonefunksjon med samme effektnivå for alle flekssoneområdene.

Beskyttelse mot overtemperatur

En utstyrt temperatursensor kan overvåke temperaturen inne i induksjonstoppen. Når en for høy temperatur overvåkes, stopper induksjonstoppen automatisk.

Minnefunksjon

Hvis du ved et uhell berører PÅ/AV-knappen under matlaging, og hvis du berører PÅ/AV-knappen igjen innen 10 sekunder, blir koketoppen på og går automatisk tilbake til forrige innstillingsstatus. Hvis du slår på koketoppen i mer enn 10 sekunder etter utilsiktet avslåing, deaktiveres minnefunksjonen og kan ikke gjenopprette den forrige innstillingen. Hvis koketoppen er koblet fra strømforsyningen, kan ikke minnefunksjonen aktiveres.

Påvisning av små artikler

Når en uegnet størrelse eller ikke-magnetisk panne (f.eks. aluminium), eller en annen liten gjenstand (f.eks. kniv, gaffel, nøkkel) har blitt liggende på koketoppen, går koketoppen automatisk over til standby etter 1 minutt. Viften fortsetter å koke ned induksjonstoppen i ytterligere 1 minutt.

Beskyttelse mot automatisk avstenging

Automatisk avstenging er en sikkerhetsfunksjon for induksjonstoppen din. Den slår seg av automatisk hvis du glemmer å slå av etter tilberedningen. Standard arbeidstider for ulike effektnivåer er vist i tabellen nedenfor:

Effektnivå	1~3	4~6	7~8	9
Standard arbeidstimer (min)	360	180	120	90

Når kjelen tas av kan induksjonstoppen stoppe oppvarmingen umiddelbart og koketoppen slås automatisk av etter 2 minutter.



Personer med en pacemaker bør rådføre seg med legen sin før du bruker denne enheten.

Strømstyringsfunksjon

Du kan begrense komfyrtoppens maksimale effekt for å spare energi eller bruke den under spesielle elektriske omstendigheter.

1. Slå på koketoppen ved å trykke på PÅ/AV-knappen (B) ①. Uten ytterligere kontroll går koketoppen i standby-modus i 1 minutt.
2. Når koketoppen er i standby-modus, berører du sone B kokefunksjonsknapp (G)  og kontrollknappen for barnesikring (H)  samtidig i 3 sekunder. Da går koketoppen inn i innstillingsmodus og timerindikatoren viser «55»
3. Trykk på Pause-knappen (I)  og timerindikatoren viser «SE»
4. Gjenta nå kontrollmetoden i trinn 2, og timerindikatoren viser gjeldende maks effektinnstilling: 28/45/60/74, standardinnstillingen er 74 (7400 W).
5. Bruk timerreguleringsknappen (K)  for å endre innstillingen for maksimal effektgrense. Du kan velge 28 (2800 W), 45 (4500 W), 60 (6000 W) og 74 (7400 W).
6. Når du har angitt maksimal effektgrense, trykker du på Pause-knappen (I)  for å bekrefte innstillingen. Komfyrtoppen går automatisk tilbake til standby-modus.
7. Hvis koketoppen har vært slått av under innstillingsprosessen, lagres ikke endringene og må starte fra trinn 1 igjen.

Feilvisning og inspeksjon

Hvis det oppstår en unormalitet, går induksjonstoppen automatisk inn i beskyttende tilstand og viser tilsvarende beskyttelseskoder:

Feilmelding	Mulig årsak	Hva du skal gjøre
	Ingen gryte eller gryten passer ikke	Bytt gryten.
ER03	Vann eller gryte på kontrollens glass	Rengjør brukergrensesnittet.
F1E	Forbindelsen mellom skjermkortet og hovedkortet mislykkes (kokesoneindikatoren viser «E»)	1. Tilkoblingskabelen er ikke riktig plugget inn eller er defekt; 2. Bytt hovedkortet.
F3E	Feil på spoletempertursensor. (kokesoneindikatoren viser «E»)	Bytt spolesensoren
F4E	Feil på hovedkortets tempertursensor. (kokesoneindikatoren viser «E»)	Bytt hovedkortet.
E1E	Temperatursensoren til den keramiske glassplaten er høy	Start på nytt etter at induksjonstoppen er avkjølt.
E2E	Temperatursensoren til IGBT er høy	Start på nytt etter at induksjonstoppen er avkjølt.
E3E	Unormal forsyningsspenning (for høy)	Kontroller om strømforsyningen er normal. Slå på etter at strømforsyningen er normal.
E4E	Unormal forsyningsspenning (for lav)	Kontroller om strømforsyningen er normal. Slå på etter at strømforsyningen er normal.
E5E	Temperatursensorfeil (kokesoneindikatoren viser «E»)	Tilkoblingskabelen er ikke riktig plugget eller montert defekt.

Ovennevnte er vurdering og inspeksjon av vanlige feil. Ikke demonter enheten selv for å unngå farer og skader på induksjonstoppen, og **kontakt leverandøren**.

Teknisk spesifikasjon

Modell	POB0760I4BFAS
Kokesoner	4 soner
Forsyningspenning/frekvens	220-240 V~, 50/60 Hz
Installert elektrisk kraft	6800-7400 W
Produktstørrelse LxBxH (mm)	590x520x55
Innbyggingsmål AxB (mm)	565x495

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

ENERGIFORBRUK

Produktinformasjon for strømforbruk og maksimal tid for å nå gjeldende lavstrømsmodus.

Av-modus	0,38 W
Standby-modus	Ikke tilgjengelig
Den maksimale tiden nødvendig automatisk skal nå gjeldende laveffektmodus eller tilstand.	Ikke tilgjengelig



AVHENDING:

Ikke avhende dette produktet som usortert husholdningsavfall. Innsamling av slikt avfall separat for spesialbehandling er nødvendig.

Dette apparatet er merket i samsvar med det europeiske direktivet 2011/65/EU om avfall av elektrisk og elektronisk utstyr (EE-avfall). Ved å sørge for at dette apparatet avhendes på riktig måte, vil du bidra til å forhindre mulig skade på miljøet og menneskers helse, som ellers kan oppstå hvis det ble avhendet på feil måte.

Symbolet på produktet indikerer at det ikke kan behandles som vanlig husholdningsavfall. Det bør leveres til et innsamlingssted for resirkulering av elektriske og elektroniske varer.

Dette apparatet krever spesialavfallshåndtering. For ytterligere informasjon om behandling, gjenvinning og resirkulering av dette produktet, bes du kontakte kommunen, din husholdningsavfallsstasjon eller butikken der du kjøpte det.

For mer detaljert informasjon om behandling, gjenvinning og resirkulering av dette produktet, bes du kontakte dine lokale myndigheter, din kommunale avfallstjeneste eller forhandleren der du kjøpte produktet.

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

Turvavaroitukset



Lue nämä ohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä.

Asennus

Sähköiskun vaara

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

Viiltovaara

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

Tärkeä turvallisuusohje

- Lue nämä ohjeet huolellisesti ennen tämän laitteen asennusta tai käyttöä.
- Mitään syttyviä materiaaleja tai tuotteita ei saa koskaan asettaa tämän laitteen päälle.
- Esitä nämä tiedot laitteen asennuksesta vastaavalle henkilölle, ne voivat vähentää asennuskustannuksia.
- Vaaran välttämiseksi, tämä laite on asennettava näiden asennusohjeiden mukaisesti.
- Vain asianmukaisesti pätevä henkilö saa asentaa ja maadoittaa tämän laitteen.
- Tämä laite tulee liittää piiriin, jossa on katkaisija, joka mahdollistaa kytkemisen irti virransyötöstä.

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

Käyttö ja kunnossapito

Sähköiskun vaara

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

Terveysvaara

- Tämä laite on sähkömagneettisten turvallisuusstandardien mukainen.

Kuumien pintojen vaara

- Käytön aikana kosketettavissa olevat osat kuumentuvat niin, että ne voivat aiheuttaa palovammoja.
- Älä anna kehosi, vaatetuksen tai minkään muun esineen kuin soveliaan keittiövälineen koskettaa keraamista lasia ennen kuin pinta on jäähtynyt.
- Metalliesineitä, kuten ruokailuvälineitä ja kansiä ei saa asettaa lieden pinnalle, ne voivat kuumentua..
- Alle 8-vuotiaat lapset on pidettävä poissa laitteen läheltä, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Paistinpannujen kahvat voivat tuntua kuumalta koskettaa. Tarkista, etteivät pannujen kahvat ole muiden

kuin käytettävän kypsennysalueen päällä. Pidä kahvat poissa lasten ulottuvilta.

- Tämän ohjeen huomiotta jättäminen voi johtaa palovammoihin.

Viiltovaara

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

Tärkeitä turvallisuusohjeita

- Älä koskaan jätä laitetta ilman valvontaa käytön aikana. Yli kiehuminen aiheuttaa savua ja rasvaisia jäämiä, jotka voivat syttyä.
- Älä koskaan käytä laitetta työ- tai säilytystasona.
- Älä koskaan jätä mitään esineitä tai välineitä laitteen päälle.
- Älä koskaan käytä laitetta huoneen lämmittämiseen tai kuumentamiseen.
- Kytke käytön jälkeen kypsennysalueet ja liesitaso pois päältä tässä käyttöoppaassa kuvatulla tavalla (eli käyttämällä kosketusohjaimia).
- Älä anna lasten leikkiä laitteella tai istua, seisoa tai kiivetä sen päälle.
- Älä säilytä lapsia kiinnostavia esineitä hyllyille laitteen yläpuolella. Liesitasolle kiipeävä lapsi voi loukkaantua vakavasti.
- Älä jätä lapsia yksin tai valvomatta alueelle, jossa laitetta käytetään.
- Lapsilla tai henkilöillä, joiden vamma rajoittaa heidän kykyään käyttää laitetta, tulee olla vastuullinen ja pätevä henkilö antamassa ohjeita laitteen käytöstä. Ohjeiden

antajan tulee olla tyytyväinen siihen, että he osaavat käyttää laitetta ilman vaaraa itselleen tai ympäristölleen.

- Älä korjaa tai vaihda laitteen mitään osaa, jota ei ole käyttöoppaassa erityisesti suositeltu. Kaikki muu huolto on annettava pätevän asentajan tehtäväksi.
- Älä käytä höyrypuhdistinta liesitason puhdistamiseen.
- Älä käytä rosoireunaisia pannuja tai vedä niitä lasipinnan päällä, se voi naarmuttaa lasia.
- Älä käytä teräsvillaa tai mitään karkeaa puhdistusainetta liesitason puhdistamiseen, ne voivat naarmuttaa keraamista lasia.
- Vaarojen välttämiseksi vahingoittuneen virtajohdon saa vaihtaa uuteen vain valmistaja, valmistajan valtuuttama huoltoedustaja tai muu vastaavalla tavalla pätevä henkilö.
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön! Valmistajan takuu ei kata mitään kaupallista käyttöä!
- VAROITUS: Laite ja sen kosketettavissa olevat osat kuumentuvat käytössä.
- Varo koskettamasta uunin sisällä olevia kuumennuselementtejä.
- Alle 8-vuotiaat lapset on pidettävä poissa laitteen läheltä, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Tätä laitetta saavat käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja sellaiset henkilöt, joiden fyysiset tai henkiset kyvyt tai aistit ovat rajoittuneet tai joilla ei ole tarvittavaa kokemusta ja tietoa, jos heidän turvallisuudestaan vastuussa oleva henkilö valvoo tai opastaa heitä laitteen turvalliseen käyttöön ja selittää siihen kuuluvat vaarat.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa suorittaa puhdistustoimia tai käyttäjän kunnossapitotoita ilman valvontaa.
- VAROITUS: Kypsennys liedellä rasvalla tai öljyllä ilman valvontaa voi olla vaarallista ja johtaa tulipaloon. ÄLÄ

KOSKAAN yritä sammuttaa tulta vedellä, vaan kytke laite pois päältä ja peitä liekki kannella tai sammutuspeitteellä.

- VAROITUS: Tulipalovaara: älä säilytä mitään tavaroita kypsennyspinnoilla.
- VAROITUS: Jos pinta on halkeillut, kytke laite pois päältä välttääksesi sähköiskun vaaran, lieden lasikeraamiset tai vastaavaa materiaalia olevat pinnat eivät tällöin ehkä suojaa jännitteisiltä osilta.
- Höyrypuhdistinta ei saa käyttää.
- Laite ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjausjärjestelmän avulla.
- VAARA: Kypsennysprosessia on valvottava jatkuvasti.
- Virtajohto ei saa olla näkyvässä asennuksen jälkeen.

Asennus

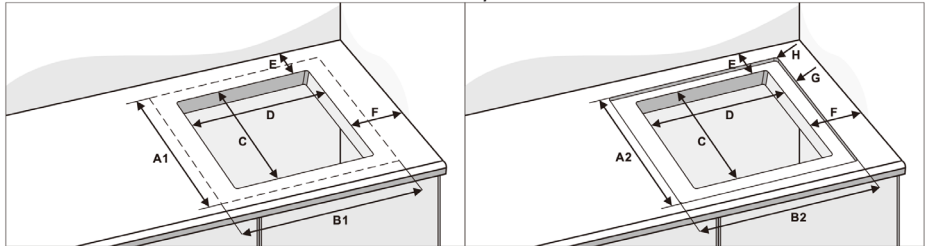
Asennusvälineiden valinta

Irrota työtasosta piirroksessa näytetyn kokoinen osa. Asennusta ja käyttöä varten reiän ympärille on jätettävä vähintään 5 cm tilaa. Varmista, että työtason paksuus on vähintään 30 mm. Valitse lämmönkestävä työtason materiaali välttääksesi suurempia muodonmuutoksia, jotka johtuvat keittolevyn lämpösäteilystä. Kuten alla olevassa kuvassa:

Kokoaminen – asennus:

Aukon koot ovat:

Upotettu:

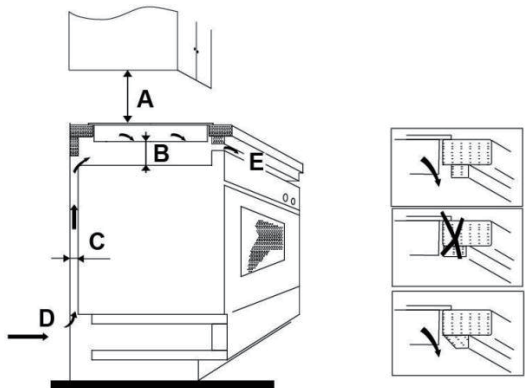


	Lasin koko		Aukon koko		Takan	Sivussa	Säde	Leikkauskoko		Syvyys
	A1	B1	C	D	E	F	H	A2	B2	G
POB0760I4BFAS	520	590	495	565	50	40	10	526	596	5

Varmista kaikissa olosuhteissa, että induktiokeittotaso on hyvin tuuletettu ja etteivät ilman sisääntulo- ja poistoaukot ole peitettyinä. Varmista, että induktiokeittotaso on hyvässä kunnossa. Kuten alla olevassa kuvassa.



Huomaa: Turvaetäisyyden keittotason ja sen yläpuolisen kaapin välillä pitää olla vähintään 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	20 minimi	20 minimi	Ilman tuloaukko	Ilmanpoisto 5 mm

Varmista ennen keittotason asentamista, että

- Työtaso on suora ja vaakatasossa, eivätkä mitkään rakenteelliset osat rajoita tilantarvetta.
- Työtaso on valmistettu lämmönkestävästä materiaalista.
- Jos keittotaso asennetaan uunin päälle, uunissa on sisäänrakennettu jäähdytystuuletin.
- Asennus täyttää kaikki vapaan tilan vaatimukset ja sovellettavat standardit ja määräykset.
- Kiinteään johdotukseen on sisällytetty paikallisten sähköasennussääntöjen ja määräysten mukaan asennettu ja sijoitettu erotuskatkaisin, joka katkaisee yhteyden sähköverkkoon kokonaan. Katkaisimen on oltava hyväksyttyä tyyppiä ja sen koskettimien väliin on jätävä 3 mm:n ilmarako kaikissa vaiheissa (tai kaikissa [vaihe] johtimissa, jos paikalliset sähköasennusmääräykset sallivat tämän muunnoksen).
- Erotuskatkaisimen on oltava asiakkaan helposti käytettävissä, kun keittotaso on asennettuna.
- Tiedustele paikallisilta rakennusviranomaisilta ja muilta, jos olet epävarma asennuksesta.
- Käytä lämmönkestäviä ja helposti puhdistettavia viimeistelyjä (kuten keraamisia laattoja) keittotasoa ympäröivissä seinäpinnoissa.

