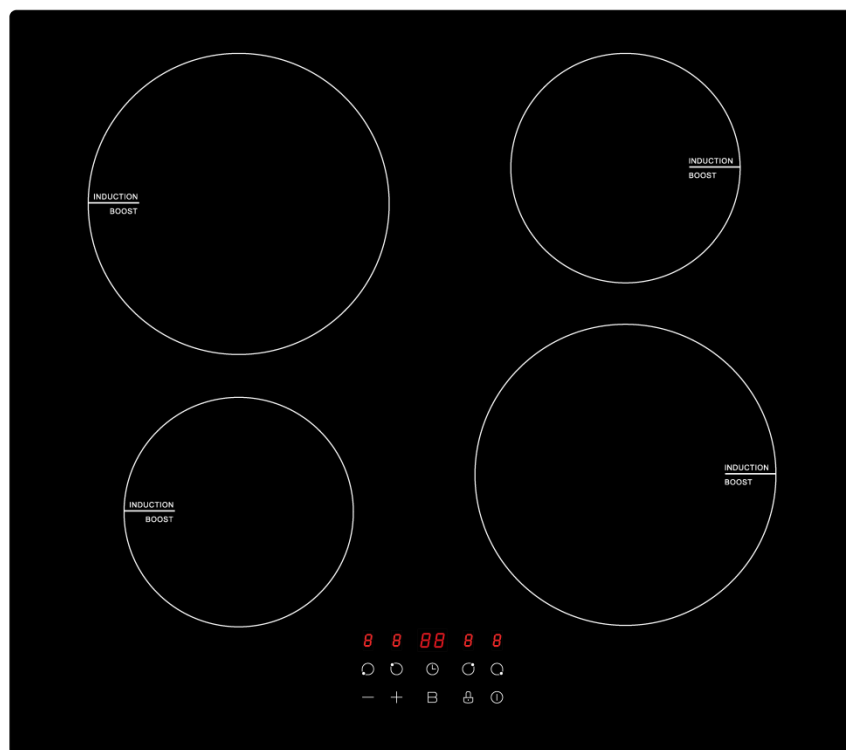


# point®

## Induction Hob

Instruction Manual / Installation Manual

MODEL: PIF59ENO



# Content

<b>1. Foreword</b> .....	<b>4</b>
1.1 Safety Warnings .....	4
1.2 Installation .....	4
1.2.1 Electrical Shock Hazard.....	4
1.2.2 Cut Hazard.....	4
1.2.3 Important safety instructions .....	4
1.3 Operation and maintenance.....	5
1.3.1 Electrical Shock Hazard.....	5
1.3.2 Health Hazard .....	6
1.3.3 Hot Surface Hazard .....	6
1.3.4 Cut Hazard.....	6
1.3.5 Important safety instructions .....	6
<b>2. Product Introduction</b> .....	<b>8</b>
2.1 Top View .....	8
2.2 Control Panel .....	8
2.3 Working Theory .....	8
2.4 Before using your New Induction Hob .....	9
2.5 Technical Specification .....	9
<b>3. Operation of Product</b> .....	<b>9</b>
3.1 Touch Controls .....	9
3.2 Choosing the right Cookware.....	9
3.3 How to use .....	10
3.3.1 Start cooking.....	10
3.3.2 Finish cooking.....	11
3.3.3 Using the Boost function .....	12
3.3.4 Locking the Controls.....	12
3.3.5 Timer control.....	12
3.3.6 Default working times.....	14
<b>4. Cooking Guidelines</b> .....	<b>15</b>
4.1 Cooking Tips .....	15
4.1.1 Simmering, cooking rice.....	15
4.1.2 Searing steak .....	15
4.1.3 For stir-frying .....	15
4.2 Detection of Small Articles .....	15
4.3 Tips on saving energy .....	16
<b>5. Heat Settings</b> .....	<b>16</b>
<b>6. Care and Cleaning</b> .....	<b>16</b>
<b>7. Hints and Tips</b> .....	<b>17</b>
<b>8. Failure Display and Inspection</b> .....	<b>18</b>

<b>9. Installation .....</b>	<b>20</b>
9.1 Selection of installation equipment .....	20
9.2 Before installing the hob, make sure that .....	22
9.3 After installing the hob, make sure that .....	22
9.4 Before locating the fixing brackets.....	22
9.5 Adjusting the bracket position .....	22
9.6 Cautions.....	23
9.7 Connecting the hob to the mains power supply .....	23

# 1. Foreword

## 1.1 Safety Warnings

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

## 1.2 Installation

### 1.2.1 Electrical Shock Hazard

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

### 1.2.2 Cut Hazard

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

### 1.2.3 Important safety instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.

- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Warning: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot
- A steam cleaner is not to be used.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

## **1.3 Operation and maintenance**

### **1.3.1 Electrical Shock Hazard**

- Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface should break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.

- Switch the cooktop off at the wall before cleaning or maintenance.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

### **1.3.2 Health Hazard**

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.
- However, persons with cardiac pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps) must consult with their doctor or implant manufacturer before using this appliance to make sure that their implants will not be affected by the electromagnetic field.
- Failure to follow this advice may result in death.

### **1.3.3 Hot Surface Hazard**

- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the Induction glass until the surface is cool.
- Keep children away.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

### **1.3.4 Cut Hazard**

- The razor-sharp blade of a cooktop scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

### **1.3.5 Important safety instructions**

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by

its electromagnetic field.

- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: -staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; -farm houses; -by clients in hotels, motels and other residential type environments; -bed and breakfast type environments.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.
- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

## **Congratulations** on the purchase of your new Induction Hob.

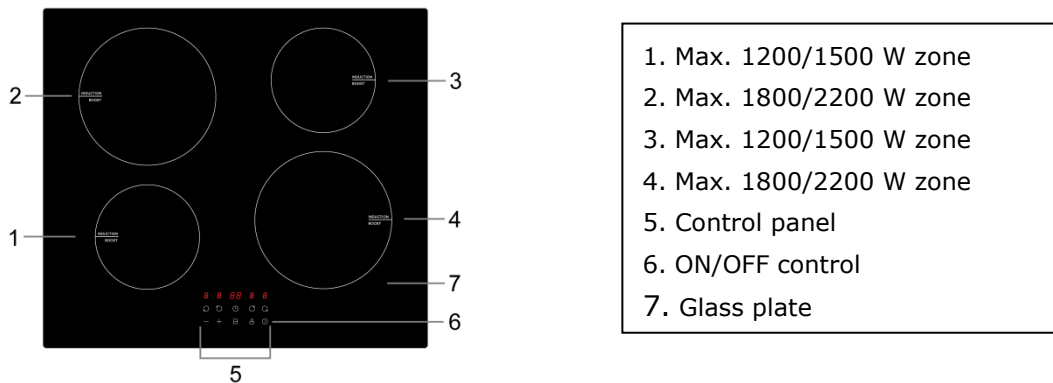
We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

For installation, please read the installation section.

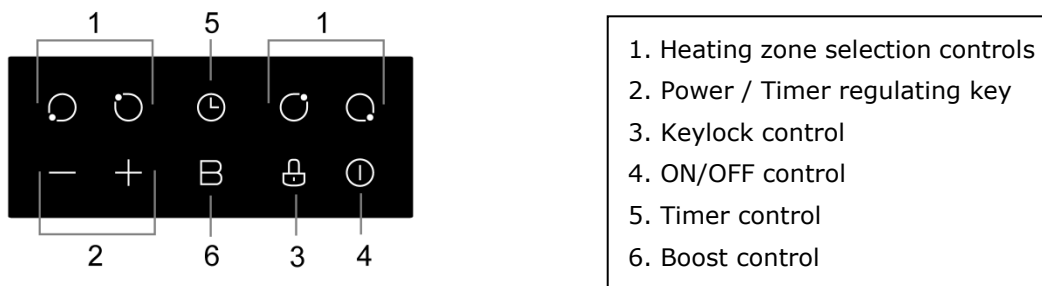
Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

## **2. Product Introduction**

### **2.1 Top View**

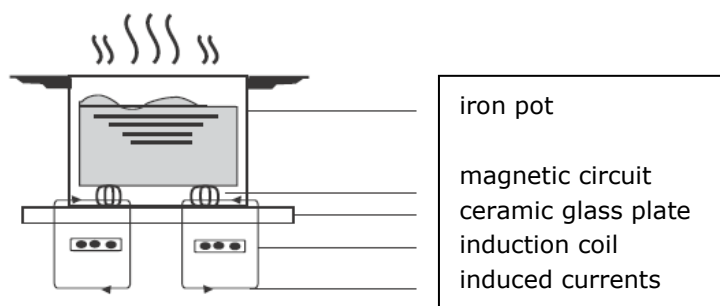


### **2.2 Control Panel**



### **2.3 Working Theory**

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





## 2.4 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.

## 2.5 Technical Specification

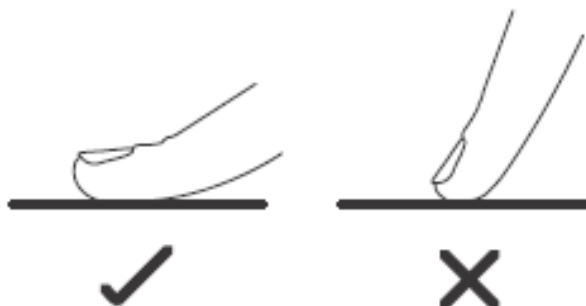
Cooking Hob	PIF59ENO
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Installed Electric Power	6000W
Product Size L×W×H(mm)	590X520X60
Building-in Dimensions A×B (mm)	560X490

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

## 3. Operation of Product

### 3.1 Touch Controls

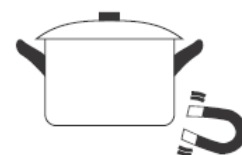
- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin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



### 3.2 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.

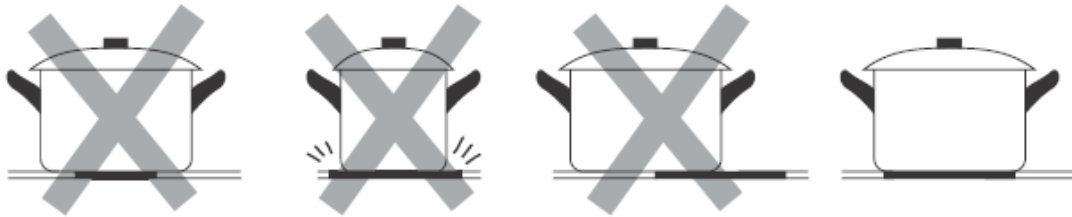


2. If  $\underline{L}$  does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.
- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.

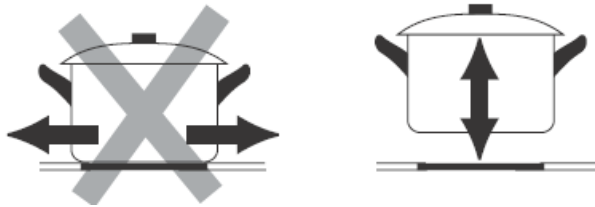
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot a slightly wider 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 centre your pan on the cooking zone.