Varmista keittotason asentamisen jälkeen

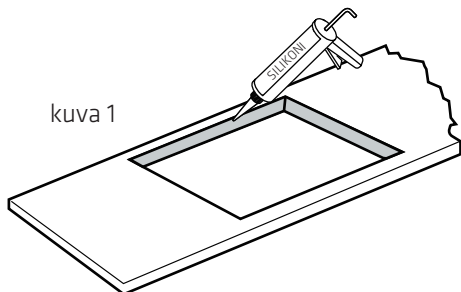
- Virtajohtoon ei pääse käsiksi kaappien ovien tai laatikoiden takaa.
- Kaapiston ulkopuolelta tulee riittävästi raitista ilmaa keittotason alaosaan.
- Jos keittotaso on asennettu laatikon tai kaapin päälle, keittotason pohjan alapuolelle on asennettu lämpösuoja.
- Erotuskatkaisin on asiakkaan helposti käytettävissä.

Ennen kannattimien sijoittamista

Laite on sijoitettava vakaalle, tasaiselle alustalle (käytä pakkausta). Älä kohdista voimaa keittotasosta kohoaviin säätimiin.

Asennus

kuva 1

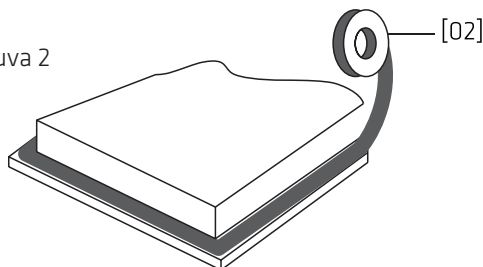


01



Leikkaa työtaso toimitettujen mittojen mukaisesti (kuten kuvassa 1 esitetään) sopivalla välineellä. Tiivistä työtason leikkausreuna silikonilla tai PTFE:llä ja anna kuivua ennen keittotason kiinnittämistä.

kuva 2



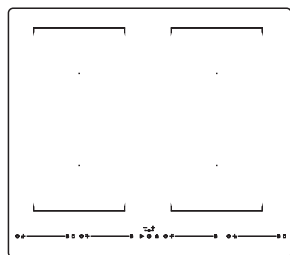
02



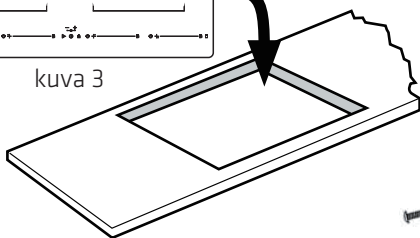
[04x1]

Venytä mukana toimitettu tiiviste keittotason alareunaa pitkin siten, että päät menevät päällekkäin.

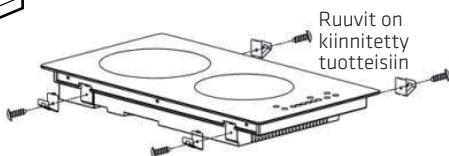
03



kuva 3



kuva 4



Älä käytä liimaa keittotason kiinnittämisessä työtasoon. Kun tiiviste on kiinnitetty ja keittotaso asetettu aukkoon, paina keittotasoa kevyesti alaspäin työntääksesi sen työtasoon ja varmistaaksesi hyvän tiivistyksen ulkoreunan ympärillä (kuva 4).

Huomio

1. Induktiokeittotason saa asentaa vain pätevä ammattihenkilö tai asentaja. Meillä on ammattitaitoisia henkilöitä sinun avuksesi. Älä koskaan tee asennusta itse.
2. Keittotasoa ei saa asentaa suoraan astianpesukoneen, jääkaapin, pakastimen, pesukoneen tai vaatekuivaimen yläpuolelle, koska kosteus voi vahingoittaa keittotason elektroniikkaa.
3. Induktiokeittolevy tulee asentaa siten, että voidaan varmistaa hyvä lämpösäteily luotettavuuden varmistamiseksi.
4. Seinän ja indusoituneen lämpöalueen työtason yläpuolella on kestettävä kuumuutta.
5. Laminaattikerroksen ja liiman on kestettävä kuumuutta vahinkojen välttämiseksi.

Keittotason kytkeminen sähköverkkoon



Tämän keittotason saa kytkeä sähköverkkoon vain asianmukaisesti pätevä henkilö. Tarkista ennen keittotason kytkemistä sähköverkkoon, että:

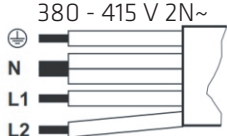
1. kotitalouden sähköjärjestelmä kestää keittotason ottaman tehon.
2. jännite vastaa arvokilvessä ilmoitettua jännitettä
3. virtajohtoon eri osuudet kestävät arvokilvessä ilmoitetun kuorman.

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.

			
Kaksi vaihetta: 380 - 415 V 2N~		Yksi vaihe: 220-240 V~	
5x1,5 mm ² tai 4x2,5 mm ²		5x1,5 mm ² tai 3x4 mm ²	
	Vihreä/keltainen	Vihreä/keltainen	
N	Sininen ja harmaa	Sininen ja harmaa	N
L1	Musta	Musta ja ruskea	L
L2	Ruskea		

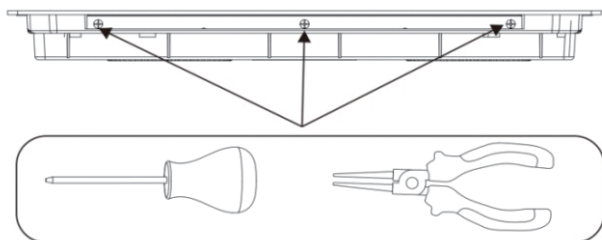
- Jos johto on vaurioitunut tai vaihdettava, sen saa tehdä vain huoltoasentaja asianmukaisia työkaluja käyttäen tapaturmien välttämiseksi.
- Jos laite kytketään suoraan verkkoon, on asennettava kaikki navat katkaiseva katkaisija, jossa vähimmäisrako koskettimien välillä on 3 mm.
- Asentajan on varmistettava, 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.

Varoitus

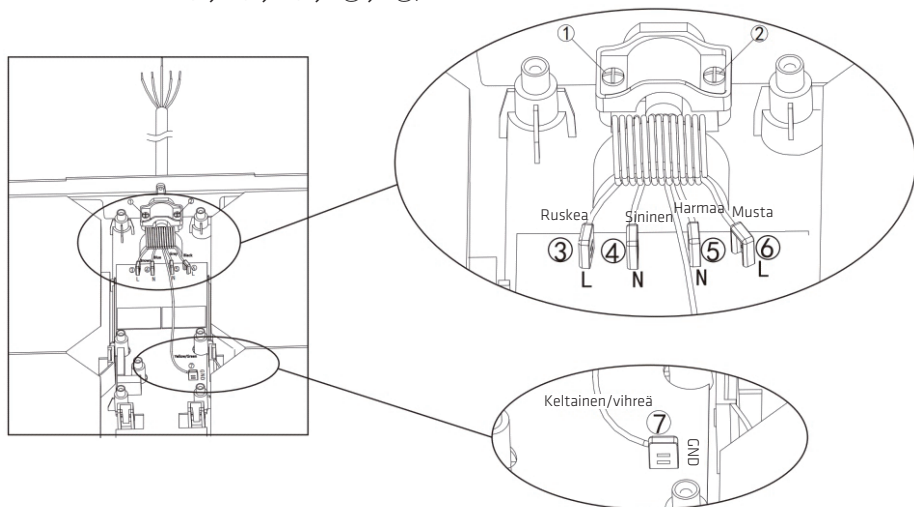


Jos virtajohto ei ole tarpeeksi pitkä, voit vaihtaa uuden pidemmän virtajohdon alla olevien ohjeiden mukaisesti. Ammattitaitoisen sähköasentajan TÄYTYY noudattaa kaikkia alla olevia ohjeita.

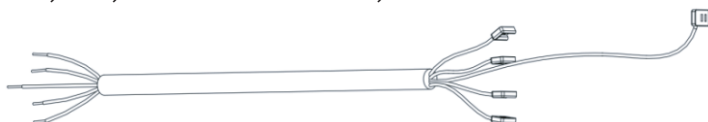
1. Irrota ruuvit ruuvimeisselillä (katso oikealla olevaa kuvaa) ja irrota keraaminen lasi keittotasosta.



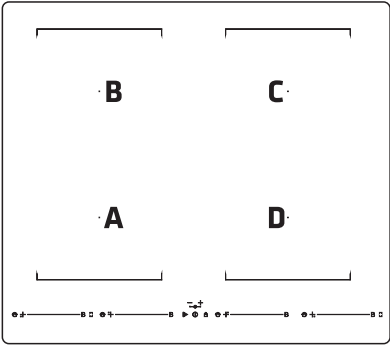
2. Irrota ruuvimeisselillä kaksi ruuvia (katso alla olevaa kuvaa, kohdat ① ja ②), ja irrota virtajohto ja 5 ylimääräistä johdotusliitintä puristimella, (katso alla olevaa kuvaa, kohdat ③ ja ④ ja ⑤ ja ⑥ ja ⑦).



3. Irrota virtajohto ja vaihda se uuteen virtajohtoon.



Tuotteen yleiskuvaus



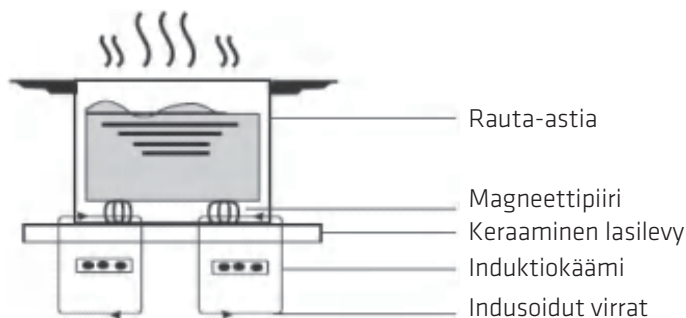
Ohjauspaneeli



Kuvake	Kuvaus
A	Alueen valintanäppäin
B	PÄÄLLE/POIS-näppäin
C	Ajastinnäppäin
D	Tehonsäädin
E	Lisätehonsäädin (kaksoistehostimet)
F	Ajastimen ilmaisin (ei painike)
G	Keittotoiminto
H	Lapsilukkonäppäin
I	Taukonäppäin
J	Flex Zone -toiminto
K	Ajastimen säätönäppäin

Sananen ruoanlaitosta induktion avulla

Induktio on turvallinen, edistynyt, tehokas ja taloudellinen ruoanlaittotekniikka. Siinä käytetään sähkömagneettista värähtelyä, joka tuottaa lämmön suoraan keittoastiaan eikä välillisesti lasipintaa kuumentamalla. Lasi kuumenee vain siksi, että keittoastia kuumentaa sen.

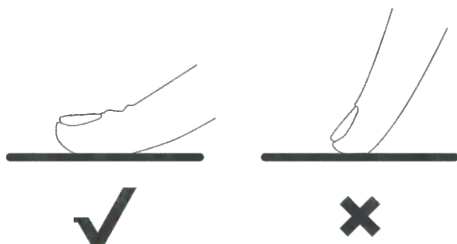


Ennen uuden induktiokeittotason käyttöä

- Lue tämä opas kiinnittäen erityistä huomiota lukuun "Turvallisuusvaroitukset".
- Poista induktiokeittotasosi ympärillä mahdollisesti vielä oleva suojakalvo.

Kosketussäätimien käyttäminen

- Säätimet reagoivat kosketukseen, joten niitä ei tarvitse painaa.
- Käytä sormenpään pehmeää osaa, ei sen kärkeä.
- Kuulet piippauksen aina, kun kosketus on rekisteröity.
- Varmista, että säätimet ovat aina puhtaat ja kuivat ja ettei mikään esine (kuten aterimet tai pyyhe) peitä niitä. Ohutkin vesikerros voi vaikeuttaa säätimien käyttöä.

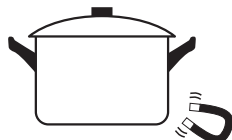


Oikean keittoastian valinta

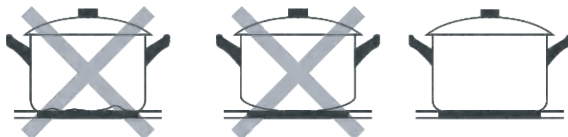


- Käytä ainoastaan keittiöastioita, joiden pohja soveltuu induktioruoanvalmistukseen. Etsi induktiosymboli keittoastian pakkauksesta tai pohjasta.
- Voit tarkistaa keittoastiasi sopivuuden tekemällä magneettikokeen. Vie magneetti astian pohjaa kohti. Jos astia vetää sen puoleensa, astia soveltuu induktiolle.

- Jos sinulla ei ole magneettia:
 1. Laita hieman vettä tarkistettavaan keittoastiaan.
 2. Jos  ei vilku näytössä ja jos vesi kuumenee, keittoastia on sopiva.
- Seuraavista materiaaleista valmistetut keittoastiat eivät ole sopivia: puhdas ruostumaton teräs, alumiini tai kupari, jossa ei ole magneettista pohjaa, lasi, puu, posliini, keramiikka ja kivitavara.

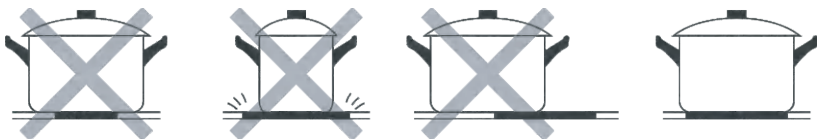


Älä käytä rosoreunaisia tai kaarevapohjaisia keittoastioita.

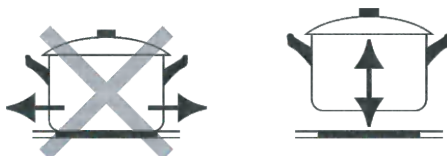


Varmistu, että keittoastian pohja on sileä, se asettuu tasaisesti lasia vasten ja on saman kokoinen kuin keittoalue. Käytä keittoastioita, joiden läpimitta on sama kuin valitun keittoalueen. Kun käytät hieman tätä suurempaa keittoastiaa, energiankäyttö on tehokkainta. Jos käytät pienempää keittoastiaa, tehokkuus on hieman suunniteltua pienempi.

Keittotaso ei välttämättä tunnista alle 140 mm:n astioita. Keskitä keittoastia aina keskelle keittoaluetta.



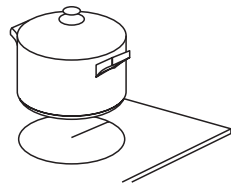
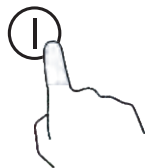
Nosta astia pois induktiokeittotasolta – älä liu'uta, ettei lasi naarmuunnu.



Induktikeittonäppäimien käyttäminen

Valmistuksen aloittaminen

1. Kosketa PÄÄLLE/POIS-säädintä hetki. Kun virta on kytkeytynyt, sumneri piippaa kerran, kaikissa näytöissä näkyy "–", mikä osoittaa induktikeittonäppäimien olevan valmiustilassa.
2. Aseta sopiva keittoastia haluamallasi keittoalueelle. Varmista, että keittoastian pohja ja keittoalueen pinta ovat puhtaat ja kuivat.
3. Valitse vastaava alueen valintanäppäin sen lämpöalueen mukaan, johon keittoastia on sijoitettu painamalla alueen valintanäppäintä (A) tai tehonsäädintä (D) _____.
 - Ensimmäisellä kerralla, kun kosketat liukusäädintä, aktivoit vastaavan alueen tehonäppäimien säätötilan. Koskettamalla uudelleen voit säätää haluamasi tehonäppäimien. (Voit myös noudattaa AUTOMAATTISTA keittoastian tunnistusta kuten alla, silloin sinun ei tarvitse aktivoida sitä manuaalisesti.)
 - Jos et valitse lämpöasetusta 1 minuutin kuluessa, induktikeittonäppäimien sammuu automaattisesti. Sinun täytyy aloittaa uudelleen vaiheesta 1.
 - Voit muuttaa lämpöasetusta milloin tahansa valmistuksen aikana.
4. AUTOMAATTINEN keittoastian tunnistus: kun keittotaso on päällä, aseta keittoastia lämpöalueelle, vastaava lämpöalue aktivoituu automaattisesti, eikä lämpöaluetta tarvitse aktivoida koskettamalla liukunäppäimien.



Jos näytöllä vilkkuu $\geq \leq$ vuorotellen lämpöasetuksen kanssa

Tämä tarkoittaa, että:

- et ole laittanut astiaa oikealle keittoalueelle tai;
- käyttämäsi astia ei sovellu induktioruuanvalmistukseen tai;
- astia on liian pieni tai huonosti keskitetty keittoalueelle. Kuumennus ei käynnisty, ennen kuin keittoalueella on sopiva astia. Näyttö sammuu automaattisesti 1 minuutin kuluttua, jollei sopivaa astiaa aseteta paikalleen.

Ruuanvalmistuksen lopettaminen

1. Kosketa sen keittoalueen tehonsäädintä (D), _____ jonka haluat kytkeä pois päältä.
2. Koskettamalla liukunäppäimien lasket tehon "0"-tasolle.
3. Varo kuumia pintoja. "H" osoittaa, mikä keittoalue on liian kuuma koskettaa. Se häviää, kun pinta on jäähtynyt turvalliseen lämpötilaan. Tätä voidaan käyttää myös energiansäästökeinona, jos haluat hyödyntää jälkilämpöä asettamalla astian kuumalle alueelle.

Lisätehotoiminnon käyttäminen

Lisätehotoiminnon ottaminen käyttöön

1. Kosketa lisätehonsäädintä (E)  kerran, keittoalueen ilmaisimessa näkyy "b". Kosketa lisätehonsäädintä (E) kaksi kertaa, keittoalueen ilmaisimessa näkyy "P".
2. Lisätehotoiminto kestää 5 minuuttia ja sen jälkeen vastaavan keittoalueen teho palaa takaisin tasolle 9 automaattisesti ja toiminta jatkuu.

Lisätehotoiminnon peruuttaminen

1. Kosketa sen keittoalueen tehonsäädintä (D) _____, jonka haluat peruuttaa.
2. Huomautukset:
 - Toiminto toimii kaikilla keittoalueilla.
 - Keittoalue palaa tehotasolle 9 automaattisesti 5 minuutin kuluttua, jos mitään ei tehdä tehotason muuttamiseksi.

Keittotoimintojen käyttäminen

Voit valita 5 kätevää keittotoiminnosta painamalla Keittotoimintonäppäintä (G) , jokaisella painalluksella toiminto muuttuu.

 - Sulatus (noin 50 °C)

 - Lämmittäminen tai lämpimänä pito (noin 70 °C)

 - Hauduttaminen, lämpötila lähellä kiehumista.

"F" - Automaattinen öljyssä paistaminen, öljyn lämpötilana pysyy noin 210 ± 15 °C

"H" - Automaattinen keittotoiminto, kun keittoastian koko on sama kuin keittoalueen, se lämmittää veden automaattisesti kiehuvaan lämpötilaan ja pitää sitä yllä 15 minuuttia, minkä jälkeen keittoalue kytkeytyy pois automaattisesti.

Taukotoiminnon käyttäminen – Stop & Go

Taukotoimintoa voidaan käyttää milloin tahansa valmistuksen aikana. Sen avulla induktiokeittotaso voidaan pysäyttää ja asetukset voidaan palauttaa.

1. Varmista, että keittoalue toimii.
2. Kosketa Tauko-näppäintä (I) . Kaikkien keittoalueiden näytöissä näkyy "I". Induktiokeittotason toiminta kytkeytyy pois päältä lukuun ottamatta näppäimiä Tauko (I), PÄÄLLE/POIS (B)  ja Lapsilukko (H) .
3. Voit peruuttaa taukotilan koskettamalla Tauko-näppäintä (I) ja koskettamalla uudelleen mitä tahansa muuta näppäintä lukuun ottamatta Tauko-näppäintä ja PÄÄLLE/POIS-näppäintä. Aiemmin asetettu keittotila palautuu.

Lapsilukkotoiminnon käyttäminen

- Voit lukita säätimet tahattoman käytön estämiseksi (esimerkiksi jos lapset kytkivät keittoalueet vahingossa päälle).
- Kun säätimet on lukittu, kaikki säätimet POIS-säädintä lukuun ottamatta ovat pois käytöstä.

Säätimien lukitseminen

Kosketa Lapsilukko-säätönäppäintä (H)  3 sekunnin ajan. Ajastimen ilmaisin näyttää "Lo"

Säätimien lukituksen avaaminen

1. Varmista, että induktiokeittotaso on kytketty päälle.
2. Kosketa lapsilukko-säätönäppäintä (H)  ja pidä sitä jonkin aikaa
3. Voit nyt aloittaa induktiokeittotason käytön.



Kun keittotaso on lukitustilassa, kaikki säätimet ovat poissa käytöstä paitsi POIS-säädin. Voit aina hätätilanteessa sammuttaa keittotason POIS-säätimellä, mutta sinun on avattava keittotason lukitus ensin seuraavaa toimintoa varten.

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 asettaa sen kytkemään yhden tai useamman keittoalueen pois päältä, kun aika on kulunut.
- Ajastimen enimmäisaika on 99 minuuttia.

Ajastimen käyttö minuuttiajastimena

Et ole valinnut mitään keittoaluetta

1. Varmista, että ainakin yksi keittoalue on kytketty päälle. (Huomaa: voit käyttää minuuttiajastintoimintoa, kun vastaava keittoalueen ilmaisin on päällä.)
2. Kosketa "-" tai "+" (K) ajastinkuvakkeen läheltä . Ajastimen ilmaisin alkaa vilkkua ja ajastimen näytössä näkyy "30".
3. Aseta aika koskettamalla ajastimen "-" tai "+" -säädintä (K). Kun aika on säädetty, ajastimen merkkivalo vilkkuu 5 sekuntia ja keittotaso vahvistaa ajastimen asetukset automaattisesti, minkä jälkeen ajastimen merkkivalo lakkaa vilkkumasta.

Vinkki: Koskettamalla ajastimen "-" tai "+" -säädintä (C) kerran aika lyhenee tai pitenee 1 minuutilla.

Koskettamalla ajastimen "-" tai "+" -säädintä (C) pitkään aika lyhenee tai pitenee 10 minuutilla.

Kun aika on asetettu, ajan laskeminen alkaa välittömästi. Näytössä näkyy jäljellä oleva aika.

Äänimerkki piippaa 30 sekunnin ajan ja ajastimen ilmaisin sammuu, kun asetettu aika on kulunut.

Ajastimen asettaminen kytkemään yksi tai useampi keittoalue pois päältä

Jos ajastin on asetettu yhdelle alueelle:

1. Kosketa vastaavan käytössä olevan keittoalueen tehonsäädintä (D) ————. Vastaavan keittoalueen ilmaisin vilkkuu.
2. Käyttämällä "+" ja "-" (K) ajastinkuvakkeen läheltä , voit asettaa ajastimen 1–99 minuuttiin.

Kun aika on asetettu, ajan laskeminen alkaa välittömästi. Näytössä näkyy jäljellä oleva aika ja ajastimen ilmaisin vilkkuu 5 sekunnin ajan.

Vinkki: Piste tehotason ilmaisimen vieressä palaa osoittaen, että kyseinen alue on valittuna.



Kun keittoaika umpeutuu, vastaava keittoalue kytkeytyy pois päältä automaattisesti. Muut keittoalueet jatkavat toimintaansa, jos ne on kytketty päälle aiemmin.

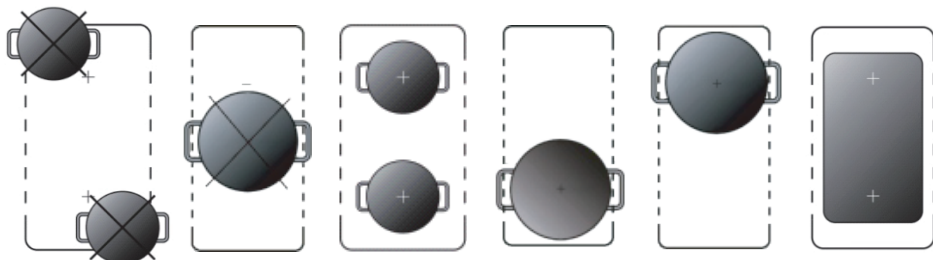
Kun käytät "ajastinta hälytyksenä" ja "ajastinta alueiden kytkemiseen pois päältä" yhdessä, näytössä näkyy hälytyksen jäljellä oleva aika ensimmäisenä prioriteettina. Paina keittoalueen tehonsäädintä (D) nähdäksesi kyseisen alueen jäljellä olevan sammutusajan.

Flex-Zone-toiminnon käyttäminen

- Tätä aluetta voi käyttää yhtenä alueena ruoanlaittotarpeen mukaan milloin tahansa.
- Joustava alue koostuu kahdesta itsenäisestä induktorista, joita voi ohjata erikseen. Kun se toimii yhtenä alueena ja keittoastia siirretään yhdeltä alueelta toiselle joustavan alueen sisällä, säilyy sen alueen tehotaso, jolle keittoastia oli alun perin sijoitettu. Se osa, joka ei ole keittoastian peitossa, kytkeytyy automaattisesti pois päältä.
- Voit aktivoida joustavan aluetilan koskettamalla  -painiketta. Nyt voit säätää haluamasi tehotason liukupalkin avulla.
- **Tärkeää:**

Varmista, että asetat keittoastian keskelle etu-/takakeittoaluetta. Ihanteellisin on soikea tai suorakulmainen kattila tai grillipannu.

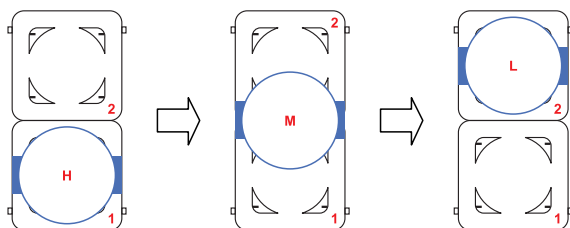
Esimerkkejä oikeasta ja väärästä astian sijoittamisesta.



Smart Flex -toiminto:

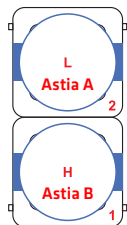
Smart Flex -toiminnon aktivoiminen:

1. Kun keittotaso on PÄÄLLÄ, kosketa Flex Zone -näppäintä (J) □ yhden kerran aktivoitaksesi Flex Zone -toiminnon.
 2. Kun Smart Flex -aluetoiminto on aktivoitu, se siirtyy Smart Flex -tilaan ilman, että keittotasoa tarvitsee enää ohjata manuaalisesti.
 3. Jos Smart Flex -toiminto poistetaan vahingossa käytöstä, noudata vaihetta 1 Smart Flex -toiminnon aktivoimiseksi uudelleen.
- A) Kun joustavalle alueelle on asetettu vain yksi kattila/pannu:



Kun kattila/pannu asetetaan Flex Zone -etualueelle, keittotaso kytkeytyy automaattisesti päälle ja asettaa tehon tasolle 9 nopeaa lämmitystä varten. Kun kattila/pannu asetetaan Flex Zone -taka-alueelle, keittotaso kytkeytyy automaattisesti päälle ja asettaa tehon tasolle 2 lämpimänä pitämistä varten.

- B) Kun kaksi kattilaa/pannua on asetettu Flex zone-alueelle.
Aseta ensin yksi pannu/kasari etuosaan tai takaosaan flex-alueelle. Jos toinen pannu/kasari asetetaan 5 sekunnin sisällä, liesitaso käynnistyy automaattisesti ja asettaa tehon tasolle 9 etuosassa ja tasolle 2 takaosassa.



Smart Flex -toiminnon poistaminen käytöstä:

Kun Smart Flex -toiminto on päällä, kosketa ala-alueen tehonsäädintä (D) ja säädä teho manuaalisesti, Smart Flex -toiminto kytkeytyy pois päältä ja keittotaso toimii normaalilla Flex-Zone-toiminnolla samalla tehotasolla kaikilla Flex-Zone-alueilla. Voit myös painaa kaksi kertaa / pitkään Flex-Zone-toimintonäppäintä (J) □ Smart Flex -toiminnon poistamiseksi käytöstä. Nyt keittotaso toimii yhdellä alueella ja joustava toiminto on pois päältä.

Normaali Flex Zone -toiminto:

Normaalin Flex Zone -toiminnon aktivointi:

Paina Flex Zone -toimintonäppäintä (J) □ aktivoitaksesi Flex Zone -toiminnon. Paina alemman alueen tehonsäädintä (D) ja säädä teho manuaalisesti, keittotaso toimii normaalilla Flex Zone -toiminnolla samalla tehotasolla kaikilla Flex Zone -alueilla.

Ylikuumenemissuojaus

Lämpötila-anturi seuraa induktiokeittotason sisäistä lämpötilaa. Kun lämpötila on liian korkea, induktiokeittotason toiminta pysäytetään automaattisesti.

Muistitoiminto

Jos kosketat vahingossa PÄÄLLE/POIS-näppäintä ruoanlaiton aikana ja jos kosketat PÄÄLLE/POIS-näppäintä uudelleen 10 sekunnin kuluessa, keittotaso kytkeytyy päälle ja palaa automaattisesti edelliseen asetustilaan. Jos kytket keittotason vahingossa pois päältä ja kytket sen päälle yli 10 sekunnin kuluttua, muistitoiminto poistuu käytöstä, eikä edellistä asetusta voi palauttaa. Jos keittotason sähkö katkeaa, muistitoimintoa ei voida aktivoida.

Pienten astioiden havaitseminen

Kun vääränkokoinen tai magnetisoitumaton (esim. alumiini) astia tai muu hyvin pieni esine (esim. veitsi, haarukka, avain) jää keittotasolle, keittotaso siirtyy automaattisesti valmiustilaan 1 minuutin kuluttua. Puhallin jäähdyttää induktiokeittotasoa vielä 1 minuutin ajan.

Automaattinen sammutussuojaus

Automaattinen sammutus on induktiokeittotason turvallisuustoiminto. Jos unohdat kytkeä pois päältä keittoalueen, se sammuu automaattisesti. Oletustoiminta-ajat näkyvät alla olevassa taulukossa:

Tehotaso	1-3	4-6	7-8	9
Oletustoiminta-aika (min)	360	180	120	90

Kun astia on poistettu, induktiokeittotaso lopettaa kuumentamisen välittömästi ja keittotaso sammuu automaattisesti 2 minuutin kuluttua.



Henkilöiden, joilla on sydämentahdistin, on neuvoteltava lääkärin kanssa ennen tämän laitteen käyttöä.

Tehonhallintatoiminto

Voit rajoittaa keittotason enimmäistehoa energian säästämiseksi tai käyttääksesi sitä erityisessä sähköympäristössä.

1. Kytke keittotaso päälle koskettamalla PÄÄLLE/POIS-näppäintä (B) , ilman muuta säätöä keittotaso siirtyy valmiustilaan 1 minuutiksi.
2. Kun keittotaso on valmiustilassa, kosketa alueen B Keittotoimintonäppäintä (G)  ja Lapsilukko-säätönäppäintä (H)  samanaikaisesti 3 sekunnin ajan, keittotaso siirtyy nyt asetustilaan ja ajastimen ilmaisimessa näkyy "SS".
3. Kosketa Tauko-näppäintä (I)  nyt ja ajastimen ilmaisimessa näkyy "SE".
4. Toista nyt säätömenetelmä vaiheessa 2 ja ajastimen ilmaisimessa näkyy nykyinen enimmäistehoasetus: 28/45/60/74, oletusasetus on 74 (7400 W).
5. Käytä ajastimen säätönäppäintä (K)  vaihtaaksesi enimmäistehon raja-arvoa, voit valita 28 (2800 W), 45 (4500 W), 60 (6000 W) ja 74 (7400 W).
6. Kun olet asettanut enimmäistehorajan, vahvista asetus koskettamalla Tauko-näppäintä (I)  ja keittotaso palaa automaattisesti valmiustilaan.
7. Jos keittotaso on sammutettu asetusprosessin aikana, muutosta ei tallenneta, ja se on aloitettava uudelleen vaiheesta 1.

Virhenäyttö ja tarkastus

Jos jotain epänormaalia ilmenee, induktiokeittotaso siirtyy automaattisesti suojaustilaan ja näyttää vastaavat suojauskoodit:

Virheilmoitus	Mahdollinen syy	Ratkaisu
	Ei keittoastiaa tai se ei ole soveltuva	Vaihda keittoastia.
ER03	Vettä tai keittoastia säätimen lasin päällä	Puhdista ohjauspaneeli.
F1E	Näyttöpaneelin ja keskusyksikön välinen yhteys ei toimi (keittoalueen ilmaisin näyttää "E")	1. Liitäntäkaapelia ei ole kytketty oikein tai se on viallinen; 2. Vaihda keskusyksikkö.
F3E	Käämin lämpötila-anturin toimintahäiriö. (keittoalueen ilmaisin näyttää "E")	Vaihda käämin anturi
F4E	Keskusyksikön lämpötila-anturin toimintahäiriö. (keittoalueen ilmaisin näyttää "E")	Vaihda keskusyksikkö.
E1E	Keraamisen lasilevyn lämpötila-anturin korkea lämpötila	Käynnistä uudelleen induktiokeittotason jäähtyttyä.
E2E	IGBT:n lämpötila-anturin korkea lämpötila	Käynnistä uudelleen induktiokeittotason jäähtyttyä.
E3E	Epänormaali syöttöjännite (liian korkea)	Tarkista, onko virtalähde normaali; Kytke virta päälle, kun virtalähde on normaali.
E4E	Epänormaali syöttöjännite (liian matala)	Tarkista, onko virtalähde normaali; Kytke virta päälle, kun virtalähde on normaali.
E5E	Lämpötila-anturin vika (keittoalueen ilmaisin näyttää "E")	Liitäntäkaapelia ei ole kytketty oikein tai se on asennettu virheellisesti.