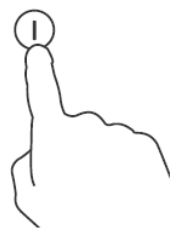
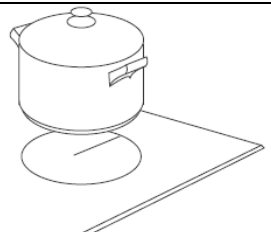


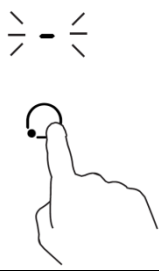

Always lift pans off the Induction hob – do not slide, or they may scratch the glass.



### 3.3 How to use

#### 3.3.1 Start cooking

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

<p>Touching the heating zone selection control, and an indicator next to the key will flash.</p>	
<p>Select a heat setting by touching the “-” or “+” control.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• You can modify the heat setting at any time during cooking.</li> </ul>	


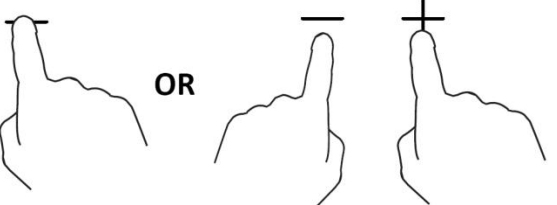
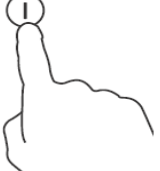

**If the display flashes  alternately with the heat setting**

This means that:


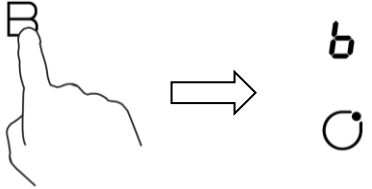


- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
  - the pan you’re using is not suitable for induction cooking or,
  - the pan is too small or not properly centered on the cooking zone.
- No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.

The display will automatically turn off after 2 minutes if no suitable pan is placed on it.

**3.3.2 Finish cooking**

<p>Touching the heating zone selection control that you wish to switch off.</p>	
<p>Turn the cooking zone off by scrolling down to “0” or touching “-” and “+” control together. Make sure the display shows “0”.</p>	
<p>Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.</p>	
<p><b>Beware of hot surfaces</b></p> <p>H will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.</p>	

### 3.3.3 Using the Boost function

<b>Activate the boost function</b>	
Touching the heating zone selection control.	
Touching the boost control <b>B</b> , the zone indicator show "b" and the power reach Max.	
<b>Cancel the Boost function</b>	
Touching the heating zone selection control that you wish to cancel the boost function.	
Touching the "Boost" control <b>B</b> to cancel the Boost function, then the cooking zone will revert to its original setting.	



- The function can work in any cooking zone.
- The cooking zone returns to its original setting after 5 minutes.
- If the original heat setting equals 0, it will return to 9 after 5 minutes.

### 3.3.4 Locking the Controls

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

<b>To lock the controls</b>	
Touch the lock control	The timer indicator will show " Lo "
<b>To unlock the controls</b>	
Touch and hold the lock control for a while.	



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

### 3.3.5 Timer control



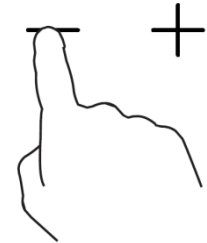
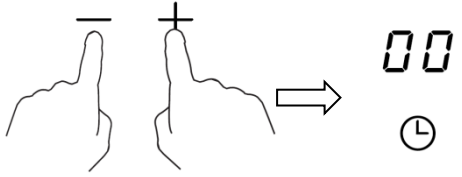


You can use the timer in two different ways:

- a) 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.


- b) You can set it to turn one or more cooking zones off after the set time is up.  
The timer of maximum is 99 min.

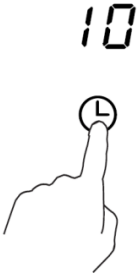
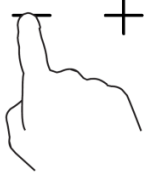
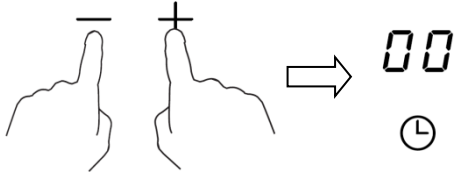
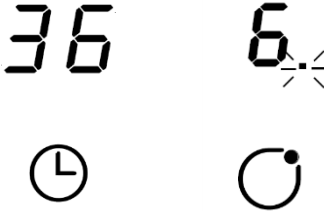

## a) Using the Timer as a Minute Minder

### If you are not selecting any cooking zone

<p>Make sure the cooktop is turned on. Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.</p>	
<p>Touch "+" the controls of the timer. The minder indicator will start flashing and "10" will show in the timer display.</p>	
<p>Set the time by touching the "-" or "+" control of the timer Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer once to decrease or increase by 1 minute. Touch and hold the "-" or "+" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes. If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to "00" minute</p>	
<p>Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the "00" will show in the minute display.</p>	
<p>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.</p>	
<p>Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "--" when the setting time finished.</p>	

### b) Setting the timer to turn one cooking zone off

Set one zone	
<p>Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for. (e.g. zone 3#)</p>	

<p>Touch timer control. The minder indicator will start flashing and "10" will show in the timer display.</p>	
<p>Set the time by touching the or control of the timer Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer once will decrease or increase by 1 minute. Touch and hold the "-" or "+" control of the timer will decrease or increase by 10 minutes.</p>	
<p>Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the "00" will show in the minute display.</p>	
<p>When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds. NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.</p>	
<p>When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switched off automatically.</p>	



Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.

### 3.3.6 Default working times

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

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

When the pot is removed, the induction hob can stop heating immediately and the hob automatically switch off after 2 minutes.



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

## 4. Cooking Guidelines



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

### 4.1 Cooking Tips

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

#### 4.1.1 Simmering, cooking rice

- Simmering occurs below boiling point, at around 85°C, when bubbles are just rising occasionally to the surface of the cooking liquid. It is the key to delicious soups and tender stews because the flavours develop without overcooking the food. You should also cook egg-based and flour thickened sauces below boiling point.
- Some tasks, including cooking rice by the absorption method, may require a setting higher than the lowest setting to ensure the food is cooked properly in the time recommended.

#### 4.1.2 Searing steak

To cook juicy flavoursome steaks:

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

#### 4.1.3 For stir-frying

1. Choose an induction compatible flat-based wok or a large frying pan.
2. Have all the ingredients and equipment ready. Stir-frying should be quick. If cooking large quantities, cook the food in several smaller batches.
3. Preheat the pan briefly and add two tablespoons of oil.
4. Cook any meat first, put it aside and keep warm.
5. Stir-fry the vegetables. When they are hot but still crisp, turn the cooking zone to a lower setting, return the meat to the pan and add your sauce.
6. Stir the ingredients gently to make sure they are heated through.
7. Serve immediately.

### 4.2 Detection of Small Articles

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

### 4.3 Tips on saving energy

- Use a lid whenever possible to minimise heat loss.
- Select a smaller pan when cooking small quantities. A smaller pan uses less energy than a larger pan with very little in it.
- Cook with as little water as possible.
- Once food has come to the boil or the oil in the pan is hot enough for frying, reduce the heat to a lower setting.
- Use a pressure cooker to reduce cooking times.

## 5. Heat Settings

The settings below are guidelines only. The exact setting will depend on several factors, including your cookware and the amount you are cooking. Experiment with the induction hob to find the settings that best suit you.

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

## 6. Care and Cleaning

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch the power to the cooktop off.</li> <li>2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!)</li> <li>3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel.</li> <li>4. Switch the power to the cooktop back on.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care.</li> <li>• Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable.</li> <li>• Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.</li> </ul>



Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass	Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for Induction glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch the power to the cooktop off at the wall.</li> <li>2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop.</li> <li>3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel.</li> <li>4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface.</li> <li>• Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.</li> </ul>
Spillovers on the touch controls	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch the power to the cooktop off.</li> <li>2. Soak up the spill</li> <li>3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth.</li> <li>4. Wipe the area completely dry with a paper towel.</li> <li>5. Switch the power to the cooktop back on.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.</li> </ul>

## 7. Hints and Tips

Problem	Possible causes	What to do
The induction hob cannot be turned on.	No power.	Make sure the induction hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your induction cooktop' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware.  Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'.  See 'Care and cleaning'.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.

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

## 8. Failure Display and Inspection

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

### Troubleshooting

1) Failure code occur during customer using & Solution;

Failure code	Problem	Solution
<b>Auto-Recovery</b>		
E1	Supply voltage is above the rated voltage.	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E2	Supply voltage is below the rated voltage.	
E3	High temperature of ceramic plate sensor . (1#)	Wait for the temperature of ceramic plate return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit.
E4	High temperature of ceramic plate sensor . (2#)	
E5	High temperature of IGBT . (1#)	Wait for the temperature of IGBT return to normal.

E6	High temperature of IGBT. (2#)	Touch "ON/OFF" button to restart unit. Check whether the fan runs smoothly; if not , replace the fan.
<b>No Auto-Recovery</b>		
F3/F6	Ceramic plate temperature sensor failure--short circuit. (F3 for 1#,F6 for2#)	Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor.
F4/F7	Ceramic plate temperature sensor failure--open circuit. (F4 for 1#,F7 for2#)	
F5/F8	Ceramic plate temperature sensor failure—invalid . (F5 for 1#,F8 for2#)	
F9/FA	Temperature sensor of the IGBT failure. (short circuit/open circuit for 1#)	Replace the power board.
FC /FD	Temperature sensor of the IGBT failure. (short circuit/open circuit for 2#)	

## 2) Specific Failure & Solution

Failure	Problem	Solution A	Solution B
The LED does not come on when unit is plugged in.	No power supplied.	Check to see if plug is secured tightly in outlet and that outlet is working.	
	The accessorial power board and the display board connected failure.	Check the connection.	
	The accessorial power board is damaged.	Replace the accessorial power board.	
	The display board is damaged.	Replace the display board.	
Some buttons can't work, or the LED display is not normal.	The display board is damaged.	Replace the display board.	
The Cooking Mode Indicator comes on, but heating does not start.	High temperature of the hob.	Ambient temperature may be too high. Air Intake or Air Vent may be blocked.	
	There is something wrong with the fan.	Check whether the fan runs smoothly; if not , replace the fan.	
	The power board is damaged.	Replace the power board.	
Heating stops suddenly during operation and the display flashes "u".	Pan Type is wrong.	Use the proper pot (refer to the instruction manual.)	Pan detection circuit is damaged, replace the power board.
	Pot diameter is too small.		
	Cooker has overheated;	Unit is overheated. Wait for temperature to return to normal. Push "ON/OFF" button to restart unit.	

Heating zones of the same side ( Such as the first and the second zone ) would display "u" .	The power board and the display board connected failure;	Check the connection.	
	The display board of communicate part is damaged.	Replace the display board.	
	The Main board is damaged.	Replace the power board.	
Fan motor sounds abnormal.	The fan motor is damaged.	Replace the fan.	

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

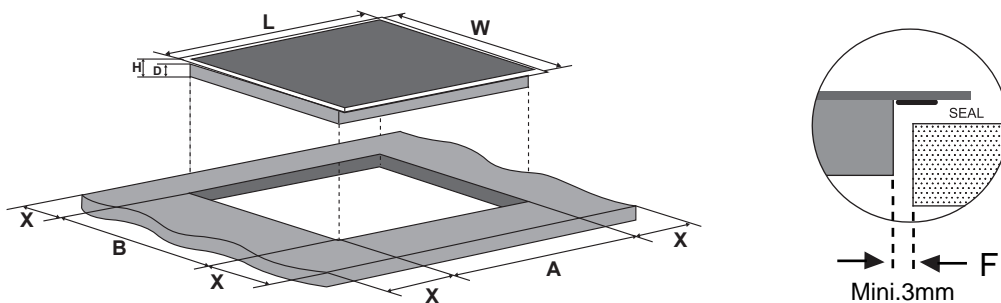
## 9. Installation

### 9.1 Selection of installation equipment

Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.  
For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole. Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant and insulated work surface material (Wood and similar fibrous or hygroscopic material shall not be used as work surface material unless impregnated) to avoid the electrical shock and larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:



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

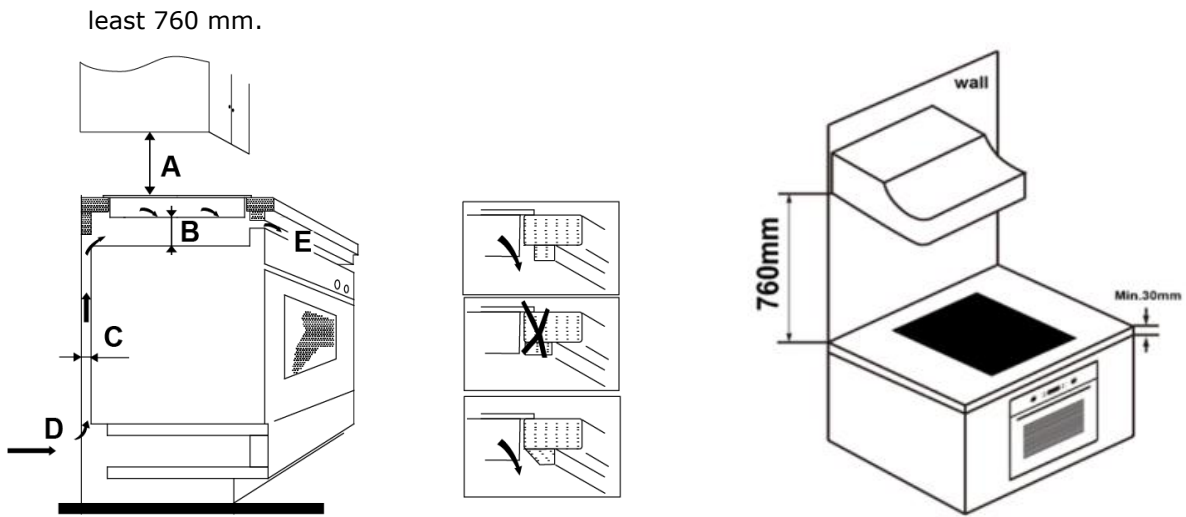


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	60	56	560+4 +1	490+4 +1	50 min.	3 min.

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



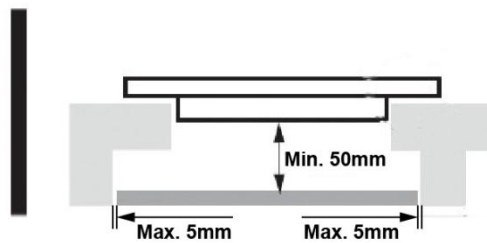
Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Air intake	Air exit 5mm

## WARNING: Ensuring Adequate Ventilation

Make sure the induction cooker hob is well ventilated and that air inlet and outlet are not blocked. In order to avoid accidental touch with the overheating bottom of the hob, or getting unexpected electric shock during working, it is necessary to put a wooden insert, fixed by screws, at a minimum distance of 50mm from the bottom of the hob. Follow the requirements below.



There are ventilation holes around outside of the hob. YOU MUST ensure these holes are not blocked by the worktop when you put the hob into position.



- Be aware that the glue that join the plastic or wooden material to the furniture, has to resist to temperature not below 150°C, to avoid the unstuck of the paneling.
- The rear wall, adjacent and surrounding surfaces must therefore be able to withstand an temperature of 90°C.

## 9.2 Before installing the hob, make sure that

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

## 9.3 After installing the hob, make sure that

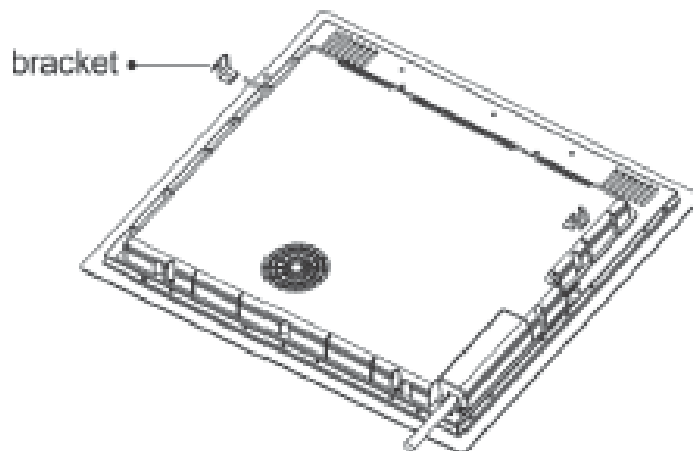
- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- The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

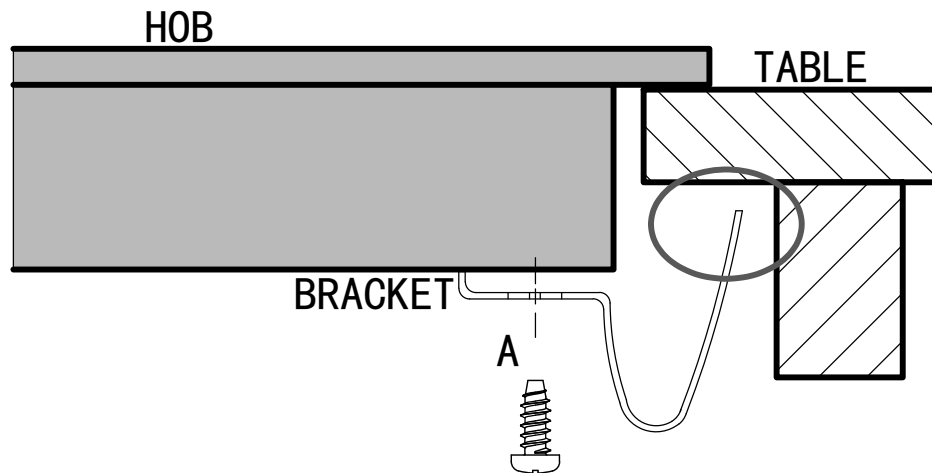
## 9.4 Before locating the fixing brackets

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

## 9.5 Adjusting the bracket position

Fix the hob on the work surface by screw 2 brackets on the bottom of hob(see picture) after installation. Adjust the bracket position to suit for different table top thickness.





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

## 9.6 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 such 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.
6. A steam cleaner is not to be used.

## 9.7 Connecting the hob to the mains power supply



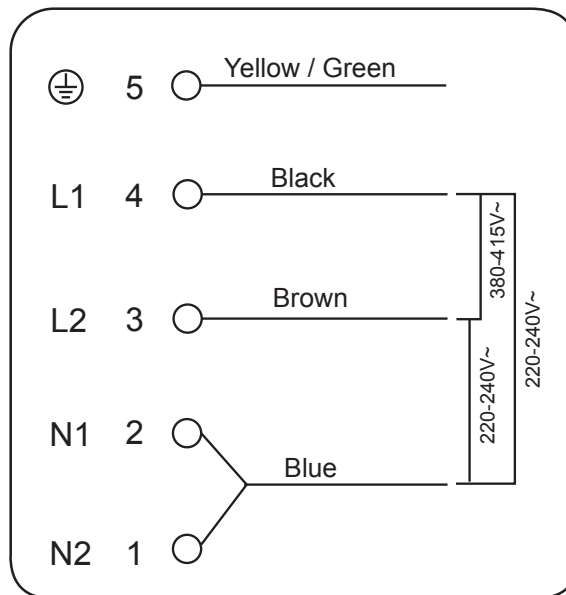
This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person. Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

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

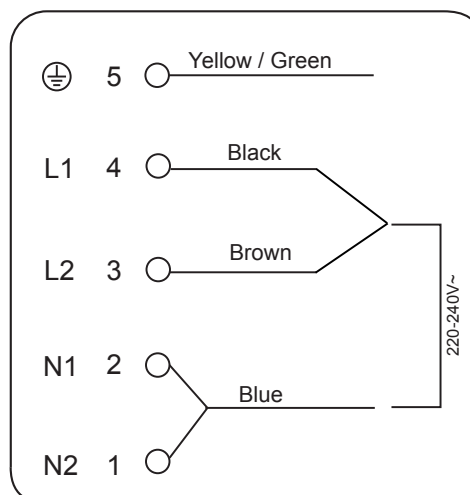
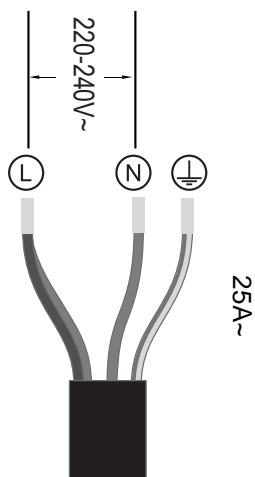
The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point.



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



If the total number of heating unit of the appliance you choose is not less than 4, the appliance can be connected directly to the mains by single-phase electric connection, as shown below.



- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out the 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 must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.



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





**DISPOSAL: Do not dispose 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 2012/19/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, recover and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it.

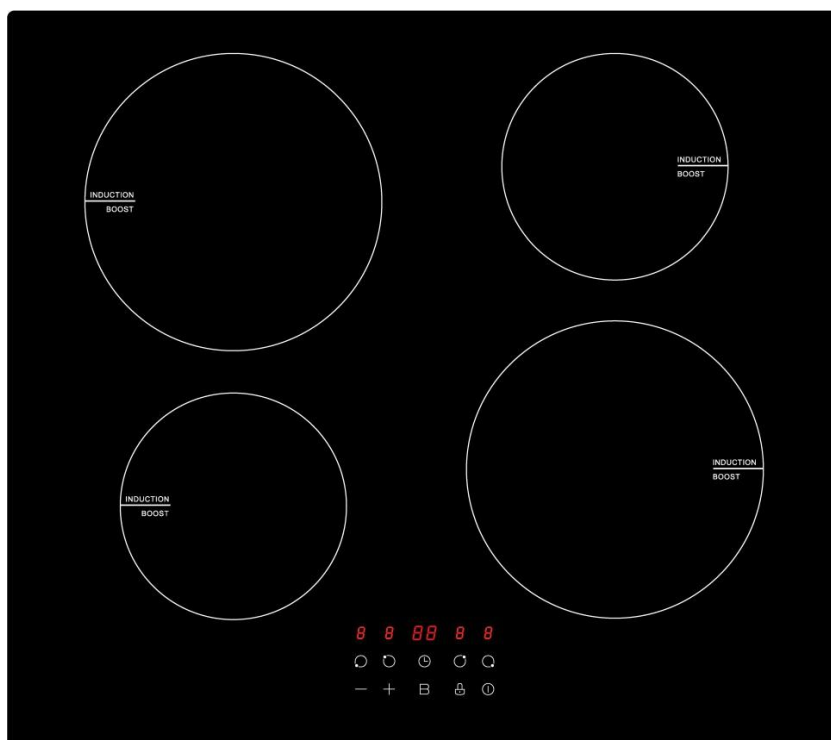
For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