Edellä mainitut ovat yleisten vikojen arviointi- ja tarkastusohjeet. Älä pura yksikköä itse, jotta vältät induktiokeittotason vaarat ja vauriot ja ota yhteyttä toimittajaan.



Tekniset tiedot

Malli	POB0760I4BFAS
Keittoalueet	4 keittoaluetta
Syöttöjännite/taajuus	220–240 V~, 50 Hz / 60 Hz
Asennettu sähköteho	6800–7400 W
Tuotteen koko P×L×K (mm)	590 x 520 x 55
Sisämitat A×B (mm)	565 x 495

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

ENERGIANKULUTUS

Tuotetiedot tehonkulutuksesta ja enimmäisajasta, joka tarvitaan sovellettavan tehonsäästötilan saavuttamiseen.

Pois päältä -tila	0,38 W
Valmiustila	N/A
Enimmäisaika, joka tarvitaan, saavuttaa automaattisesti sovellettavan tehonsäästötilan.	N/A



HÄVITTÄMINEN:

Älä hävitä tätä tuotetta lajittelemattoman sekajätteen mukana. Tällaiset jätteet on kerättävä erikseen erityiskäsittelyä varten.

Tämä laite on merkitty eurooppalaisen sähkö- ja elektroniikkalaiteromusta annetun direktiivin 2011/65/EU (WEEE) mukaisesti. Hävittämällä tuotteen oikealla tavalla ehkäiset ympäristölle ja ihmisten terveydelle aiheutuvia haitallisia vaikutuksia, joita jätteiden epäasianmukainen käsittely saattaa muussa tapauksessa aiheuttaa.

Tuotteessa oleva symboli ilmaisee, että tuotetta ei saa käsitellä tavallisena kotitalousjätteenä. Se on toimitettava sopivaan sähkö- ja elektroniikkalaiteromulle tarkoitettuun keräyspisteeseen kierrätystä varten.

Tämä laite edellyttää erityistä jätteenkäsittelyä. Lisätietoja tuotteen käsittelystä, hyötykäytöstä ja kierrätyksestä saat paikallisilta viranomaisilta, kotitalousjätteen jätepalvelusta tai tuotteen ostopaikasta.

Tarkempaa tietoa tuotteen käsittelystä, hyötykäytöstä ja kierrätyksestä saat paikallisilta viranomaisilta, kotitalousjätteen jätepalvelusta tai tuotteen ostopaikasta.

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

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

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

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

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

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

Sikkerhedsadvarsler



Læs følgende instruktioner grundigt, før apparatet tages i brug.

Montering

Risiko for elektrisk stød

- Apparatet skal afbrydes fra lysnettet, før der udføres arbejde eller vedligeholdelse på det.
- Apparatet skal sluttes til en ordentlig jordforbindelse. Dette er vigtigt.
- Der skal indarbejdes en afbrydelsesmetode i ledningsføringen, der skal være i overensstemmelse med reglerne for ledningsføring.
- Ledningerne i hjemmet må kun ændres af en autoriseret elektriker.
- Hvis dette råd ikke følges, kan det føre til elektrisk stød eller dødsfald.

Fare for snitsår

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

Vigtige sikkerhedsinstruktioner

- Læs instruktionerne omhyggeligt, før apparatet monteres og tages i brug.
- Der må aldrig placeres brændbare materialer eller produkter på dette apparat.
- Alle disse oplysninger skal være tilgængelig for personen, der er ansvarlig for at montere apparatet, da de kan reducere monteringsomkostningerne.
- For at undgå fare, skal dette apparat monteres i henhold til denne installationsvejledning.
- Dette apparat må kun monteres af en fagperson, og apparatet skal jordforbindes.
- Dette apparat skal sluttes til et kredsløb, der er udstyret med en isoleringsafbryder, som kan afbryde apparatet

helt fra strømforsyningen.

- ADVARSEL: Brug kun komfurskærme, der er designet eller anbefalet af komfurets producent i brugsanvisningen, eller komfurskærme, der følger med produktet. Det kan være farligt at bruge skærme, der ikke er beregnet til dette produkt.
- Hvis apparatet ikke monteres rigtigt, kan det annullere garantien eller krav på erstatning.
- Instruktionerne til montering af apparatet kan findes i afsnittet <Montering>.

Brug og vedligeholdelse

Risiko for elektrisk stød

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

Sundhedsfare

- Dette apparat overholder sikkerhedsstandarden for elektromagnetiske stråling.

Fare for varme overflader

- Dele af dette apparat bliver varme nok til at give forbrændinger under brug.
- Undgå, at nogen kropsdele, tøj eller andet end passende køkkenredskaber kommer i kontakt med den keramiske overflade, før den har kølet ned.
- Placer ikke nogen metalgenstande, såsom knive, gafler, skeer og låg på kogepladen, da disse kan blive meget varme.
- Børn under 8 år skal holdes væk fra apparatet, medmindre de er under konstant opsyn.

- Håndtagene på gryder kan blive varme at røre ved. Sørg for, at grydens håndtag ikke er over andre kogeplader, der er tændt. Hold håndtagene uden for børns rækkevidde.
- Hvis dette råd ikke følges, kan det føre til forbrændinger og skoldninger.

Fare for snitsår

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

Vigtige sikkerhedsinstruktioner

- Efterlad ikke apparatet uden opsyn, når det er i brug. Hvis fødevarerne koger over under tilberedningen, kan det ryge meget og eventuelt fedt kan gå i brand.
- Apparatet må aldrig bruges som en arbejds- eller opbevaringsoverflade.
- Der må aldrig efterlades genstande eller redskaber på apparatet.
- Apparatet må aldrig bruges til generel opvarmning eller opvarmning af rummet.
- Når du er færdig med at bruge komfuret, skal kogezoneerne altid slukkes som beskrevet i denne vejledning (dvs. med berøringsknapperne).
- Børn må ikke lege med, sidde på, stå på eller klatre på apparatet.
- Opbevar ikke genstande, der kan være interessante for børn, i skabe over dette apparat. Børn, der klatrer op på komfuret, kan komme alvorligt til skade.
- Børn må ikke efterlades alene eller uden opsyn i området, hvor apparatet bruges.
- Børn eller personer med et handicap, der begrænser deres evne til at bruge dette apparat, skal vejledes i hvordan

apparatet bruges. Dette skal gøres af en kompetent person. Denne person skal være sikker på, at de kan bruge apparatet uden at være til fare for sig selv eller deres omgivelser.

- Reparer eller udskift ikke nogen dele på apparatet, medmindre det anbefales i brugsvejledningen. Alle andre serviceydelser skal udføres af en autoriseret tekniker.
- Kogepladen må ikke rengøres med en damprenser.
- Undgå, at bruge pander med takkede kanter. Undgå også, at trække panderne hen over glasoverfladen, da dette kan ridse glasset.
- Undgå, at rengøre komfuret med skuresvampe eller andre skrappe slibende rengøringsmidler, da disse kan ridse glasset.
- Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af enten producenten, serviceteknikeren eller af en tilsvarende kvalificeret person.
- Dette apparat er kun beregnet til husholdningsbrug! Alle former for erhvervsmæssig brug dækkes ikke af producentens garanti!
- ADVARSEL: Apparatet og dets tilgængelige dele bliver meget varme under brug.
- Undgå, at røre ved varmeelementerne.
- Børn under 8 år skal holdes væk fra apparatet, medmindre de er under konstant opsyn.
- Dette apparat må ikke bruges af børn under 8 år eller af personer med nedsatte fysiske, følelsesmæssige eller mentale evner eller med mangel på erfaring eller viden, hvis de ikke er under opsyn eller er blevet instrueret i, hvordan dette apparat bruges sikkert, og forstår risikoen ved at bruge det.
- Børn må ikke lege med dette apparat. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.
- ADVARSEL: Madlavning uden opsyn på en kogeplade med fedt eller olie kan være farligt og kan resultere i brand.

Forsøg ALDRIG at slukke en brand med vand, men sluk for apparatet og dæk derefter flammen med et låg eller et brandtæppe.

- ADVARSEL: Brandfare: Opbevar ikke genstande på kogepladerne.
- ADVARSEL: Sluk for apparatet for at undgå risikoen for elektrisk stød, hvis overfladen er revnet, for kogeplader af glaskeramik eller lignende materiale, der beskytter strømførende dele.
- En damprenser bør ikke bruges.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
- FORSIGTIG: Tilberedningsprocessen skal overvåges kontinuerligt.
- Netledningen kan ikke være tilgængelig efter installationen.

Installation

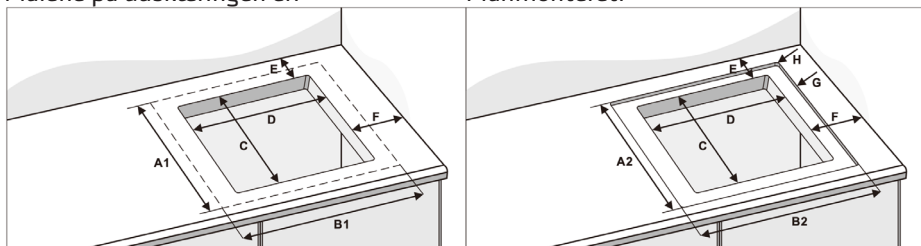
Valg af installationssted

Skær arbejdsfladen ud i henhold til målene i tegningen. Med henblik på installation og brug skal der afsættes mindst 5 cm plads rundt om hullet. Kontrollér, at arbejdsfladen er mindst 30 mm tyk. Vælg en arbejdsflade af varmebestandigt materiale for at undgå større deformationer forårsaget af varmeudstrålingen fra komfuret. Se nedenfor:

Montering – installation:

Målene på udskæringen er:

Planmonteret:

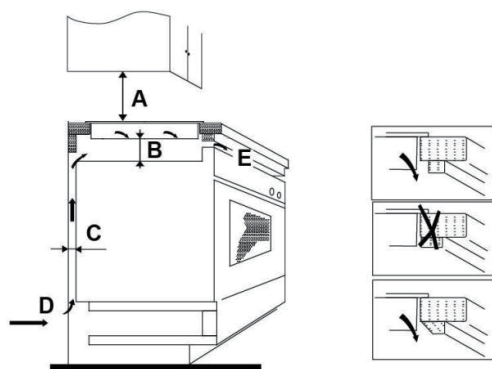


	Glasmål		Udskæringsmål		Bagside	Side	Radius	Udskæringsmål		Dybde
	A1	B1	C	D	E	F	H	A2	B2	G
POB0760I4BFAS	520	590	495	565	50	40	10	526	596	5

Du skal under alle omstændigheder sørge for, at der er god ventilation rundt om induktionskomfuret, og at luftindtag og luftudtag ikke er blokerede for at sikre, at induktionskomfuret fungerer, som det skal. Se nedenfor.



Bemærk: Sikkerhedsafstanden mellem komfuret og et skab over komfuret skal være mindst 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	Min. 20	Min. 20	Luftindtag	Luftudtag, 5 mm

Kontrol før installationen af komfuret

- Arbejdsfladen skal være kvadratisk og i vater, og ingen strukturelle emner må påvirke pladskravene.
- Arbejdsfladen skal være fremstillet af varmebestandigt materiale.
- Hvis komfuret installeres over en ovn, skal ovnen være udstyret med en indbygget køleventilator.
- Installationen skal overholde alle krav til frirum samt gældende standarder og bestemmelser.
- En egnet afbryder, der afbryder fuldstændig fra elnettet, skal være indbygget i elledningerne i boligen og installeret og placeret i overensstemmelse med lokale regler og bestemmelser om ledningsføring. Afbryderen skal være af en godkendt type og indeholde en luftspalte på 3 mm for kontakt for alle poler (eller i alle aktive faseledere hvis de lokale regler for ledningsføring tillader denne variation i kravene).
- Afbryderen skal være nemt tilgængelig for brugeren, i hvis bolig komfuret installeres.
- Det foreslås, at du søger vejledning hos de lokale byggemyndigheder og i de lokale byggevedtægter, hvis du er i tvivl om installationen.
- Du skal bruge varmebestandige elementer (såsom keramiske fliser) med en finish, der er nem at rengøre, til væggene omkring komfuret.

Kontrol efter installationen af komfuret

- Ledningen må ikke være tilgængelig via skabsdøre eller -skuffer.
- Der skal være en tilstrækkelig luftstrøm til komfuret uden for skabene.
- Der skal installeres en termisk beskyttelsesbarriere under komfuret, hvis komfuret installeres over en skuffe eller et skab.
- Afbryderen skal være nemt tilgængelig for brugeren.

Før lokalisering af fastgørelsesbeslagene

Apparatet skal placeres på en stabil, jævn overflade (brug emballagen). Tryk ikke med magt på kontrolknapperne, der stikker frem på komfuret.

Installation

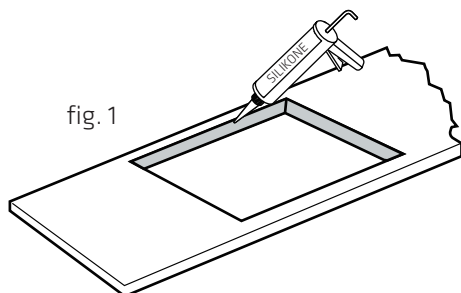


fig. 1



01

Lav en udskæring i arbejdsfladen med et egnet værktøj i henhold til de angivne mål i vejledningen (vist i fig. 1). Forsegl kanten af udskæringen i arbejdsfladen med silikone eller PTFE, og lad det tørre, før komfuret placeres.

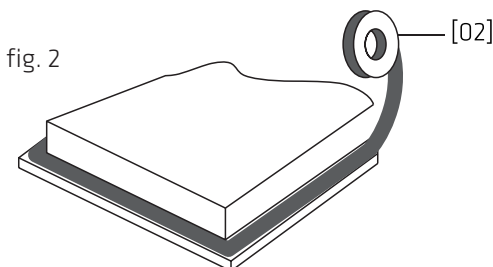


fig. 2

02



[04x1]

Sæt den medfølgende pakning på langs af undersiden af komfuret, og sørg for, at enderne overlapper.

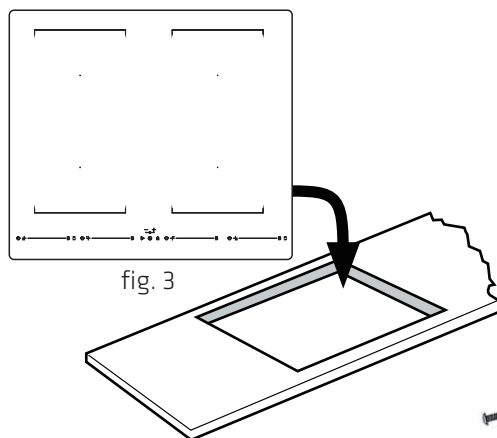


fig. 3

03

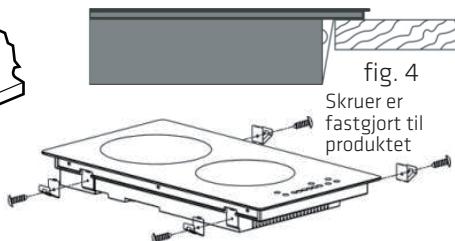


fig. 4

Skruer er fastgjort til produktet

Fastgør ikke komfuret til arbejdsfladen med klæbemiddel. Når pakningen er sat på, og komfuret er placeret i udskæringen, skal du forsigtigt trykke komfuret ned, idet du sikrer, at pakningen passer fint rundt om yderkanten (vist i fig. 4)

OBS!

1. Induktionskomfuret skal installeres af uddannet personale eller teknikere. Vores fagfolk står til din rådighed. Installér aldrig selv komfuret.
2. Komfuret må ikke installeres direkte over en opvaskemaskine, et køleskab, en fryser, en vaskemaskine eller en tørretumbler, da fugt kan beskadige komfurets elektronik.
3. Induktionskomfuret skal installeres således, at der sikres god varmestråling for forbedret driftssikkerhed.
4. Væggen og den afledte varmezone over bordoverfladen skal være varmebestandig.
5. Sandwichlaget og klæbemidlet skal være varmebestandigt for at undgå skader.

Tilslutning af komfuret til strømforsyningen



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 adaptere, 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.