# point®

## Induktionskogeplade

Instruktionsmanual /  
installationsmanual

MODEL: PIF59ENO



# Indhold

<b>1. Forord</b> .....	<b>4</b>
1.1 Sikkerhedsadvarsler .....	4
1.2 Installation .....	4
1.2.1 Fare for elektrisk stød .....	4
1.2.2 Fare for at skære sig .....	4
1.2.3 Vigtige sikkerhedsinstruktioner .....	4
1.3 Drift og vedligeholdelse .....	5
1.3.1 Fare for elektrisk stød .....	5
1.3.2 Sundhedsfare .....	5
1.3.3 Fare i forbindelse med varme overflader .....	5
1.3.4 Fare for at skære sig .....	6
1.3.5 Vigtige sikkerhedsinstruktioner .....	6
<b>2. Produktintroduktion</b> .....	<b>7</b>
2.1 Set fra oven .....	7
2.2 Betjeningspanel .....	7
2.3 Arbejdstæteori .....	7
2.4 Inden du bruger din nye induktionskogeplade .....	8
2.5 Teknisk specifikation .....	8
<b>3. Betjening af produktet</b> .....	<b>8</b>
3.1 Berøringsknapper .....	8
3.2 Valg af den rigtige pande/gryde .....	8
3.3 Sådan gør du .....	9
3.3.1 Start madlavning .....	9
3.3.2 Slut madlavning .....	10
3.3.3 Brug af boost-funktion .....	11
3.3.4 Låsning af betjeningsknapper .....	11
3.3.5 Timer-knap .....	11
3.3.6 Standard arbejdstider .....	13
<b>4. Retningslinjer for tilberedning</b> .....	<b>14</b>
4.1 Tilberedningstips .....	14
4.1.1 Simring, kogning af ris .....	14
4.1.2 Sydende steak .....	14
4.1.3 Til lynstegning .....	14
4.2 Detektering af små genstande .....	14
4.3 Energiråd .....	15
<b>5. Varmeindstillinger</b> .....	<b>15</b>
<b>6. Vedligeholdelse og rengøring</b> .....	<b>15</b>
<b>7. Råd og tips</b> .....	<b>16</b>

<b>8. Fejldisplay og kontrol</b> .....	<b>17</b>
<b>9. Installation</b> .....	<b>20</b>
9.1 Valg af installationsudstyr .....	20
9.2 Før installation af kogepladen skal du sørge for, at .....	21
9.3 Efter installation af kogepladen skal du sørge for, at .....	22
9.4 Før placering af fastgørelsesbeslag .....	22
9.5 Justering af fastgørelsesbeslagenes position .....	22
9.6 Forsigtighedsregler .....	23
9.7 Tilslutning af kogepladen til hovedstrømforsyningen .....	23

# **1. Forord**

## **1.1 Sikkerheds advarsler**

Din sikkerhed er vigtig for os. Læs disse oplysninger, før du bruger din kogeplade.

## **1.2 Installation**

### **1.2.1 Fare for elektrisk stød**

- Afbryd apparatet fra hovedstrømforsyningen, før du påbegynder enhver form for arbejde eller vedligeholdelse på det.
- Tilslutning til et godt jordledningssystem er nødvendigt og obligatorisk.
- Ændringer til hjemmets elektriske installationer må kun foretages af en autoriseret elektriker.
- Undladelse af at følge dette råd kan medføre elektrisk stød eller dødsfald.

### **1.2.2 Fare for at skære sig**

- Pas på - pladens kanter er skærpe.
- Hvis du ikke udviser forsigtighed, kan det medføre, at du skærer dig, eller andre personskader.

### **1.2.3 Vigtige sikkerheds instruktioner**

- Læs disse instruktioner omhyggeligt, før du installerer eller bruger dette apparat.
- Der må aldrig sættes brændbare materialer eller andre produkter på dette apparat.
- Denne information bør gøres tilgængelig for den installationsansvarlige, da det kan reducere installationsomkostningerne.
- For at undgå enhver risiko skal dette apparat installeres i overensstemmelse med disse installationsinstruktioner.
- Dette apparat må kun installeres og tilsluttes til et jordledningssystem af en kvalificeret person.
- Dette apparat skal forbindes til et kredsløb med en isoleringsafbryder, der helt kan afbrydes fra strømforsyningen.

- Hvis du ikke installerer apparatet korrekt, kan dette ugyldiggøre garantien eller eventuelle erstatningskrav.
- Dette apparat må bruges af børn i alderen fra 8 år og opefter samt personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er blevet vejledt under opsyn eller instrueret i brug af apparatet på en sikker måde og forstår de involverede risici.
- Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke foretages af børn uden opsyn.
- Hvis forsyningsledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes serviceværksted eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå enhver risiko.
- Advarsel: Hvis overfladen er revnet, skal du slukke for apparatet for at undgå risiko for elektrisk stød i forbindelse med overfladen af det glaskeramiske materiale eller andet materiale, der beskytter de strømførende dele
- Metalgenstande såsom knive, gafler, skeer og låg bør ikke placeres på kogepladens overflade, da de kan blive varme
- Du må ikke bruge damprensere.
- Brug ikke damprensere til rengøring af kogepladen.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernstyringssystem.
- ADVARSEL: Brandfare: Hav ikke ting stående oven på kogepladerne.
- Tilberedningsprocessen skal overvåges. En kortvarig tilberedningsproces skal være under konstant overvågning.
- ADVARSEL: Uovervåget madlavning på en kogeplade med fedt eller olie kan være farligt og kan medføre brand. Forsøg ALDRIG at slukke en brand med vand, men sluk apparatet og dæk derefter flammerne til, f.eks. med et låg eller et brandtæppe.

### **1.3 Drift og vedligeholdelse**

#### **1.3.1 Fare for elektrisk stød**

- Undlad at tilberede mad på en ødelagt eller revnet kogeplade. Hvis induktionskogepladens overflade skulle gå i stykker eller revne, skal apparatet straks slukkes på stikkontakten (vægkontakt), hvorefter du skal kontakte en kvalificeret tekniker.

- Sluk for kogepladen på stikkontakten på væggen før rengøring eller vedligeholdelse.
- Undladelse af at følge dette råd kan medføre elektrisk stød eller dødsfald.

### **1.3.2 Sundheds fare**

- Dette apparat overholder de elektromagnetiske sikkerhedsstandarder.
- Personer med pacemakere eller andre elektriske implantater (såsom insulinpumper) skal dog konsultere deres læge eller producenten af implantatet inden brug af dette apparat for at sikre, at deres implantater ikke påvirkes af det elektromagnetiske felt.
- Undladelse af at følge disse råd kan medføre dødsfald.

### **1.3.3 Fare i forbindelse med varme overflader**

- Under brug af apparatet bliver de tilgængelige dele tilstrækkeligt varme til at forårsage forbrændinger.
- Lad ikke kropsdele, tøj eller andet end de dertil egnede pander/gryder komme i kontakt med induktionsglasset, før overfladen er kold.
- Hold børn på afstand.
- Håndtag på stegepander kan blive for varme at røre ved. Tjek, at håndtag på stegepander ikke rækker ind over andre kogezone, der er tændt. Hold håndtag uden for børns rækkevidde.
- Undladelse af at følge disse råd kan medføre forbrændinger og skoldning.

### **1.3.4 Fare for at skære sig**

- Det knivskarpe blad på kogepladeskraberen er eksponeret, når sikkerhedshætten er trukket tilbage. Bruges med ekstrem omhu og skal altid opbevares sikkert og uden for børns rækkevidde.
- Hvis du ikke er meget forsigtig, er der risiko for at skære sig eller andre personskader.

### 1.3.5 Vigtige sikkerheds instruktioner

- Efterlad aldrig apparatet uden opsyn, når det er i brug. Vand, der er kogt over, forårsager rygning og fedtpletter, som kan antænde.
- Brug aldrig apparatet som en arbejds- eller opbevaringsflade.
- Efterlad aldrig genstande eller redskaber på apparatet.
- Undlad at lægge eller efterlade magnetiserbare genstande (f.eks. kreditkort, hukommelseskort) eller elektronisk udstyr (f.eks. computere, MP3-afspillere) i nærheden af apparatet, da de kan blive påvirket af
- apparatets elektromagnetiske felt.
- Brug aldrig apparatet til opvarmning af rummet.
- Sluk altid de enkelte kogezone efter brug, og sluk for induktionskogepladen som beskrevet i denne manual (dvs. ved hjælp af berøringsknapper). Hav ikke tillid til, at pandedetektor-funktionen slukker for kogezoneerne, når du fjerner panderne/gryderne.
- Lad ikke børn lege med apparatet eller sidde, stå eller klatre på det.
- Undlad at opbevare ting af interesse for børn i skabe oven over apparatet. Børn, der klatrer på kogepladen, kan blive alvorligt kvæstede.
- Efterlad aldrig børn alene eller uden opsyn i området, hvor apparatet er i brug.
- Børn eller personer med et handicap, der begrænser deres muligheder for at benytte apparatet, bør have en ansvarlig og kompetent person til at instruere dem i at bruge det. Personen, der instruerer, skal sikre sig, at de kan bruge apparatet uden at være til fare for dem selv eller deres omgivelser.
- Undlad at reparere eller udskifte dele til apparatet, medmindre det specifikt anbefales i manualen. Al anden vedligeholdelse bør udføres af en kvalificeret tekniker.
- Undlad at placere eller tabe tunge genstande på din kogeplade.
- Stå ikke på din kogeplade.
- Brug ikke pander eller gryder med ujævne kanter, og undlad at trække disse hen over induktionsglasoverfladen, da dette kan ridse glasset.



- Brug ikke skuremidler eller andre skrappe rengøringsmidler med slibeeffekt til at rengøre din kogeplade, da disse kan ridse induktionsglasset.
- Dette apparat er beregnet til brug i hjemmet og andre lignende steder såsom: - køkkenområder for medarbejdere i butikker, på kontorer og andre arbejdsmiljøer; i landbrugsboliger; -af gæster på hoteller, moteller og andre udlejningssteder; -bed and breakfast og lignende.
- ADVARSEL: Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug.
- Vær forsigtig, så du undgår at røre ved varmeelementerne.
- Børn under 8 år skal holdes på afstand, medmindre de er under konstant overvågning.

## Tillykke med købet af din nye induktionskogeplade.

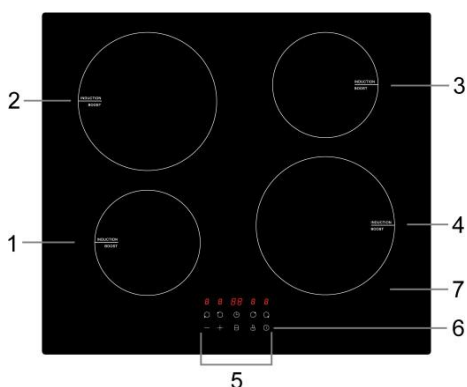
Vi anbefaler, at du bruger lidt tid på at læse denne vejledning / installationsmanual for fuldt ud at forstå, hvordan du installerer og betjener produktet korrekt.

For installation skal du læse afsnittet om installation.

Læs alle sikkerhedsinstruktioner omhyggeligt før brug, og opbevar denne vejledning / installationsmanual til fremtidig brug.

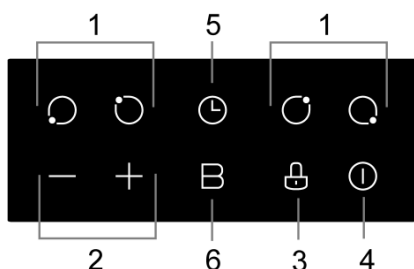
## 2. Produktintroduktion

### 2.1 Set fra oven



1. Maks. 1200/1500 W zone
2. Maks. 1800/2200 W zone
3. Maks. 1200/1500 W zone
4. Maks. 1800/2200 W zone
5. Betjeningspanel
6. TÆND/SLUK-knap.
7. Glasplade

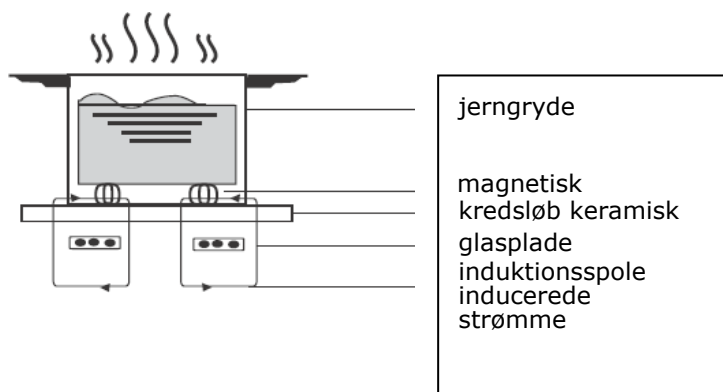
### 2.2 Betjeningspanel



1. Betjeningsknapper til valg af varmezone
2. Styreknop til Strøm / Timer
3. Knap til låsning af taster
4. TÆND/SLUK-knap.
5. Timer-knap
6. Boost-knap

### 2.3 Arbejdssteori

Induktionsmadlavning er en sikker, avanceret, effektiv og økonomisk madlavningsteknologi. Den fungerer ved hjælp af elektromagnetiske vibrationer, der genererer varme direkte i panden/gryden i stedet for indirekte ved opvarmning af glasoverfladen. Glasset bliver kun varmt, fordi det efterhånden varmes op af panden/gryden.



## 2.4 Inden du bruger din nye induktions kogeplade

- Læs denne vejledning, og sæt dig grundigt ind i afsnittet 'Sikkerhedsadvarsler'.
- Fjern eventuelle beskyttende film, der stadig måtte være på din induktionskogeplade.

## 2.5 Teknisk specifikation

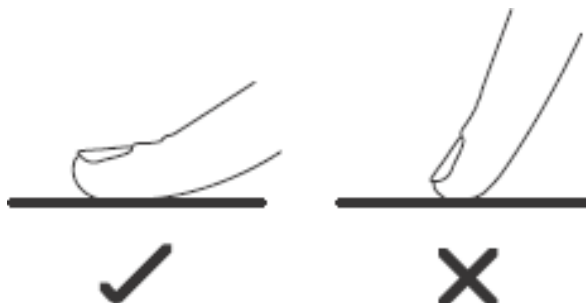
Kogeplade	PIF59ENO
Kogezoner	4 zoner
Forsyningsspænding	220-240 V~ 50Hz eller 60Hz
Installeret elektrisk strøm	6000W
Produktstørrelse L×B×H(mm)	590X520X60
Indbyggede dimensioner A×B (mm)	560X490

Vægt og dimensioner er omtrentlige. Fordi vi fortsat tilstræber at forbedre vores produkter, kan vi ændre specifikationer og design uden forudgående varsel.

## 3. Betjening af produktet

### 3.1 Berørings knapper

- Knapperne reagerer på tryk, så du behøver ikke at anvende nogen form for pres.
- Brug midten af din finger, ikke spidsen.
- Du vil høre et bip hver gang, en berøring er registreret.
- Sørg for, at betjeningsknapperne altid rene, tørre, og at der ikke er nogen genstande (f.eks. redskaber eller klæder, der dækker dem. Selv et tyndt lag vand kan gøre betjeningsknapperne svære at betjene.




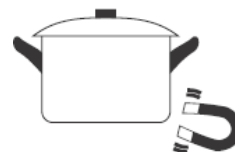
### 3.2 Valg af den rigtige pande/gryde



- Brug kun pander/gryder, der er velegnet til induktionsmadlavning.

Se efter induktionssymbolet på emballagen eller på bunden af panden/gryden.

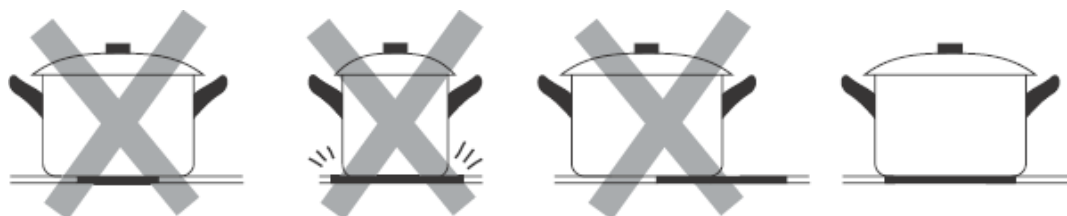
- Du kan tjekke, om dine pander/gryder er velegnede, ved at udføre en magnettest. Sæt en magnet mod bunden af panden/gryden. Hvis den tiltrækkes, er panden/gryden egnet til induktion.
- Hvis du ikke har en magnet:
  1. Hæld noget vand i den pande/gryde, du vil kontrollere.
  2. Hvis  ikke blinker i displayet, og vandet varmes, er panden/gryden velegnet.
- Pander/gryder lavet af følgende materialer er ikke egnede: rent rustfrit stål, aluminium eller kobber uden magnetisk bund, glas, træ, porcelæn, keramik og fajance.



Brug ikke pander/gryder med ujævne kanter eller en buet bund.

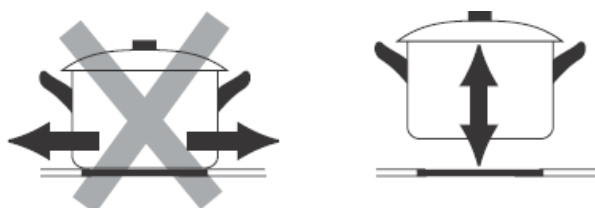


Sørg for, at bunden af din pande/gryde er jævn, ligger fladt mod glasset og har samme størrelse som kogezone. Brug pander/gryder, hvis diameter er lige så store som omridset af den valgte kogezone. Når du bruger en gryde, vil der blive brugt lidt mere energi ved dens maksimale effektivitet. Hvis du bruger en mindre gryde, kan effektiviteten være mindre end forventet. En gryde, der er mindre end 140 mm, kan blive overset/ikke-detekteret af induktionskogepladen. Sæt altid din pande/gryde midt på



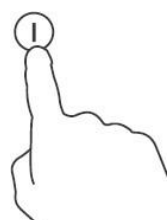
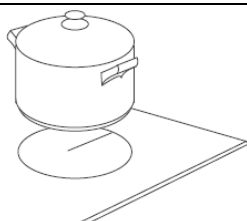
kogezone.

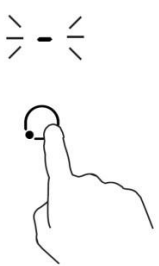
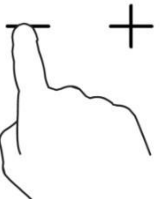
Løft altid pander/gryder væk fra induktionskogepladen – kør dem ikke hen over pladen, da de derved kan ridse glasset.



### 3.3 Sådan gør du

#### 3.3.1 Start madlavning

<p>Tryk på TÆND/SLUK-knappen i tre sekunder. Når der er tændt, vil der lyde et bip, og alle displays viser "--" eller "- -", hvilket indikerer, at induktionskogepladen er gået i standbytilstand.</p>	
<p>Placér en egnet pande/gryde på den kogezone, du vil bruge.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Sørg for, at bunden af din pande/gryde og overfladen af kogezone er rene og tørre.</li></ul>	

<p>Berøring af betjeningsknappen til varmezonen vil få en indikator-lampe ved siden af tasten til at blinke.</p>	
<p>Vælg en varmeindstilling ved at trykke på "-" eller "+".</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hvis du ikke vælger en varmeindstilling indenfor et minut, vil induktionskogepladen slukke automatisk. Du skal herefter starte forfra på trin 1.</li> <li>• Du kan til en hver tid ændre varmeindstilling under madlavningen.</li> </ul>	

### Hvis displayet blinker skiftevis med varmeindstillingen

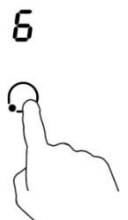
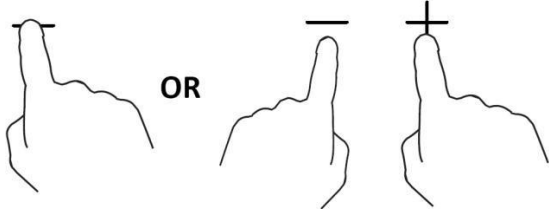


Dette betyder, at:

- du ikke har sat panden/gryden på den korrekte kogezone, eller
- den pande/gryde, du bruger, er ikke egnet til induktionsmadlavning, eller
- panden/gryden er for lille eller ikke korrekt centreret på kogezone.


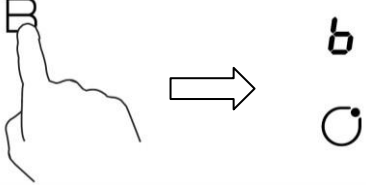

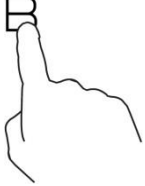
Der tilføres ingen varme, medmindre der er en egnet pande/gryde på kogezone.

Displayet slukker automatisk efter 2 minutter, hvis der ikke er placeret en velegnet pande/gryde på det.

### 3.3.2 Afslut madlavning

<p>Tryk på knappen til den varmezone, du ønsker at slukke.</p>	
<p>Sluk for kogezone ved at rulle ned på "0" eller røre ved "-" og "+" samtidigt. Sørg for, at displayet viser "0".</p>	
<p>Sluk for hele induktionskogepladen ved at trykke på TÆND/SLUK-knappen.</p>	
<p>Pas på varme overflader.</p> <p>H viser, hvilken kogezone, der er varm at røre ved. Det forsvinder, når overfladen er kølet ned til en temperatur, der er sikker. Den kan også bruges som en energibesparende funktion, hvis du vil opvarme flere pander/gryder. Du kan så bruge den varmeplade, der stadig er varm.</p>	

### 3.3.3 Brug af Boost-funktion

<b>Aktivér boost-funktion</b>	
Tryk på betjeningsknappen for valg af varmezone.	
Tryk på boost-knappen <b>B</b> , hvorefter kogezonens indikatorlampe viser "b", og varmen går op på maks. niveau.	
<b>Afbryd boost-funktion</b>	
Tryk på betjeningsknappen for den varmezone, hvis boost-funktion du ønsker at afbryde.	
Tryk på "Boost"-knappen <b>B</b> for at afbryde boost-funktionen, hvorefter indstillingen for kogezoneen går tilbage i dens oprindelige position.	