Dobbelte faser: 380 - 415 V 2N~		Enkelt fase: 220-240 V~	
5x1,5 mm ² eller 4x2,5 mm ²		5x1,5 mm ² eller 3x4 mm ²	
	Grøn/gul	Grøn/gul	
N	Blå/grå	Blå/grå	N
L1	Sort	Sort og brun	L
L2	Brun		

- 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 elkredsløbet, 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.

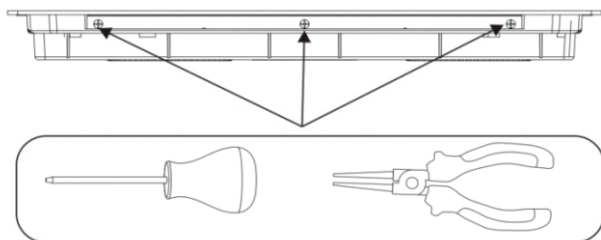
- Ledningen skal kontrolleres regelmæssigt og må kun udskiftes af en autoriseret tekniker.

Advarsel

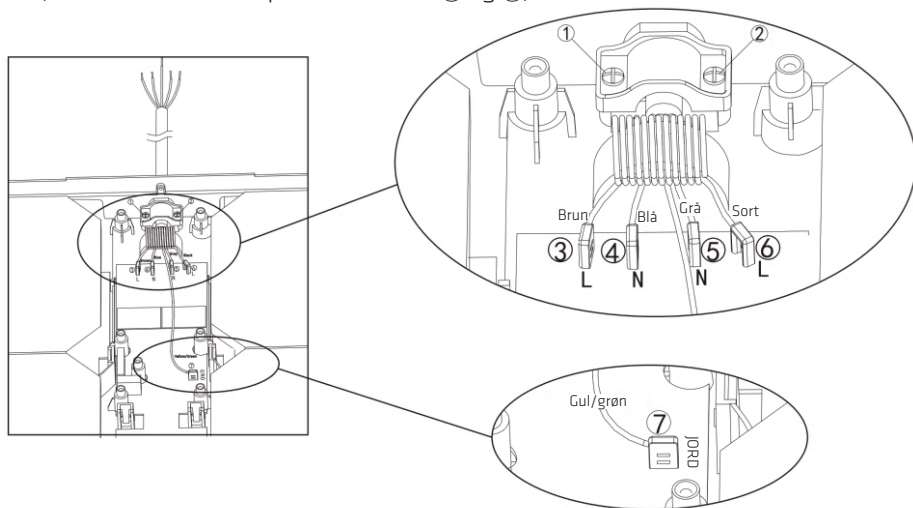


Hvis ledningen ikke er lang nok, kan den udskiftes til en ny, længere ledning ved at følge anvisningerne nedenfor. Alle anvisningerne nedenfor SKAL følges af den autoriserede elektriker.

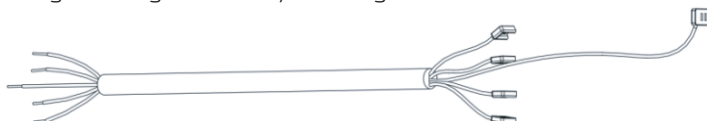
1. Brug en skruetrækker til at skrue skruerne ud (se billedet nedenfor i højre side), og fjern det keramiske glas fra komfuret.



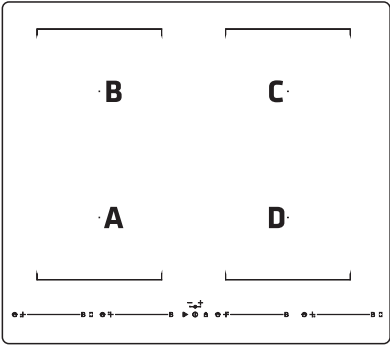
2. Brug en skruetrækker til at skrue skruen ud (se billedet nedenfor punkt ① og ②), og brug klemmen til at trække ledningen og de fem ekstra ledningsterminaler ud (se billedet nedenfor punkt ③, ④, ⑤, ⑥ og ⑦).



3. Tag ledningen ud, og sæt den nye ledning i.



Produktoversigt



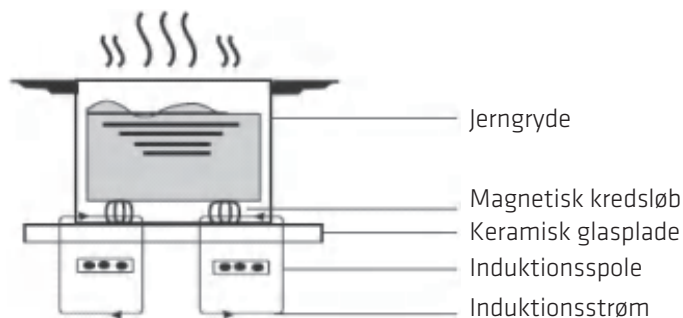
Brugergrænseflade



Reference	Beskrivelse
A	Tast til valg af zone
B	Tænd/sluk-tast
C	Timertast
D	Tast til effektjustering
E	Tast til boost-kontrol (to boosters)
F	Visning af tidsur (silketryk, ikke en knap)
G	Madlavningsfunktion
H	Tast til børnelås
I	Pausetast
J	Funktionen Fleksibel zone
K	Tast til justering af timer

Lidt om madlavning med induktion

Induktion til madlavning er en sikker, avanceret, effektiv og økonomisk teknologi til madlavning. Induktion fungerer ved hjælp af elektromagnetiske vibrationer, der genererer varme direkte i kogegejet frem for indirekte via opvarmning af glasoverfladen. Glasset bliver kun varmt, fordi det varmes op af kogegejet.

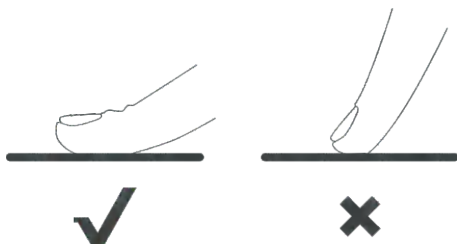


Før du bruger dit nye induktionskomfur

- Læs vejledningen, og læg især mærke til afsnittet 'Sikkerhedsadvarsler'.
- Fjern eventuel beskyttelsesfilm fra dit induktionskomfur.

Brug af touchkontrolelementerne

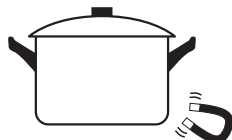
- Kontrolelementerne reagerer på berøring, og du skal ikke trykke på dem.
- Brug din finger, ikke fingerspidsen.
- Der lyder et bip ved hver berøring.
- Sørg for, at kontrolelementerne altid er rene og tørre, og at de ikke er dækket af ting (såsom køkkenredskaber eller en klud). Kontrolelementerne kan være vanskelige at betjene, hvis de er dækket af en tynd vandhinde.



Valg af det rigtige kogegej



- Brug kun kogegej med en bund, der er egnet til madlavning med induktion. Se efter induktionssymbolet på emballagen eller på bunden af kogegejet.
 - Du kan ved hjælp af en magnettest kontrollere, om dit kogegej er egnet til induktion. Bevæg en magnet ned mod bunden af kogegejet. Hvis den tiltrækkes, er kogegejet egnet til induktion.
1. Hæld lidt vand i kogegejet, der skal kontrolleres.
 2. Hvis  ikke blinker på displayet, og vandet bliver varmt, er kogegejet egnet.
- Kogegej fremstillet af følgende materialer er ikke egnet: rent rustfrit stål, aluminium eller kobber uden en magnetisk bund, glas, træ, porcelæn, keramik og ler.

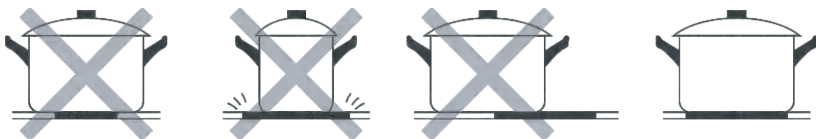


Brug ikke kogegej med ujævne kanter eller en buet bund.

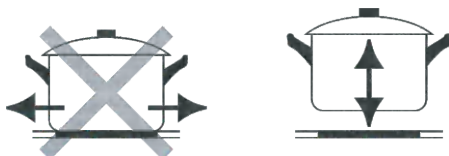


Kontrollér, at bunden af dit kogegej er glat, sidder helt fladt mod glasset og har samme størrelse som kogezone. Brug kogegej med samme diameter som grafikken på den valgte zone. Hvis der bruges lidt større kogegej, anvendes induktionsenergien med maksimal effektivitet. Hvis der bruges lidt mindre kogegej, er effektiviteten muligvis mindre end forventet.

Kogegej under 140 mm registreres muligvis ikke af komfuret. Stil altid kogegejet i midten af kogezone.



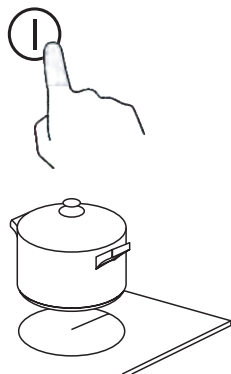
Fjern altid kogegejet fra induktionskomfuret ved at løfte det op – Skub ikke kogegejet, da det kan ridse glasset.



Brug af induktionskomfuret

Start af madlavning

1. Tryk langt på tænd/sluk-tasten. Der lyder et bip, når komfuret tændes, og der vises “-” for alle zoner, der angiver, at induktionskomfuret har aktiveret standbytilstand.
2. Sæt et egnet kogegrej på kogezone, som du skal bruge. Kontrollér, at bunden af kogegrejet og overfladen på kogezone er rene og tørre.
3. Vælg i henhold til kogezone, hvor kogegrejet er placeret, en relevant zone ved at trykke på tasten til valg af zone (A) eller tasten til justering af effekttrin (D) ____.
- Det første tryk på skyderen aktiverer tilstanden for justering af effekttrin for den relevante zone. Tryk igen for at justere til det ønskede effekttrin. (Eller du kan bruge funktionen **AUTOMATISK registrering af kogegrej** i henhold til nedenstående for at undgå manuel aktivering).
- 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.
4. **AUTOMATISK registrering af kogegrej:** Sæt kogegrejet på kogezone, mens komfuret er tændt, og den relevante kogezone aktiveres automatisk. Du skal ikke aktivere kogezone ved at røre ved skyderen.



Displayet blinker $\geq \text{H} \leq$ skiftevis med effektindstillingen

Dette betyder:

- Der er ikke placeret kogegrej på den valgte kogezone.
- Det anvendte kogegrej er ikke egnet til madlavning med induktion.
- Kogegrejet er enten for lille eller er ikke korrekt centreret på kogezone. Der sker ingen opvarmning, medmindre der er anbragt et egnet kogegrej på kogezone. Displayet slukker automatisk efter 1 minut, hvis der ikke anbringes et egnet kogegrej på kogezone.

Når du har afsluttet madlavningen

1. Tryk på tasten til justering af effekttrin for den relevante zone (D)____, som du vil slå fra.
2. Tryk på skyderen for at reducere effekttrinnet til “0”.
3. Pas på varme overflader. Bogstavet “H” viser kogezone, der er varme at røre ved. Bogstavet slukkes, når overfladen er afkølet til en sikker temperatur. Det kan også bruges som en energibesparende funktion ved at bruge den endnu varme kogezone til opvarmning af mere kogegrej.

Brug af boost-funktionen

Aktivering af boost-funktionen

1. Tryk på kontrollasten for boost (E) . Kontrollampen for zonen viser bogstavet "b". Tryk to gange på kontrollasten for boost (E). Kontrollampen for zonen viser bogstavet "P".
2. Boost-funktionen er aktiv i 5 minutter, hvorefter effekten for den relevante kogezone automatisk vender tilbage til effekttrin 9 og bliver ved med at fungere.

Annullering af boost-funktionen

1. Tryk på tasten til justering af effekttrin for den relevante kogezone (D) , som du vil annullere.
2. Bemærkninger:
 - Funktionen er tilgængelig på alle kogezone.
 - Kogezonen vender automatisk tilbage til effekttrin 9 efter 5 minutter, hvis effekttrinnet ikke ændres manuelt.

Brug af madlavningsfunktioner

Du kan vælge mellem 5 praktiske madlavningsfunktioner ved at trykke på tasten til madlavningsfunktioner (G) . Hvert tryk flytter til næste funktion.

 - Smeltning eller optøning (ca. 50 °C)

 - Opvarmning eller hold varm (ca. 70 °C)

 - Simring (temperatur tæt på kogepunkt)

 - Automatisk friturestegning (olietemperaturen holdes omkring 210 ± 15 °C)

 - Automatisk kogefunktion. Når størrelsen af kogegrejet svarer til kogezonen, opvarmes vandet automatisk til kogetemperatur. Temperaturen opretholdes i 15 minutter, hvorefter kogezonen slukker automatisk.

Brug af pausefunktionen – Stop og fortsæt

Pausefunktionen kan bruges når som helst under madlavningen. Funktionen giver mulighed for at stoppe induktionskomfuret og vise indstillingerne igen.

1. Kontrollér, at kogezonen er tændt.
2. Tryk på pausetasten (I) . Alle kogezone display viser "I". Kontrollementerne på induktionskomfuret deaktiveres med undtagelse af pausetasten (I), tænd/sluk-tasten (B)  og børnelåsen (H) .
3. Tryk på pausetasten (I) for at annullere pausetilstanden, og tryk igen på en vilkårlig tast med undtagelse af pausetasten og tænd/sluk-tasten for at vende tilbage til madlavningsstilstanden, som du indstillede tidligere.

Brug af børnelåsen

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

Låsning af kontrolelementerne

Tryk på kontroltasten til børnelåsen (H)  i 3 sekunder. Timerkontrollampen viser teksten "Lo"

Oplåsning af kontrolelementerne

1. Kontroller, at induktionskomfuret er tændt.
2. Tryk og hold på kontroltasten til børnelåsen (H)  i nogle få sekunder
3. Du kan nu begynde at bruge induktionskomfuret.



Når komfuret er i låst tilstand, er alle kontrolelementer deaktiverede med undtagelse af tænd/sluk-tasten. Du kan altid slukke komfuret med tænd/sluk-tasten i en nødsituation, men du skal altid først låse komfuret op under den næste brug.

Brug af timeren

Du kan bruge timeren på to måder:

- Du kan bruge den som et minutur. I dette tilfælde slukker timeren ikke kogezone, når den indstillede tid er udløbet.
- Du kan indstille den til at slukke en kogezone, når den indstillede tid er udløbet.
- Timeren kan indstilles for op til 99 minutter.

Brug timeren som et minutur

Hvis du ikke vælger en kogezone

1. Kontrollér, at mindst én kogezone er tændt. (Bemærk: Du kan bruge funktionen minutur, når kontrollampen for den relevante kogezone lyser konstant).
2. Tryk på tasten "-" eller "+" (K) i nærheden af ikonet for timeren . Ikonet for timeren blinker, og tallet "30" vises i displayet for timeren.
3. Indstil tiden ved at trykke på kontroltasten "-" eller "+" (K) for timeren. Efter indstilling af tiden blinker indikatoren for timeren i 5 sekunder, og komfuret bekræfter automatisk indstillingen af timeren, hvorefter indikatoren for timeren holder op med at blinke.

Tip: Tryk på kontroltasten "-" eller "+" (C) for timeren for at reducere eller forøge tiden med 1 minut.

Tryk og hold på kontroltasten "-" eller "+" (C) for timeren for at reducere eller forøge tiden med 10 minutter.

Nedtællingen begynder straks, når tiden er indstillet. Displayet viser resttiden. Komfuret bipper i 30 sekunder, og timerkontrollampen slukker, når den indstillede tid er udløbet.

Indstilling af timeren til at slukke en eller flere kogezone

Hvis timeren er indstillet til én zone:

1. Tryk på tasten til justering af effektttrin (D) — på den relevante, tændte kogezone. Indikatoren for den relevante zone blinker.
2. Du kan indstille timeren fra 1-99 minutter ved hjælp af tasten "+" og "-" (K) i nærheden af ikonet for timeren. 

Nedtællingen begynder straks, når tiden er indstillet. Displayet viser resttiden, og indikatoren for timeren blinker i 5 sekunder.

Tip: Prikken ved siden af kontrollampen for effektttrin lyser og angiver, at den zone er valgt. 

Ved udløbet af madlavningstiden slukker den relevante kogezone automatisk. Den anden kogezone bliver ved med at være tændt, hvis den blev tændt tidligere.