- Funktionen fungerer i alle kogezoneer.
- Indstillingen for kogezoneen går tilbage til dens oprindelige position efter 5 minutter.
- Hvis den oprindelige varmeindstilling er lig med 0, vil den gå tilbage til 9 efter 5 minutter.

### 3.3.4 Låsning af betjeningsknapper

- Du kan låse knapperne for at forhindre utilsigtet brug (f.eks. at børn utilsigtet tænder for kogezoneerne).
- Når knapperne er låst, er alle knapper undtagen TÆND/SLUK-knappen deaktiveret.

<b>For at låse betjeningsknapperne</b>	
Rør ved låseknappen	Timer-indikatoren viser " Lo "
<b>For at låse betjeningsknapperne op</b>	
Tryk på og hold låseknappen nede.	



Når kogepladen er i låst tilstand, er alle knapper deaktiveret undtagen TÆND/SLUK . Du kan altid slukke for induktionskogepladen med TÆNDSLUK -knappen i nødstilfælde, men du skal først låse kogepladen op i næste betjeningstrin.





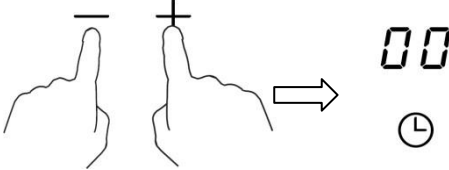


### 3.3.5 Timer- knap

Du kan bruge timeren på to forskellige måder:


- Du kan bruge den som minutur. I så fald vil timeren ikke slukke for kogezoneen, når den indstillede tid er gået.
- Du kan indstille den til at slukke for en eller flere kogezoneer, når den indstillede tid er gået. Timerens maks. tidsindstilling er 99 min.


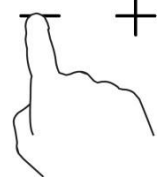
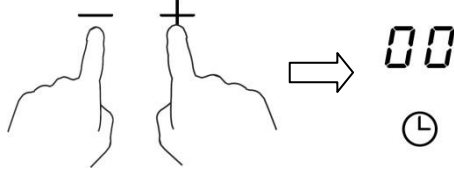
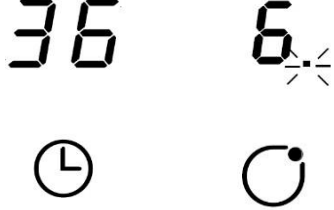

## a) Brug af timeren som minutur

### Hvis du ikke vælger nogen kogezone

<p>Sørg for, at kogepladen er tændt. Bemærk: Du kan bruge minuturet, også selvom du ikke vælger en kogezone.</p>	 
<p>Tryk på "+" -knappen på timeren. Indikatoren for tidtagning begynder at blinke, og tallet "10" vises på timer-displayet.</p>	
<p>Indstil tiden ved at trykke på "-" eller "+" -knappen på timer-indikatoren: Tryk en gang på timerens "-" eller "+"-knap for at sænke eller øge tiden med 1 minut. Tryk på timerens "-" eller "+"-knap, og hold den inde for at sænke eller øge tiden med 10 minutter. Hvis indstillingstiden overstiger 99 minutter, vil timeren automatisk vende tilbage til "00 minutter"</p>	
<p>Ved at trykke samtidigt på "-" og "+" afbrydes timeren, og der vil blive vist "00" i minut-displayet.</p>	
<p>Når tiden er indstillet, vil timeren begynde at tælle ned med det samme. Displayet viser den resterende tid, og timer-indikatoren blinker i 5 sekunder.</p>	
<p>Summeren bipper i 30 sekunder, og timer-indikatoren viser "- -", når indstillingstiden er nået.</p>	

## b) Indstilling af timeren til at slukke for en kogezone

Indstilling af én kogezone	
<p>Tryk på betjeningsknappen for den varmezone, du ønsker at indstille timeren for. (f.eks. sektion 3#)</p>	

<p>Tryk på timer-knappen. Indikatoren for tidtagning begynder at blinke, og tallet "10" vises på timer-displayet.</p>	
<p>Indstil tiden ved at trykke på knappen på timer-indikatoren: Tryk på timerens "-" eller "+"-knap en gang for at sænke eller øge tiden med 1 minut. Tryk på timerens "-" eller "+"-knap, og hold den inde for at sænke eller øge tiden med 10 minutter.</p>	
<p>Ved at trykke samtidigt på "-" og "+" afbrydes timeren, og der vil blive vist "00" i minut-displayet.</p>	
<p>Når tiden er indstillet, vil timeren begynde at tælle ned med det samme. Displayet viser den resterende tid, og timer-indikatoren blinker i 5 sekunder. BEMÆRK: Den røde prik ved siden af indikatoren for varmeniveau lyser for at angive, at der er valgt en zone.</p>	
<p>Når timeren for madlavning udløber, vil den pågældende kogezone slukkes automatisk.</p>	



De øvrige kogezone vil fortsat være i brug, hvis der er blevet tændt for dem forinden.

### 3.3.6 Standard arbejdstider

Auto-sluk-funktionen er en sikkerhedsmæssig beskyttelsesfunktion for din induktionskogeplade. Den slukker automatisk, hvis du skulle glemme at slukke efter din madlavning. De standardmæssige arbejdstider for de forskellige varmeniveauer er vist i nedenstående tabel:

Varmeniveau	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standard arbejdstid (time)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Når gryden fjernes, kan induktionskogepladen stoppe med at varme øjeblikkeligt, og kogepladen slukkes automatisk efter 2 minutter.



Folk med pacemaker bør konsultere deres læge før brug af denne enhed.



## 4. Retningslinjer for tilberedning



Pas på, når du steger, da olie og fedtstof varmes op meget hurtigt, især hvis du bruger PowerBoost. Ved ekstremt høje temperaturer kan olie og fedt selvantænde, hvilket udgør en alvorlig brandrisiko.

### 4.1 Tilberednings tips

- Når maden er bragt i kog, reduceres temperaturen.
- Brug af låg vil reducere tilberedningstiderne og spare energi ved at holde på varmen.
- Minimér mængden af væske eller fedt for at reducere tilberedningstiderne.
- Start madlavning ved en høj temperatur, og sænk temperaturen, når maden er varmet igennem.

#### 4.1.1 Simring, kogning af ris

- Simring sker under kogepunktet ved omkring 85°C, når boblerne kun stiger lejlighedsvis til overfladen af skyen/saucen. Dette er nøglen til lækre supper og sammenkogte retter, fordi smagene udvikles, uden at maden overkoges. Du bør også tilberede æg-baserede og meljævnedede saucer under kogepunktet.
- Nogle opgaver, f.eks. kogning af ris efter opsugningsmetoden, kan kræve en højere indstilling end den laveste indstilling for at sikre, at maden tilberedes korrekt på den anbefalede tid.

#### 4.1.2 Sydende steak

For tilberedning af saftige velsmagende steaks:

1. Lad kødet stå ved stuetemperatur i ca. 20 minutter inden tilberedning.
2. Opvarm en tykbundet stegepande.
3. Pensl begge sider af bøffen med olie. Stæk lidt olie på den brandvarme pande, og læg derefter kødet på panden.
4. Vend kun bøffen én gang under tilberedningen. Den nøjagtige tilberedningstid vil afhænge af tykkelsen på bøffen og hvor stegt, du ønsker den. Tiderne kan variere fra ca. 2 - 8 minutter pr. side. Tryk på bøffen for at vurdere, hvor tilberedt den er – jo mere fast den føles, jo mere 'gennemstegt' vil den være.
5. Lad bøffen hvile på en varm plade i et par minutter for at slappe af og blive mør inden servering.

#### 4.1.3 For lynstegning

1. Vælg en fladbundet wok, der er velegnet til induktion, eller en stor stegepande.
2. Hav alle ingredienser og udstyr klar. Lynstegning skal gå hurtigt. Hvis du skal tilberede store mængder mad, så tilbered maden i flere mindre portioner.
3. Forvarm panden kortvarigt, og tilsæt 2 spsk. olie.
4. Tilbered først alt kødet, sæt det til siden, og hold det varmt.
5. Lynsteg grøntsagerne. Når de er varme, men stadig sprøde, skruer du kogezone ned på en lavere indstilling, lægger kødet tilbage i gryden, og tilsætter din sauce.
6. Rør forsigtigt rundt i ingredienserne for at sikre, at de er varmet igennem.
7. Servér straks.

## 4.2 Detektering af små genstande

Når en forkert størrelse eller ikke-magnetisk pande/gryde (f.eks. aluminium) eller andre små genstande (f.eks. kniv, gaffel, nøgle) er blevet efterladt på kogepladen, går kogepladen automatisk på standby i 1 minut. Blæseren vil fortsat blæse ned på induktionskogepladen i yderligere 1 minut.

## 4.3 Energispareråd

- Tilbered så vidt muligt altid maden i lukkede gryder eller pander. Derved undgås unødigt varmeforbrug.
- Vælg en lille gryde til små mængder. En lille gryde bruger mindre energi end en større, mindre fyldt gryde.
- Tilbered med så lidt vand som muligt.
- Skru hurtigst muligt ned på et lavere varmetrin efter opkogning eller bruning.
- Anvend en trykkoger for at reducere tilberedningstiden.

## 5. Varmeindstillinger

Nedenstående indstillinger er kun vejledende. De nøjagtige indstillinger vil afhænge af flere faktorer, herunder din pande/gryde og den mængde mad, du tilbereder. Forsøg dig lidt frem med induktionskogepladen for at finde frem til de indstillinger, der passer dig bedst.

Varmeindstillinger	Egnethed
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"><li>• Delikat opvarmning kun til små mængder mad</li><li>• smeltning af chokolade, smør og fødevarer, der smelter hurtigt</li><li>• simring for lav varme</li><li>• langsom opvarmning</li></ul>
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"><li>• genopvarmning</li><li>• lidt hurtigere simring</li><li>• kogning af ris</li></ul>
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"><li>• pandekager</li></ul>
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"><li>• sautering/stegning</li><li>• kogning af pasta</li></ul>
9	<ul style="list-style-type: none"><li>• lynstegning</li><li>• svitsning</li><li>• bringe suppe i kog</li><li>• koge vand</li></ul>

## 6. Pleje og rengøring

Hvad?	Hvor dan?	Vigtigt!
Hverdagssnavs på glas (fingeraftryk, mærker, pletter, der efterlades fra madlavning eller ikke-sukkerholdige afsmitninger på glas)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Sluk for strømmen til kogepladen.</li><li>2. Påfør et rengøringsmiddel til kogeplader, mens glasset stadig er varmt (men ikke brandvarmt!)</li><li>3. Rengør og tør efter med en ren klud eller papirserviet.</li><li>4. Tænd for strømmen til kogepladen igen.</li></ol>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Når strømmen til kogepladen er slukket, vil der ikke være nogen indikation for 'varme overflader', men den kogezone kan stadig være varm! Vær ekstrem forsigtig.</li><li>• Stærke skuresvampe, visse nylon-grydesvampe og barske/slibende rengøringsmidler kan ridse glasset. Læs altid etiketten for at tjekke, om dit rengøringsmiddel eller skuremiddel er velegnet.</li><li>• Efterlad aldrig rengøringsrester på kogepladen: glasset kan blive plettet.</li></ul>

Vand eller andet, der er kogt over og smeltet samt rester af varm sukkerholdig væske på glasset	<p>Dette fjernes straks med en fiskekniv, paletkniv eller barberbladsskraber, der er velegnet til glasinduktionskogeplader, men vær opmærksom på kogezonernes varme overflader:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sluk for strømmen til kogepladen på stikkontakten på væggen.</li> <li>2. Hold kniven eller genstanden i en vinkel på 30°, og skrab snavset eller spildet hen på et køligt sted på kogepladen.</li> <li>3. Tør snavset eller spildet af med en karklud eller et stykke køkkenrulle.</li> <li>4. Følg trin 2 til 4 for 'hverdagssnavs på glas' som vist ovenfor.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fjern pletterne efter de smeltede madrester eller sukkerholdigt spild hurtigst muligt. Hvis det får lov at køle af på glasset, kan det være vanskelig at fjerne og måske permanent skade glasoverfladen.</li> <li>• Fare for at skære sig: hvis sikkerhedshætten er trukket tilbage, er bladet på skraberen knivskarpt. Bruges med ekstrem omhu og skal altid opbevares sikkert og uden for børns rækkevidde.</li> </ul>
Spild på berøringsknapperne	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sluk for strømmen til kogepladen.</li> <li>2. Tør spildet op</li> <li>3. Tør området med berøringsknapperne af med en ren fugtig svamp eller klud.</li> <li>4. Tør området helt af med køkkenrulle.</li> <li>5. Tænd for strømmen til kogepladen igen.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Det kan ske, at kogepladen bipper og slukker af sig selv, og at berøringsknapperne ikke fungerer, når der er væske på dem. Sørg for at tørre området med berøringsknapperne af, før du tænder for kogepladen igen.</li> </ul>

## 7. Råd og tips

Problem	Mulige årsager	Sådan gør du
Induktionskogepladen kan ikke tændes.	Ingen strøm.	Kontroller, at induktionskogepladen er forbundet til strømforsyningen, og at den er tændt. Tjek efter, om der er strømsvigt i hjemmet eller området. Hvis du har tjekket alt, og problemet fortsætter, skal du kontakte en kvalificeret tekniker.
Berøringsknapperne reagerer ikke.	Betjeningsknapperne er låste.	Lås betjeningsknapperne op. Se afsnittet "Brug af din induktionskogeplade" for vejledning.
Berøringsknapperne er vanskelige at betjene.	Der kan være et tyndt lag vand over knapperne, eller du bruger måske fingerspidserne til at berøre knapperne.	Kontroller, at området med berøringsknapperne er tørt, og brug midten af din finger til at trykke på knapperne.
Glasset bliver ridset.	Pander/gryder har rå kanter. Der anvendes uegnede, slibende skure- eller rengøringsmidler.	Brug pander/gryder med flade og jævne underlag. Se 'At vælge de rigtige pander/gryder'. Se 'Pleje og rengøring'.
Nogle pander/gryder laver skurrende og klikkende lyde.	Dette kan skyldes konstruktionen af dine pander/gryder (lag af forskellige metaller, der vibrerer forskelligt).	Dette er normalt for pander/gryder og indikerer ikke en fejl.

Induktionskogepladen afgiver en lav summelyd, når den bruges ved en høj varmeindstilling	Dette skyldes teknologien for induktionsmadlavning.	Dette er normalt, men støjen burde fortage sig eller forsvinde helt, når du sænker temperaturen.
Der kommer blæserstøj fra induktionskogepladen.	Der er sluttet en køleventilator til i din induktionskogeplade, så elektronikken ikke bliver overophedet. Den fortsætter måske med at køre, efter du har slukket for induktionskogepladen.	Dette er normalt og kræver ingen handling. Sluk ikke for strømmen til induktionskogeplade på stikkontakten, mens blæseren kører.
Pander/gryder bliver ikke varme, og vises i displayet.	Induktionskogepladen kan ikke registrere panden/gryden, da denne ikke er egnet til induktionsmadlavning.  Induktionskogepladen kan ikke registrere panden/gryden, da denne er for lille til kogezone eller ikke korrekt centreret på den.	Brug pander/gryder, der er egnet til induktionsmadlavning. Se afsnittet "Valg af de rigtige pander/gryder".  Centrer panden/gryden, og sørg for, at dens bund matcher størrelsen på kogezone.
Induktionskogepladen eller en kogezone er slukket af sig selv. Der lyder uventet en tone, og der vises en fejlkode (typisk skiftevis med et eller to cifre på minuturets display).	Teknisk fejl.	Notér bogstaver og tal for fejlen ned, sluk for strømmen til induktionskogepladen på stikkontakten på væggen, og kontakt en kvalificeret tekniker.

## 8. Fejldisplay og inspektion

Induktionskogepladen er udstyret med en selvdiagnosticeringsfunktion. Med denne test er teknikeren er i stand til at kontrollere funktionen af flere komponenter uden at adskille eller demontere kogepladen fra arbejdsfladen.

### Fejlfinding

1) Fejlkode, der vises for kunden, og løsning:

Fejlkode	Problem	Løsning
<b>Automatisk genaktivering</b>		
E1	Forsyningsspænding er højere end den nominelle spænding.	Undersøg, om strømforsyningen er normal.
E2	Forsyningsspænding er lavere end den nominelle spænding.	Tænd for enheden, når strømforsyningen er normal.
E3	Høj temperatur på sensoren til den keramiske plade. (1#)	Vent indtil temperaturen på den keramisk plade vender tilbage til normal.
E4	Høj temperatur på sensoren til den keramiske plade. (2#)	Tryk på "TÆND/SLUK"-knappen for at genstarte enheden.
E5	Høj temperatur på IGBT . (1#)	Vent indtil temperaturen på IGBT vender tilbage til normal.

E6	Høj temperatur på IGBT. (2#)	Tryk på "TÆND/SLUK"-knappen for at genstarte enheden. Kontrollér, om blæseren kører tilfredsstillende; i modsat fald skal den udskiftes.
<b>Ingen automatisk genaktivering</b>		
F3/F6	Temperatursensorfejl for den keramiske plade -kortslutning. (F3 for 1#,F6 for2#)	Tjek forbindelsen, eller udskift temperatursensoren til den keramisk plade.
F4/F7	Temperatursensorfejl for den keramiske plade --åbent kredsløb. (F4 for 1#,F7 for2#)	
F5/F8	Temperatursensorfejl for den keramiske plade har en fejl—fungerer ikke . (F5 for 1#,F8 for2#)	
F9/FA	Temperatursensorfejl for IGBT. (kortslutning/åbent kredsløb for 1#)	Udskift strømkortet.
FC /FD	Temperatursensorfejl for IGBT. (kortslutning/åbent kredsløb for 2#)	

## 2) Specifik fejl og løsning

Fejl	Problem	Løsning A	Løsning B
Indikatoren lyser ikke, når enheden er tilsluttet.	Ingen strømtilførsel.	Kontroller, at stikket er monteret korrekt i stikkontakten, og at udgangen fungerer.	
	Det ekstra strømkort og det tilsluttede display-kort fungerer ikke.	Kontroller forbindelsen.	
	Det ekstra strømkort er beskadiget.	Udskift det ekstra strømkort.	
	Display-kortet er beskadiget.	Udskift display-kortet.	
Nogle knapper kan ikke arbejde, eller LED-displayet ikke er normalt.	Display-kortet er beskadiget.	Udskift display-kortet.	

Indikatoren for madlavning lyser, men varme starter ikke.	Høj temperatur for kogepladen.	Stuetemperaturen kan være for høj. Luftindtaget eller ventilationen kan være blokeret.	
	Der er noget galt med blæseren.	Kontrollér, om blæseren kører tilfredsstillende ; I modsat fald skal den udskiftes.	
	Strømkortet er beskadiget.	Udskift strømkortet.	
Varmen stopper pludseligt under betjening, og displayet blinker "u".	Pande/gryde-type er forkert.	Brug den korrekte gryde (se instruktionsmanualen.)	Pandens/grydens detektor-kredsløb er beskadiget, udskift strømkortet.
	Grydens diameter er for lille.		
Varmezoner i samme side ( som f.eks. første og anden zone ) viser "u" .	Kogepladen er overophedet;	Enheden er overophedet. Vent til temperaturen bliver normal igen. Tryk på "TÆND/SLUK"-knappen for at genstarte enheden.	
	Strømkort og display-kort tilslutter ikke.	Kontroller forbindelsen.	
	Display-kortet til kommunikationsdel er beskadiget.	Udskift display-kortet.	
Blæserens motor lyder unormal.	Hovedkortet er beskadiget.	Udskift strømkortet.	
	Blæserens motor er beskadiget.	Udskift blæseren.	

Ovenstående er en bedømmelse og inspektion af de mest almindelige fejl.

Vær venlig ikke at skille enheden ad på egen hånd - for at undgå farer og skader på induktionskogepladen.

## 9. Installation

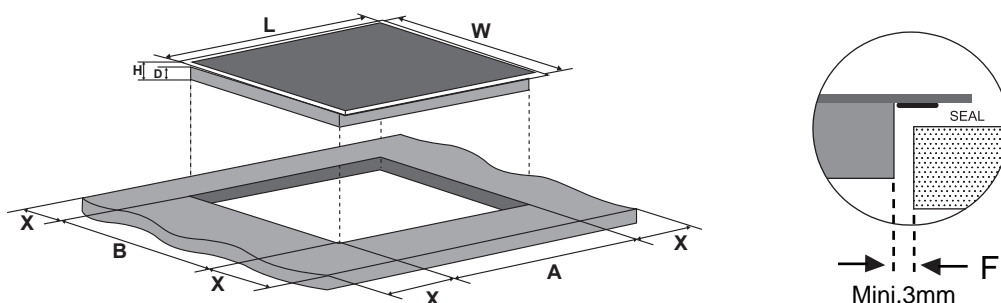
### 9.1 Valg af installations udstyr

Skær arbejdsfladen ud i henhold til de størrelser, der er vist på tegningen.

Med henblik på installation skal der som minimum være 5 cm plads rundt om hullet. Sørg for, at tykkelsen på arbejdsfladen mindst er 30mm. Vælg et varmebestandigt og isolerende materiale til arbejdsfladen (træ og lignende fibermateriale eller vandsugende materialer må ikke anvendes som arbejdsflade, medmindre de er imprægneret) for at undgå elektrisk stød og større deformationer forårsaget af varmestråling fra varmepladen. Som vist nedenfor:



Bemærk: Sikkerhedsafstanden mellem siderne af kogepladen og de indvendige overflader på kogepladen skal være mindst 3mm.