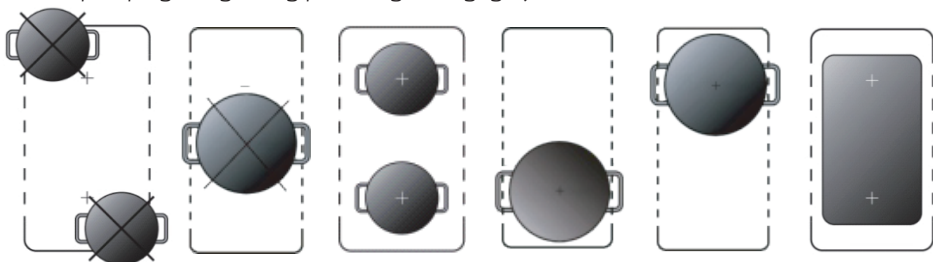
Når funktionen for brug af timeren som minutur og funktionen for brug af timeren til at slukke kogezone bruges samtidig, viser displayet resttiden for alarmen som første prioritet. Tryk på tasten til justering af effektttrin for kogezone (D) for at vise resttiden før slukning af den relevante zone.

Brug af funktionen for fleksibel zone

- Området kan når som helst bruges som en enkelt zone alt efter madlavningsbehovet.
- Det fleksible område består af to uafhængige induktionsspoler, der kontrolleres separat. Når det fungerer som en enkelt zone, flyttes kogeobjektet fra en zone til den anden inden for det fleksible område og fortsætter med samme effektttrin som zonen, hvor kogeobjektet oprindeligt blev anbragt. Den del, der ikke er dækket af kogeobjektet, slukkes automatisk.
- Tryk på knappen  for at aktivere tilstanden for fleksibel zone. Nu kan du bruge skyderen til at justere til det ønskede effektttrin.
- **Vigtigt:**

Sørg for at placere kogeobjektet i midten af den forreste/bagerste enkelte kogezone. Det ideelle kogeobjekt er en oval eller rektangulær stegepande eller en grillpande.

Eksempler på god og dårlig placering af kogeobjektet.

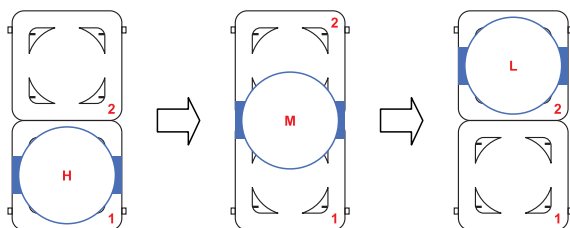


Smart fleksibel funktion:

Aktivering af den smarte fleksible funktion:

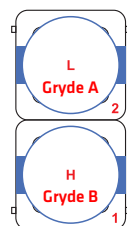
1. Tryk på tasten for fleksibel zone (J) , når komfuret er tændt, for at aktivere funktionen for fleksibel zone.
2. Efter aktivering af den smarte fleksible zonefunktion går komfuret i smart fleksibel tilstand uden yderligere manuel betjening.
3. Hvis den smarte fleksible funktion deaktiveres ved et uheld, skal du aktivere funktionen igen ved at følge trin 1.

A) Med kun en pande/gryde i det fleksible område:



Når der anbringes en pande/gryde i det forreste fleksible zoneområde, tændes komfuret automatisk, og effektrinnit indstilles til 9 for hurtig opvarmning. Når der anbringes en pande/gryde i det bagerste fleksible zoneområde, tændes komfuret automatisk, og effektrinnit indstilles til 2 for at holde zonen varm.

B) Med to pander/gryder i det fleksible område. Når der først placeres én pande/gryde i det forreste eller bagerste fleksible zoneområde, og den anden pande/gryde placeres i det fleksible område 5 sekunder efter placeringen af den første pande/gryde, tændes komfuret automatisk, og effektrinnit indstilles til 9 for det forreste område og 2 for det bagerste område.



Deaktivering af den smarte fleksible funktion:

Tryk på tasten til justering af effektrinnit for den nederste kogezone (D), og justér effekten manuelt, når den smarte fleksible funktion er tændt. Den smarte fleksible funktion deaktiveres, og komfuret fungerer under den normale funktion for fleksibel zone med samme effektrinnit for alle fleksible zoneområder. Eller dobbelttryk/tryk længe på tasten til funktionen for den fleksible zone (J) , for at deaktivere den smarte fleksible funktion. Komfuret fungerer nu med individuelle kogezone, og den fleksible funktion er slukket.

Funktionen for normal fleksibel zone:

Aktivering af funktionen for normal fleksibel zone:

Tryk på tasten for funktionen for fleksibel zone (J)  for at aktivere funktionen for fleksibel zone. Tryk på tasten til justering af effekttrin (D) for den nederste zone, og justér effekten manuelt. Komfuret fungerer under den normale funktion for fleksibel zone med samme effekttrin for alle fleksible zoneområder.

Beskyttelse mod overophedning

En indbygget temperatursensor overvåger temperaturen i induktionskomfuret. Induktionskomfuret stopper automatisk, når der registreres for høj temperatur.

Hukommelsesfunktion

Hvis du ved et uheld trykker på tænd/sluk-tasten under madlavningen, og igen trykker på tænd/sluk-tasten inden for 10 sekunder, tænder komfuret automatisk og vender tilbage til den tidligere indstillingstilstand. Hvis du ved et uheld har slukket komfuret, og tænder komfuret igen efter mere end 10 sekunder, deaktiveres hukommelsesfunktionen, og dine tidligere indstillinger gendannes ikke. Hukommelsesfunktionen kan ikke aktiveres, hvis strømforsyningen til komfuret har været afbrudt.

Registrering af små genstande

Hvis kogegrej af en ikke-egnet størrelse, eller som ikke er magnetisk (såsom aluminium), eller andre små genstande (såsom en kniv, en gaffel eller en nøgle) efterlades på komfuret, går det automatisk i standby efter 1 minut. Ventilatoren fortsætter afkølingen af induktionskomfuret i yderligere 1 minut.

Automatisk nedlukning for beskyttelse

Automatisk nedlukning er en sikkerhedsfunktion på dit induktionskomfur. Komfuret lukkes ned automatisk, hvis du glemmer at slukke det efter brugen. Standarddriftstiden for forskellige effekttrin vises i tabellen nedenfor:

Effekttrin	1-3	4-6	7-8	9
Standarddriftstid (min.)	360	180	120	90

Når kogegrejet fjernes, stopper induktionskomfuret straks opvarmningen og slukker automatisk efter 2 minutter.



Personer med pacemaker skal søge råd hos deres læge, før de bruger apparatet.

Funktionen strømstyring

Du kan begrænse komfurets maksimale udgangseffekt for at spare energi eller bruge det i et særligt elektrisk miljø.

1. Tænd komfuret ved at trykke på tænd/sluk-tasten (B) . Komfuret aktiverer standbytilstand i 1 minut uden yderligere betjening.
2. Tryk samtidig på tasten til madlavningsfunktion (G) for zone B  og kontrol-tasten for børnelåsen (H)  i 3 sekunder. Komfuret aktiverer indstillingstilstanden, og indikatoren for timeren viser "SS".
3. Tryk nu på pausetasten (I) , og indikatoren for timeren viser "SE".
4. Gentag nu kontrolmetoden i trin 2, og indikatoren for timeren viser den aktuelle maksimale effektindstilling: 28/45/60/74. Standardindstillingen er 74 (7400 W).
5. Brug tasten til justering af timeren (K)  til at indstille grænsen for den maksimale effekt. Du kan vælge 28 (2800 W), 45 (4500 W), 60 (6000 W) eller 74 (7400 W).
6. Tryk på pausetasten (I) efter indstilling af grænsen for den maksimale effekt  for at bekræfte indstillingen. Komfuret vender automatisk tilbage til standbytilstand.
7. Hvis komfuret blev slukket under indstillingen, gemmes ændringen ikke, og du skal starte igen fra trin 1.

Visning af fejl og eftersyn

Hvis der opstår en fejl, aktiverer induktionskomfuret automatisk sikringstilstanden og viser de relevante fejlkoder:

Fejlmeddelelse	Mulig årsag	Løsning
	Intet kogegebiet eller kogegebiet uegnet	Anbring kogegebiet/udskift kogegebiet.
ER03	Vand eller kogegebiet på glasset med kontrolelementer	Rengør brugergrænsefladen.
F1E	Fejl i forbindelsen mellem skærmkortet og hovedkortet (kontrollampen for kogezone viser "E")	1. Forbindelseskablet er ikke sat korrekt i eller er defekt. 2. Udskift hovedkortet.
F3E	Fejl i spolesensor til temperatur (kontrollampen for kogezone viser "E").	Reparér spolesensoren
F4E	Fejl i sensor til temperatur på hovedkort (kontrollampen for kogezone viser "E").	Udskift hovedkortet.
E1E	Sensor registrerer høj temperatur på den keramiske glasplade	Genstart, når induktionskomfuret er kølet af.
E2E	Sensor registrerer høj temperatur på IGBT	Genstart, når induktionskomfuret er kølet af.
E3E	Unormal forsyningsspænding (for høj)	Kontrollér, at strømforsyningen er normal. Tænd komfuret, når strømforsyningen er normal.
E4E	Unormal forsyningsspænding (for lav)	Kontrollér, at strømforsyningen er normal. Tænd komfuret, når strømforsyningen er normal.
E5E	Fejl i temperatursensor (kontrollampen for kogezone viser "E")	Forbindelseskablet er ikke sat korrekt i eller er samlet med fejl.

Tabellen ovenfor indeholder årsager og løsninger til almindelige fejl. Adskil ikke selv apparatet for at undgå fare og skader på induktionskomfuret. **Kontakt leverandøren.**

Tekniske specifikationer

Model	POB0760I4BFAS
Kogezoner	4 zoner
Strømforsyning/frekvens	220-240 V~, 50/60 Hz
Installeret effekt	6800-7400 W
Produktmål LxBxH (mm)	590 x 520 x 55
Indbygningsmål AxB (mm)	565 x 495

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

ENERGIFORBRUG

Produktoplysninger om strømforbrug og maksimal tid for opnåelse af relevant tilstand for lav strøm.

Slukket tilstand	0,38 W
Standbytilstand	Ikke relevant
Den nødvendige maksimale tid automatisk når den relevante tilstand for lav strøm eller betingelse.	Ikke relevant



BORTSKAFFELSE:

Bortskaf ikke apparatet som usorteret husholdningsaffald. Der kræves separat indsamling af affald af denne type med henblik på speciel behandling.

Apparatet er mærket i overensstemmelse med EU-direktiv 2011/65/EU om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE). Når du sørger for at bortskaffe apparatet korrekt, bidrager du til at forhindre mulige skader på miljø og menneskers sundhed, som ellers kunne forårsages ved forkert bortskaffelse af apparatet.

Symbolet på apparatet angiver, at det ikke må behandles som almindeligt husholdningsaffald. Apparatet skal indleveres til et indsamlingssted for genbrug af elektrisk og elektronisk udstyr.

Apparatet kræver speciel bortskaffelse. Kontakt din kommune, dit lokale renovationsselskab eller butikken, hvor du købte apparatet, for yderligere oplysninger om behandling, genindvinding og genbrug af apparatet.

Kontakt din kommune, dit lokale renovationsselskab eller butikken, hvor du købte apparatet, for mere detaljerede oplysninger om behandling, genindvinding og genbrug af apparatet.

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

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

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

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

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

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

Säkerhetsvarningar



Läs följande anvisningar noggrant innan du använder apparaten.

Installation

Risk för elektriska stötar

- Koppla bort apparaten från elnätet innan du utför något arbete eller underhåll på den.
- Anslutning till ett bra jordledningssystem är viktigt och obligatoriskt.
- Frånkopplingsutrustning måste finnas inkluderad i fasta ledningar i enlighet med regler för ledningsdragning.
- Ändringar i elsystemet i hushåll får endast göras av en kvalificerad elektriker.
- Om du inte följer detta råd kan det leda till elchock eller dödsfall.

Skärningsrisk

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

Viktiga säkerhetsinstruktioner

- Läs dessa anvisningar noggrant innan du installerar eller använder apparaten.
- Inga brännbara material eller produkter får placeras på apparaten.
- Gör den här informationen tillgänglig för den person som ansvarar för installationen av apparaten, eftersom den kan minska dina installationskostnader.
- För att undvika risker måste apparaten installeras enligt dessa installationsanvisningar.
- Den här apparaten får endast installeras och jordas av en kvalificerad person.
- Denna apparat ska anslutas till en krets som har en isoleringsbrytare som gör att den kan kopplas bort helt från strömförsörjningen.

- **WARNING:** Använd endast hållskydd som konstruerats av tillverkaren av apparaten eller som av tillverkaren av apparaten i bruksanvisningen anges som lämpliga eller hållskydd som är inbyggda i apparaten. Användning av olämpliga skydd kan orsaka olyckor.
- Om apparaten inte installeras på rätt sätt kan det leda till att eventuella garanti-eller ansvarsanspråk upphör att gälla.
- När det gäller detaljerna för installationen hänvisar vi till avsnittet <Installation>.

Användning och underhåll

Risk för elektriska stötar

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

Hälsorisk

- Den här apparaten uppfyller de elektromagnetiska säkerhetsstandarderna.

Varning för heta ytor

- Under användning kan tillgängliga delar på apparaten bli tillräckligt varma för att orsaka brännskador.
- Låt inte din kropp, dina kläder eller något annat föremål än lämpliga kokkärl komma i kontakt med induktionsglaset förrän ytan är sval.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på spishällen eftersom de kan bli varma.
- Barn under 8 år ska hållas borta om de inte är under ständig uppsikt.

- Handtagen på kokkärlen kan vara varma att röra vid. Kontrollera att kokkärlets handtag inte är över andra kokzoner som är på. Håll handtagen utom räckhåll för barn.
- Om du inte följer detta råd kan det leda till brännskador och skållning.

Skärningsrisk

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

Viktiga säkerhetsinstruktioner

- Lämna aldrig apparaten utan uppsikt när den används. Överkokning orsakar rök och fettspill som kan antändas.
- Använd aldrig apparaten som arbets- eller förvaringsyta.
- Lämna aldrig föremål eller redskap på apparaten.
- Använd aldrig apparaten för att värma upp rummet.
- Efter användning ska du alltid stänga av kokzonerna och spishällen på det sätt som beskrivs i denna bruksanvisning (t.ex. genom att använda touchkontrollerna).
- Låt inte barn leka med apparaten eller sitta, stå eller klättra på den.
- Förvara inte föremål som är intressanta för barn i skåp ovanför apparaten. Barn som klättrar på spishällen kan skadas allvarligt.
- Lämna inte barn ensamma eller obevakade i det område där apparaten används.
- Barn eller personer med ett funktionshinder som begränsar deras förmåga att använda apparaten bör ha en ansvarig och kompetent person som instruerar dem i användningen. Instruktören ska vara övertygad om att de

kan använda apparaten utan fara för sig själva eller sin omgivning.

- Reparera inte eller byt ut någon del av apparaten om det inte uttryckligen rekommenderas i bruksanvisningen. All annan service bör utföras av en kvalificerad tekniker.
- Använd inte en ångrengörare för att rengöra spishällen.
- Använd inte kokkärl med ojämna kanter och dra inte kokkärl över glasytan eftersom detta kan repa glaset.
- Använd inte slipande rengöringsmedel eller andra starka rengöringsmedel för att rengöra spishällen, eftersom dessa kan repa keramikglaset.
- Om strömsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicerepresentant eller av motsvarande kvalificerad person för att undvika fara.
- Den här apparaten är avsedd att användas endast i en hushållsmiljö! Kommersiell användning av något slag omfattas inte av tillverkarens garanti!
- VARNING: Apparaten och dess tillgängliga delar blir varma under användning.
- Försiktighet bör iakttas, för att undvika att röra värmeelementen.
- Barn under 8 år ska hållas borta om de inte är under ständig uppsikt.
- Denna apparat får användas av barn från 8 år och uppåt och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller av personer som saknar erfarenhet och kunskap om det sker under uppsyn eller om de får anvisningar om hur man använder apparaten på ett säkert sätt och är medveten om riskerna.
- Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll bör inte utföras av barn utan tillsyn.

- VARNING: Öövervakad matlagning på en spis med fett eller olja kan vara farligt och kan leda till brand. Försök ALDRIG att släcka en eld med vatten, utan stäng av apparaten och täck sedan lågan med ett lock eller en brandfilt.
- VARNING: Risk för brand: förvara inte föremål på matlagningsytorna.
- VARNING: Stäng av apparaten för att undvika risken för elektriska stötar, om ytan är sprucken, för hållytor av glaskeramik eller liknande material som skyddar spänningsförande delar.
- Ångtvätt får inte användas.
- Apparaten är inte avsedd att användas med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- VARNING: Tillagningsprocessen måste övervakas kontinuerligt.
- Nätsladden kan inte nås efter installationen.

Installation

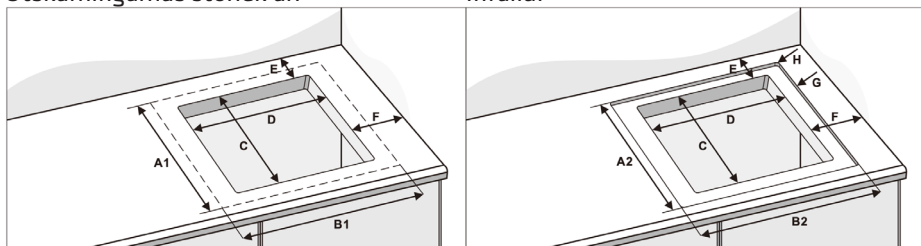
Val av installationsutrustning

Såga ut arbetsytan efter de mått som visas på ritningen. För installation och användning ska ett utrymme på minst 5 cm lämnas fritt runt hålet. Se till att arbetsytans tjocklek är minst 30 mm. För att undvika större deformationer på grund av den starka värmestrålningen från kokplattan bör arbetsytan vara tillverkad av värmetåligt material. Se nedan:

Inpassning – montering:

Utskärningarnas storlek är:

Infälld:

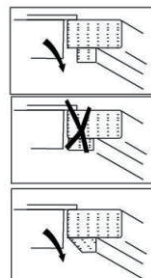
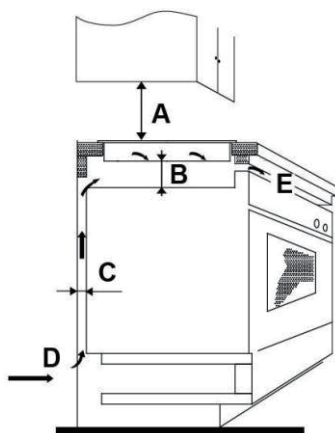


	Glasetts storlek		Utskärningens storlek		Baksida	Sida	Radie	Utskuren storlek		Djup
	A1	B1	C	D	E	F	H	A2	B2	G
POB0760I4BFA5	520	590	495	565	50	40	10	526	596	5

Se under alla omständigheter till att induktionshällen har god ventilation och att luftintaget och luftutsläppet inte är blockerade. Detta för att säkerställa att induktionshällen fungerar som den ska. Se nedan.



Obs: Säkerhetsavståndet mellan kokplattan och ett eventuellt skåp ovanför kokplattan ska vara minst 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	Minst 20	Minst 20	Luftintag	Luftutsläpp 5 mm

Innan hällen installeras ska det säkerställas att:

- Arbetsytan är rätvinklig och plan och att inget inkräktar på utrymmesbehovet.
- Arbetsytan är tillverkad av ett värmebeständigt material.
- Ugnen har en inbyggd kylfläkt, om hällen installeras ovanför en ugn.
- Installationen uppfyller alla krav på fri höjd samt tillämpliga standarder och föreskrifter.
- En lämplig fränkskiljare som ger fullständig fränkoppling från elnätet ingår i den permanenta kabeldragningen, monterad och placerad i enlighet med lokala regler och föreskrifter för kabeldragning. Fränkskiljaren måste vara av godkänd typ och ha ett kontaktavstånd på 3 mm i alla poler (eller i alla aktiva (fas)-ledare om de lokala reglerna för kabeldragning tillåter en sådan avvikelse från kraven).
- Fränkskiljaren är lättåtkomlig för kunden när hällen är installerad.
- Om du är osäker på installationen bör du rådfråga berörd lokal myndighet och följa lokala stadgar.
- Värmetålīga och lättrengjorda ytskikt (t.ex. keramiska plattor) används för väggytorna runt hällen.

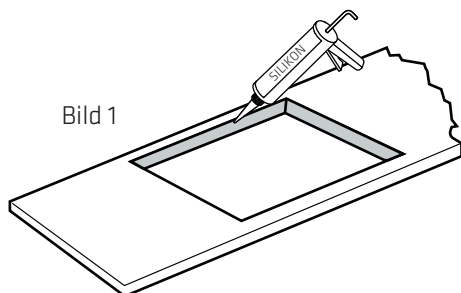
När hällen har installerats ska det säkerställas att:

- Nätkabeln inte kan kommas åt genom skåpsluckor eller lådor.
- Flödet av frisk luft från skåpets utsida till hällens undersida är tillräckligt.
- Om hällen installeras ovanför en låda eller ett skåp ska en termisk skyddsbarriär placeras under hällen.
- Fränkskiljaren är lättåtkomlig för kunden.

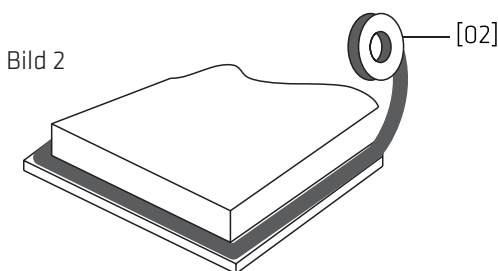
Innan fixeringsfästena placeras ut

Enheten ska placeras på ett stabilt och jämnt underlag (använd förpackningsmaterialet). Var försiktig med de reglage som sticker ut från hällen.

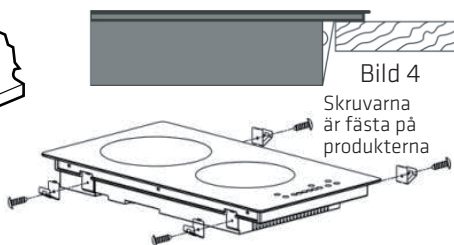
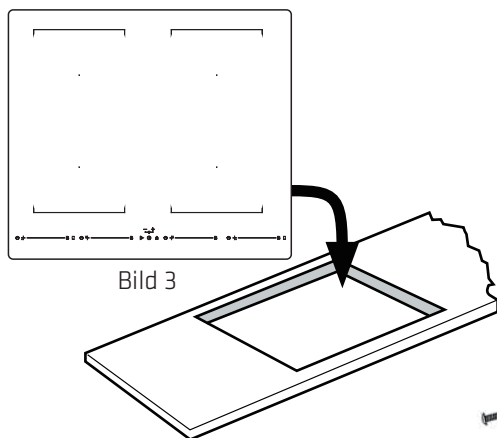
Installation



Skär ut bänkskivan enligt angivna mått (som visas i bild 1) med lämplig utrustning. Täta bänkskivans kant med silikon eller PTFE och låt det torka innan hällen monteras.



Sträck ut den medföljande tätningen längs hällens underkant och se till att ändarna överlappar varandra.



Använd inte lim för att fästa hällen i bänkskivan. När tätningen är klar och hällen är placerad i utsågningen: tryck hällen lätt nedåt så att den förs in i bänkskivan, vilket ger en bra tätning runt ytterkanten (bild 4)

Försiktighetsåtgärder

1. Induktionshällar måste installeras av en behörig person. Vi har proffs som kan hjälpa dig. Utför aldrig installationen på egen hand.
2. Hällen ska inte installeras direkt ovanför en diskmaskin, kyl, frys, tvättmaskin eller torktumlare, eftersom fukten kan skada hällens elektronik.
3. Induktionsplattan ska installeras på ett sätt som säkerställer bättre värmestrålning för att öka dess tillförlitlighet.
4. Väggen och den inducerade värmezonen ovanför bordsytan måste vara värmebeständiga.
5. För att undvika skador måste även laminatskivor och lim tåla värme.

Ansluta spishällen till elnätet



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.

380 - 415 V 2N~		220-240V~	
Dubbla faser: 380 - 415 V 2N~		Enfas: 220-240 V~	
5 x 1,5 mm ² eller 4 x 2,5 mm ²		5 x 1,5 mm ² eller 3 x 4 mm ²	
	Grön/gul	Grön/gul	
N	Blå och grå	Blå och grå	N
L1	Svart	Svart och brun	L
L2	Brun		

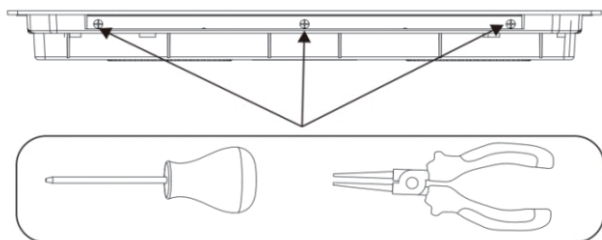
- Om kabeln är skadad eller ska bytas ut måste detta utföras av en behörig person med särskilda verktyg, för att undvika missöden.
- Om apparaten ansluts direkt till elnätet måste en allpolig brytare installeras, med ett minsta avstånd på 3 mm mellan kontakterna.
- Det är installatörens ansvar att säkerställa 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.

Varning

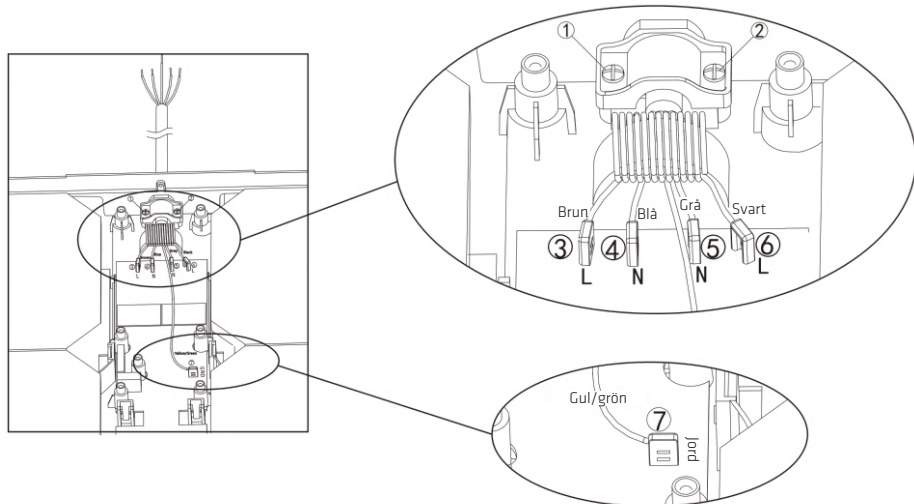


Om strömkabeln inte är tillräckligt lång ska anvisningarna nedan följas för att byta till en ny längre strömkabel. Alla anvisningarna nedan MÅSTE följas av den behöriga elektrikern.

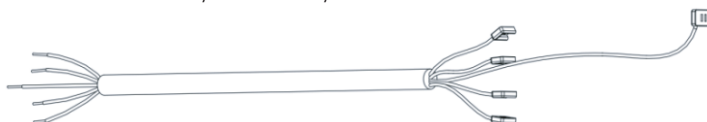
1. Använd skruvmejseln för att skruva ur skruvarna (se bilden på höger sida) och demontera det keramiska glaslet från hällen.



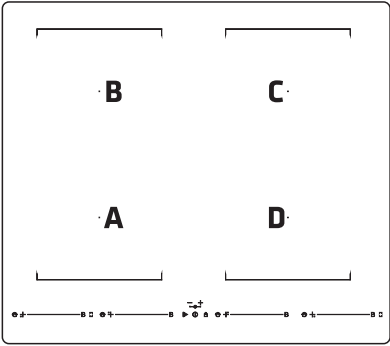
2. Använd skruvmejseln för att skruva ur skruven (se bilden nedan, punkt ① och ②), och använd klämman för att dra ut strömkabeln och de fem extra kopplingsplintarna (se bilden nedan, punkt ③, ④, ⑤, ⑥ och ⑦).



3. Ta ut strömkabeln och byt till den nya strömkabeln.

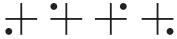
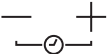


Produktöversikt



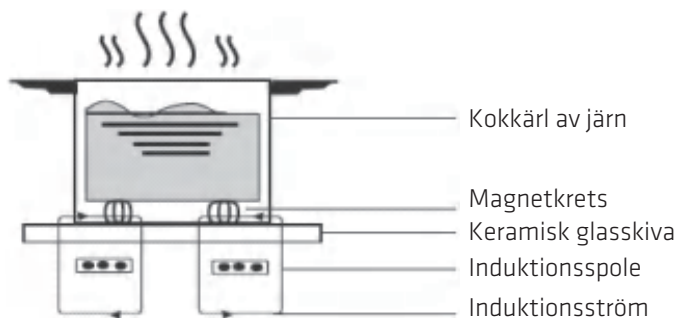
Användarpanel



Referens	Beskrivning
A 	Reglage för val av zon
B 	PÅ/AV-reglage
C 	Timerreglage
D 	Reglage för effektstyrning
E 	Reglage för effekthöjning (dubbel höjning)
F 	Serigraf för timerindikering (ej knapp)
G 	Tillagningsfunktion
H 	Reglage för barnlås
I 	Pausreglage
J 	Flexibel induktionszon
K 	Reglage för timerstyrning

Kort om matlagning på induktionshäll

Induktionstekniken är en säker, avancerad, effektiv och ekonomisk matlagningsteknik. Den fungerar genom att elektromagnetiska vibrationer genererar värme direkt i kockäret, i stället för indirekt genom uppvärmning av glasytan. Glashällen blir bara varm eftersom den värms upp av kockäret.

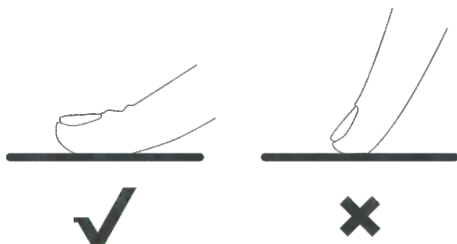


Innan du använder din nya induktionshäll

- Läs igenom denna handledning och i synnerhet avsnittet "Säkerhetsvarningar".
- Ta bort eventuell skyddsfilm som fortfarande kan finnas på induktionshällen.

Användning av touch-reglage

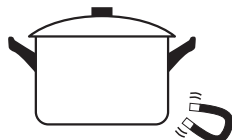
- Dessa reglage reagerar på beröring, så du behöver inte trycka hårt på dem.
- Tryck med fingerdynan, inte fingerspetsen.
- En ljudsignal hörs varje gång en beröring registreras.
- Försäkra dig om att reglagen är rena och torra och att inga föremål är placerade över dem (till exempel ett köksredskap eller en trasa). Även en tunn vattenfilm kan försvåra användning av reglagen.



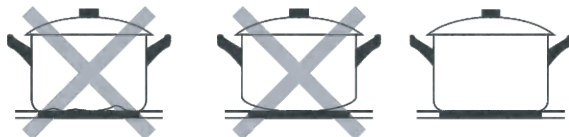
Välja rätt kokkärl



- Använd endast kokkärl med botten som är lämplig för induktionshäll. Titta efter induktionssymbolen på förpackningen eller på kokkärlets botten.
 - Du kan kontrollera om kokkärl är lämpligt för induktionshäll med hjälp av en magnet. Håll magneten mot kokkärls botten. Om den fastnar är kokkärl lämpligt för induktionshäll.
1. Häll lite vatten i det kokkärl som du vill kontrollera.
 2. Om symbolen  på displayen inte blinkar och vattnet värms upp är kokkärl lämpligt.
- Kokkärl tillverkade av följande material är inte lämpliga för induktionshäll: rent rostfritt stål, aluminium eller koppar utan magnetbotten, glas, trä, porslin, keramik och lergods.

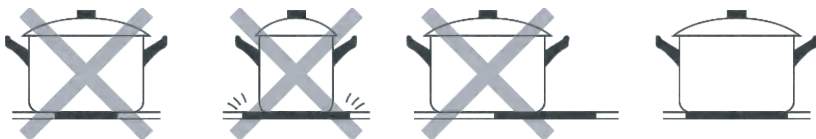


Använd inte kokkärl med ojämna kanter eller böjd botten.

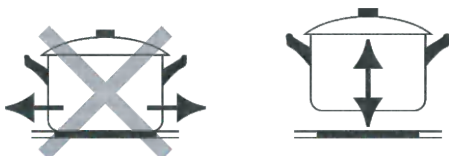


Kontrollera att kokkärls botten är slät, att den ligger plant mot glashällen och att den har samma storlek som värmezonen. Använd kokkärl som har samma diameter som den valda zonen. Om du använder ett lite bredare kokkärl arbetar zonen på högsta effekt. Om du använder ett något mindre kokkärl kan effekten bli lägre än förväntat.

Kokkärl med diameter som är mindre än 140 mm kanske inte detekteras av hällen. Placera alltid kokkärl mitt i värmezonen.



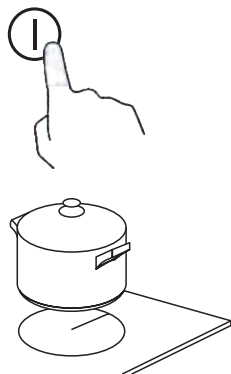
Lyft alltid av kokkärl från induktionshällen – dra inte av det, eftersom glasytan då kan repas.



Användning av induktionshällen

För att börja tillagningen

1. Håll PÅ/AV intryckt. Efter påslagning ljuder summern en gång och alla displayer visar "-". Det betyder att induktionshällen har gått in i standbyläge.
 2. Placera ett lämpligt kokkärl på den värmezon du vill använda. Kontrollera att kokkärlets botten och värmezonens yta är rena och torra.
 3. Beroende på i vilken värmezon kokkäret placeras väljer du ett lämpligt reglage för val av zon genom att trycka på reglaget för val av zon (A) eller reglaget för effektstyrning(D) _____.
- Första gången du trycker på skjutreglaget aktiveras läget för inställning av effektnivån för motsvarande zon. Tryck på det igen för att ställa in önskad effektnivå. (Eller så kan du följa **Automatisk detektering av kokkärl** enligt nedan. Då behöver du inte aktivera det manuellt).
 - 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.
4. **Automatisk detektering av kokkärl:** när hällen är påslagen placerar du kokkäret på värmezonen. Motsvarande värmezon aktiveras då automatiskt, och behöver inte aktiveras genom att trycka på skjutreglaget.



Om och värmeinställningen blinkar omväxlande på displayen

Detta betyder att:

- du inte har placerat ett kokkärl på korrekt värmezon, eller
- det kokkärl du använder inte är lämpligt för induktionshäll, eller
- kokkäret är för litet eller inte korrekt centrerat på värmezonen. Induktionshällen fungerar endast om ett lämpligt kokkärl placeras på värmezonen. Displayen stängs av automatiskt efter 1 minut om inget lämpligt kokkärl placeras.

Efter avslutad tillagning

1. Tryck på reglaget för effektstyrning (D) _____ för den värmezon du vill stänga av.
2. Tryck på skjutreglaget för att minska effekten till nivån "0".
3. Var försiktig så att du inte kommer i kontakt med heta ytor. (H) visas när en värmezon är för varm för att vidröra. Symbolen försvinner när ytan har svalnat till säker temperatur. Du kan använda en värmezon som fortfarande är varm för att värma upp ett annat kokkärl och därmed spara energi.

Använda funktionen för effekthöjning

Aktivera effekthöjning

1. Tryck på reglaget för effekthöjning (E)  en gång, så visar zonindikatorn "b".
Tryck på reglaget för effekthöjning (E) två gånger, så visar zonindikatorn "P".
2. Effekthöjningen varar i 5 minuter och därefter återgår motsvarande zons effekt automatiskt till effektnivå 9 och fortsätter att vara igång.

Avbryta effekthöjningen

1. Tryck på reglaget för effektstyrning (D)  för den värmezonen du vill avbryta.
2. Obs:
 - Funktionen kan användas för alla värmezoner.
 - Värmezonen återgår automatiskt till effektnivå 9 efter 5 minuter om effektnivån inte ändras manuellt.

Använda tillagningsfunktioner

Du kan välja mellan fem praktiska tillagningsfunktioner genom att trycka på reglaget för tillagningsfunktioner (G) . Funktionen ändras med varje tryck.

" " – Smältning eller upptining (ca 50 °C)

" " – Uppvärmning eller varmhållning (ca 70 °C)

" " – Sjudning, temperatur nära kokpunkten.

" " – Automatisk oljefritering, håller oljans temperatur runt 210 ± 15 °C

" " – Funktion för automatisk kokning. Om kokkärlet har samma storlek som värmezonen kokar den automatiskt upp vattnet och kokar i 15 minuter. Sedan stängs värmezonen av automatiskt.

Använda pausfunktionen – Stop & Go

Pausfunktionen kan användas när som helst under tillagningen. Den gör det möjligt att stoppa induktionshällen och återkalla inställningarna.

1. Kontrollera att värmezonen fungerar.
2. Tryck på pausreglaget (I) . Displayerna för alla värmezoner visar "II".
Induktionshällens funktion inaktiveras, förutom pausreglaget (I), PÅ/AV (B)  och barnlåset (H) .
3. Om du vill avbryta pausläget trycker du på pausreglaget (I) och sedan på vilket annat reglage som helst utom pausreglaget och PÅ/AV-reglaget. Då återgår hällen till det tidigare inställda tillagningsläget.

Använda barnlåset

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

Låsning av reglagen

Håll reglaget för barnlås (H)  intryckt i 3 sekunder. Timerindikatorn visar "Lo"

Upplåsning av reglagen

1. Kontrollera att induktionshällen är påslagen.
2. Håll reglaget för barnlås (H)  intryckt i några sekunder
3. Nu kan du börja använda induktionshällen.



När hällen är i låst läge är alla reglage inaktiverade utom AV. Det går alltid att stänga av hällen med AV-reglaget i en nödsituation, men du måste låsa upp hällen innan den kan användas.

Användning av timer

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.
- Det går att ställa in så att en värmezon stängs av när den inställda tiden har gått ut.
- Timern kan ställas in på upp till 99 minuter.

Användning av timern som kökstimer

Om du inte väljer någon värmezon

1. Kontrollera att minst en värmezon är påslagen. (OBS: det går att använda kökstimern när motsvarande zon lyser med fast sken.)
2. Tryck på "-" eller "+" (K) bredvid timer-ikonen . Timerindikatorn börjar blinka och "30" visas på timerdisplayen.
3. Ställ in tiden genom att trycka på "-" eller "+" på timerns kontrollreglage(C). När tiden har ställts in fortsätter timerindikatorn att blinka i 5 sekunder och hällen bekräftar timerinställningen automatiskt. Därefter slutar timerindikatorn att blinka.

Tips: Tryck på "-" eller "+" på kontrollreglaget (C) för att minska eller öka med 1 minut. Håll "-" eller "+" på kontrollreglaget (C) intryckt för att minska eller öka med 10 minuter.

När tiden har ställts in börjar den räkna ner direkt. Displayen visar den återstående tiden.

En ljudsignal hörs i 30 sekunder och timerindikatorn släcks när den inställda tiden har gått ut.

Inställning av timern för att stänga av en eller flera värmezoner

Om timern är inställd på en zon:

1. Tryck på reglaget för effektstyrning (D) — för den värmezon som är igång. Motsvarande zonindikator blinkar.
2. Med hjälp av "+" eller "-" (K) bredvid timerikonen  kan du ställa in tiden från 1 till 99 minuter.

När tiden har ställts in börjar den räkna ner direkt. Displayen visar den återstående tiden och timerindikatorn blinkar i 5 sekunder.

Tips: Punkten bredvid effektnivåindikatorn tänds för att visa att zonen har valts.



När tillagningstiden går ut stängs motsvarande värmezon av automatiskt. Andra värmezoner fortsätter att vara igång om de har slagits på tidigare.

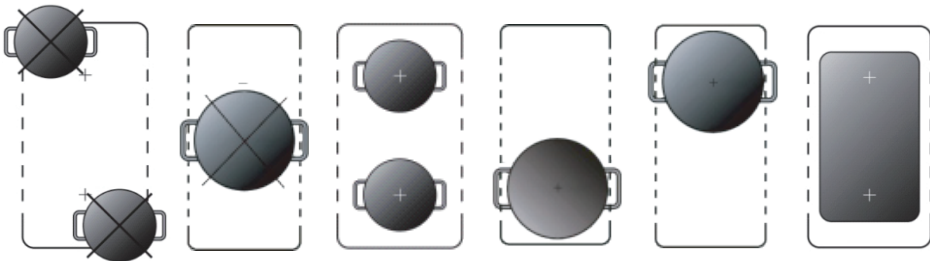
Vid samtidig användning av "timern som larm" och "timern för att stänga av zonerna" visar displayen den återstående larmtiden som första prioritet. Tryck på värmezonens reglage för effektstyrning (D) så visas den återstående tiden till avstängning av motsvarande zon.

Användning av funktionen för flexibel induktionszon

- Detta område kan användas som en stor zon eller som två olika mindre zoner.
- Den flexibla induktionszonen består av två oberoende induktorer som kan regleras separat. När den används som en stor zon kan kokkärlet flyttas från den ena zonen till den andra inom den flexibla induktionszonen utan att effektinställningen för kokkärlet ändras. Den del av zonen som inte täcks av kokkärlet stängs automatiskt av.
- För att använda läget för flexibel induktionszon trycker du på reglaget . Då kan du använda skjutreglaget för att ställa in den effektnivå du vill ha.
- **Viktigt:**

Försäkra dig om att du centrerar kokkärlet på respektive värmezon. För bästa resultat rekommenderas en oval eller rektangulär stekpanna eller grillpanna.

Exempel på bra och dålig placering av kokkärl.

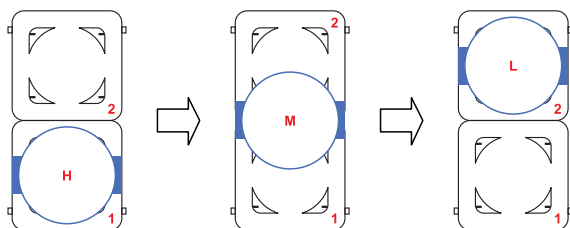


Funktionen Smart Flex:

Aktivering av Smart Flex-funktionen:

1. När hällen är PÅ trycker du en gång på reglaget för flexibel induktionszon (J)  så aktiveras funktionen för flexibel zon.
2. När Smart Flex-zonfunktionen är aktiverad går den in i Smart Flex-läge utan att hällen behöver styras manuellt.
3. Om Smart Flex-funktionen inaktiveras av misstag gör du om steg 1 för att aktivera funktionen igen.

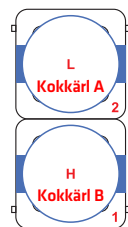
A) Med bara ett kokkärl i det flexibla området:



När kokkärl placeras på den främre flexzonen slås hällen på automatiskt och effekten ställs in på nivå 9 för snabb uppvärmning.

När kokkärl placeras på den bakre flexzonen slås hällen på automatiskt och effekten ställs in på nivå 2 för varmhållning.

- B) Med två kokkärl i det flexibla området. När ett kokkärl har placerats på den främre eller bakre flexzonen först, och det andra kokkärl placeras på det flexibla området inom 5 sekunder från det första, slås hällen på automatiskt och effekten ställs in på nivå 9 för den främre zonen och nivå 2 för den bakre zonen.



Inaktivering av Smart Flex-funktionen:

När Smart Flex-funktionen är aktiverad trycker du på den undre zonen reglage för effektstyrning (D) och ställer in effekten manuellt. Då inaktiveras Smart Flex-funktionen och hällen går tillbaka till normal funktion med samma effektnivå för hela det flexibla området. Det går även att dubbeltrycka på reglaget för flexibel induktionszon (J)  eller hålla det intryckt för att inaktivera Smart Flex-funktionen. Då använder hällen en enskild värmezona och flexfunktionen stängs av.

Funktionen för normal flexibel zon:

Aktivering av funktionen för normal flexibel zon:

Tryck på reglaget för flexibel zon (J)  för att aktivera funktionen. Tryck på den nedre zonen reglage för effektstyrning (D) och ställ in effekten manuellt, så går hällen tillbaka till normal funktion med samma effektnivå för hela det flexibla området.

Skydd mot övertemperatur

En temperatursensor kan övervaka temperaturen inuti induktionshällen. När en för hög temperatur uppmäts stängs induktionshällen av automatiskt.

Minnesfunktion

Om du av misstag trycker på PÅ/AV-reglaget under matlagningen och trycker på PÅ/AV-reglaget igen inom 10 sekunder, slås hällen på igen och återgår automatiskt till föregående inställning. Om du försöker slå på hällen igen mer än 10 sekunder efter en oavsiktlig avstängning fungerar inte minnesfunktionen och det går inte att automatiskt återgå till föregående inställning. Om hällen har varit strömlös kan minnesfunktionen inte aktiveras.

Detektering av små föremål

Om ett för litet eller icke magnetiskt kokkärl (till exempel av aluminium) eller annat litet föremål (till exempel en kniv, gaffel eller nyckel) placeras på hällen går den automatiskt till standbyläge efter cirka 1 minut. Fläkten fortsätter att kyla ned induktionshällen i ytterligare 1 minut.

Skydd mot automatisk avstängning

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

Effektnivå	1-3	4-6	7-8	9
Standardtimer (min)	360	180	120	90

När kokkärlet avlägsnas från induktionshällen ska uppvärmningen avbrytas omedelbart och hällen stängas av automatiskt efter 2 minuter.



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

Funktion för energihantering

Det går att begränsa hällens maximala uteffekt för att spara energi eller använda den i miljöer med speciella elektriska förhållanden.

1. Slå på hällen genom att trycka på PÅ/AV-reglaget (B) ①. Om inget annat görs går hällen in i standbyläge efter 1 minut.
2. När hällen är i standbyläge trycker du på funktionsreglaget för matlagning (G)  för zon B och reglaget för barnlås (H)  samtidigt i 3 sekunder. Hällen går in i inställningsläget och timerindikatorn visar "55".
3. Tryck på pausreglaget (I) . Indikatorn visar nu "SE".
4. Upprepa steg 2, så visar timerindikatorn den befintliga maxeffekten: 28/45/60/74 – standardinställningen blir 74 (7 400 W).
5. Använd reglaget för timerstyrning (K)  för att ändra inställningen för maxeffekt. De alternativ som kan väljas är 28 (2 800 W), 45 (4 500 W), 60 (6 000 W) och 74 (7 400 W).
6. När du har ställt in gränsen för maxeffekt trycker du på pausreglaget (I)  för att bekräfta inställningen så återgår hällen automatiskt till standbyläge.
7. Om hällen stängs av under inställningen sparas inte ändringen och du måste börja om från steg 1 igen.

Visning och kontroll av fel

Om ett fel inträffar går induktionshällen automatiskt in i skyddsläge och visar motsvarande skyddskoder:

Felmeddelande	Möjlig orsak	Åtgärd
	Inget kokkärl eller olämpligt kokkärl	Byt ut kokkärlet.
ER03	Vatten eller kokkärl på reglagets glas	Rengör användarpanelen.
F1E	Anslutningen mellan displaykretskortet och huvudkretskortet är bruten (värmezonens indikator visar "E")	1. Anslutningskabeln är inte korrekt ansluten eller defekt. 2. Byt ut huvudkretskortet.
F3E	Fel på spolens temperatursensor. (värmezonens indikator visar "E")	Byt ut spolens sensor
F4E	Fel på huvudkretskortets temperatursensor. (värmezonens indikator visar "E")	Byt ut huvudkretskortet.
E1E	Temperatursensorn för den keramiska glasskivan detekterar hög värme	Starta om när induktionshällen har svalnat.
E2E	Temperatursensorn för transistor (IGBT) detekterar hög värme	Starta om när induktionshällen har svalnat.
E3E	Onormal nätspänning (för hög)	Kontrollera att strömförsörjningen är normal. Starta igen när du har försäkrat dig om att den är normal.
E4E	Onormal nätspänning (för låg)	Kontrollera att strömförsörjningen är normal. Starta igen när du har försäkrat dig om att den är normal.
E5E	Fel i temperatursensor (värmezonens indikator visar "E")	Anslutningskabeln är inte korrekt inkopplad eller felaktigt monterad.

Ovanstående är bedömning och kontroll av vanliga fel. För att undvika risker och skador på induktionshällen får du inte demontera enheten själv, utan du måste kontakta leverantören.

Teknisk specifikation

Modell	POB0760I4BFAS
Värmezoner	4 zoner
Matningsspänning/frekvens	220–240 V~, 50 Hz/60 Hz
Installerad elkraft	6 800–7 400 W
Produktstorlek L x B x H (mm)	590 x 520 x 55
Inbyggnadsmått A x B (mm)	565 x 495

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

ENERGIFÖRBRUKNING

Produktinformation om energiförbrukning och maximal tid för att nå tillämpligt lågeffektläge.

Avstängt läge	0,38 W
Standbyläge	N/A
Den maximala tid som krävs automatiskt ska nå tillämpligt lågeffektläge eller lågeffektillstånd.	N/A



BORTSKAFFANDE:

Den här apparaten får inte kasseras med osorterat hushållsavfall.

Avfall av den här typen måste samlas in separat för särskild behandling.

Denna apparat är märkt i enlighet med det europeiska direktivet 2011/65/EU för avfall som utgörs av eller innehåller elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE). Genom att säkerställa att apparaten kasseras på rätt sätt bidrar du till att förhindra eventuella skador på miljön och människors hälsa, som annars skulle kunna uppstå om apparaten kasserades på fel sätt.

Symbolen på produkten anger att den inte får behandlas som vanligt hushållsavfall. Den ska lämnas till en insamlingsplats för återvinning av elektriska och elektroniska produkter.

För denna apparat krävs särskild avfallshantering. För ytterligare information om behandling, återvinning och återanvändning av denna produkt ber vi dig kontakta din kommun, din lokala tjänst för avfallshantering eller butiken där du köpte den.

För mer detaljerad information om behandling, återvinning och återanvändning av den här produkten ber vi dig kontakta ditt lokala kommunkontor, din tjänst för avfallshantering eller butiken där du köpte produkten.

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

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

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

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

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

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