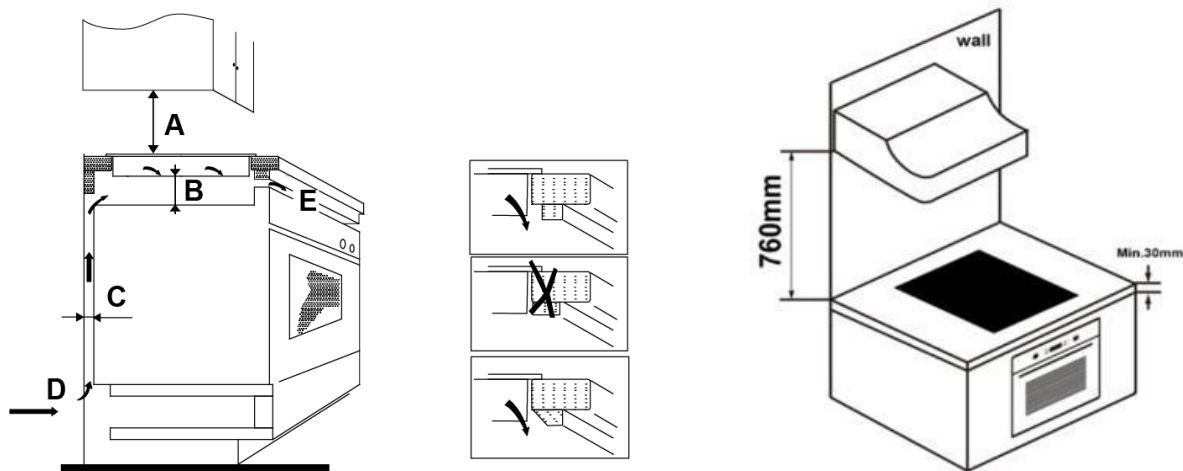


L(mm)	B(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	60	56	560+4 +1	490+4 +1	50 min.	3 min.

Sørg under alle omstændigheder for, at induktionskomfurets kogeplade er godt ventileret, og at luftind- og udtag ikke er blokerede. Vær sikker på, at induktionskomfurets kogeplade er i god stand. Som vist nedenfor



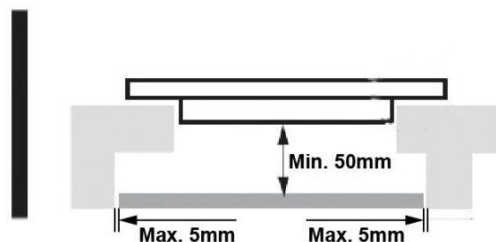
Bemærk: Sikkerhedsafstanden mellem varmepladen og skabet oven over varmepladen skal være mindst 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Luftindtag	Luftudtag 5mm

## ADVARSEL: Der skal sikres tilstrækkelig ventilation

Sørg for, at induktionskomfurets kogeplade er godt ventileret, og at luftind- og udtag ikke er blokerede. For at undgå utilsigtet kontakt med overophedningsknappen nederst på kogepladen eller få uventet elektrisk stød under arbejdet, er det nødvendigt at sætte en træklods ind, fastgjort med skruer i en afstand på min. 50 mm fra bunden af kogepladen. Følg nedenstående krav.



---

Der er ventilationshuller rundt i ydersiden af kogepladen. Du SKAL sikre dig, at disse huller ikke blokeres af arbejdsfladen, når du sætter kogepladen på plads.

---



- Vær opmærksom på, at limen, der binder de plastik- eller træbaserede materialer til induktionskogepladen, skal kunne modstå temperaturer på mindst 150°C, for at undgå, at pladen løsner sig.
  - Bagvæggen, de tilstødende overflader og omgivelser skal derfor kunne modstå en temperatur på 90°C.
- 

## 9.2 Før installation af induktionskogepladen skal du sørge for, at

- arbejdsfladen er firkantet og plan, og ingen konstruktionselementer forstyrrer kravet til plads.
- arbejdsfladen er fremstillet af et varmebestandigt og isolerende materiale.
- Hvis kogepladen installeres over en ovn, skal ovnen have en indbygget køleventilator.
- Installationen skal overholde alle krav til tilladelser samt gældende standarder og bestemmelser.
- En passende isoleringsafbryder, der sikrer fuldstændig afbrydelse fra hovedstrømforsyningen, indbygges i den faste el-installation, monteres og placeres, så den overholder de lokale regler og bestemmelser vedrørende kabelføring.
- Isoleringsafbryderen skal være af en godkendt type og give en luftspalte på 3 mm kontaktafstand for alle poler (eller i alle aktive [fase]ledere, hvis de lokale regler tillader tilslutning i form af denne type).
- Afbryderen skal være lettilgængelig for kunden, når induktionskogepladen er installeret.
- Du skal konsultere de lokale byggemyndigheder og -vedtægter, hvis du er i tvivl om installationen.
- Du skal anvende varmebestandige og rengøringsvenlige overflader (f.eks. keramiske fliser) til de vægflader, der omgiver kogepladen.



### 9.3 Efter installation af induktionskogepladen skal du sørge for, at

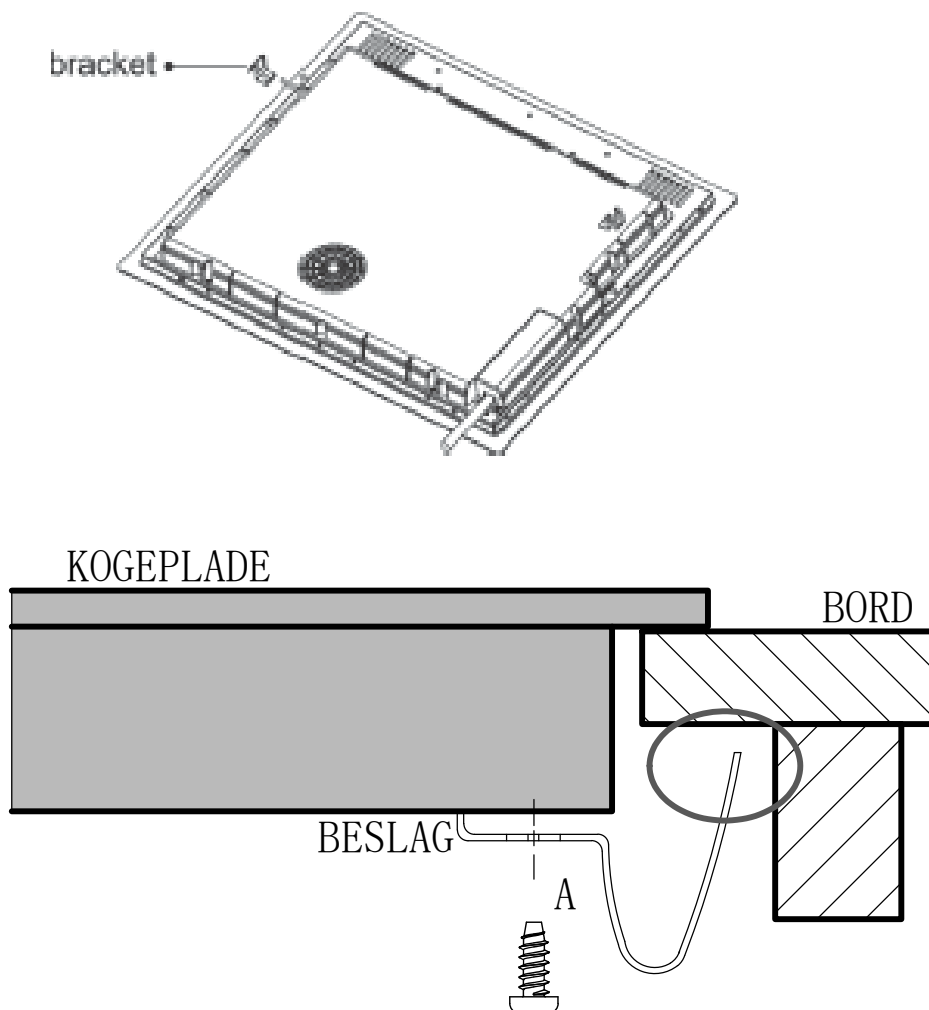
- strømforsyningskablet ikke er tilgængeligt via skabslåger eller skuffer.
- der er tilstrækkelig tilstrømning af frisk luft udefra kabinettet og ind til bunden af kogepladen.
- Hvis kogepladen er installeret oven over en skuffe eller et skab, installeres en termisk beskyttende barriere under kogepladen.
- Isoleringsafbryderen skal være let tilgængelig for kunden.

### 9.4 Før placering af fastgørelses beslagene

Enheden skal placeres på et stabilt, jævnt underlag (brug emballagen). Tryk ikke for kraftigt på knapperne, der stikker ud fra kogepladen.

### 9.5 Justering af beslagenes position

Fastgør kogepladen på arbejdsfladen ved at skrue 2 beslag fast til bunden af kogepladen (se billede) efter installation. Justér beslagenes position, så de passer til den pågældende bordpladetykkelse.





Under alle omstændigheder må beslagene ikke komme i berøring med de indvendige overflader af arbejdsfladen efter installationen (se billede).

## 9.6 Forsigtighedsregler

1. Induktionskogepladen skal installeres af kvalificeret personale eller teknikere. Vi har fagfolk til din rådighed. Foretag aldrig installationen selv.
2. Induktionskogepladen må aldrig installeres direkte over en opvaskemaskine, køleskab, fryser, vaskemaskine eller tørretumbler, da luftfugtigheden vil kunne beskadige kogepladens elektronik
3. Induktionskogepladen skal installeres på en sådan måde, at man kan sikre en god varmeafgivelse og dermed øge pålideligheden.
4. Væggen og induktionsvarmezonen oven over bordoverfladen skal kunne modstå varme.
5. For at undgå skader, skal det mellemliggende lag og klæbemidlet være modstandsdygtige overfor varme.
6. Du må ikke bruge damprensere.

## 9.7 Tilslutning af induktionskogepladen til hovedstrøm forsyningen



Denne induktionskogeplade må kun tilsluttes til hovedstrømforsyningen af en kvalificeret person. Før du tilslutter induktionskogepladen til hovedstrømforsyningen, skal du tjekke, at:

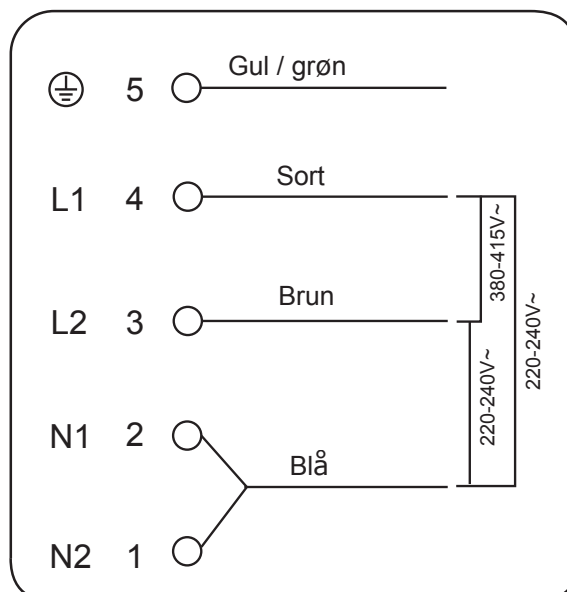
1. De indvendige kabelinstallationer er velegnede til den effekt, som kogepladen genererer.
2. Spændingen svarer til den værdi, der er angivet på typeskiltet
3. Strømforsyningskablesektionerne kan modstå den belastning, der er angivet på typeskiltet.

Tilslutning af kogepladen til hovedstrømforsyningen kræver ikke adaptere, reduktionsanordninger eller forgrenede enheder, da disse kan forårsage overophedning og brand.

Strømkablet må ikke komme i berøring med varme dele og skal placeres, så dets temperatur ikke overstiger 75°C på noget tidspunkt.

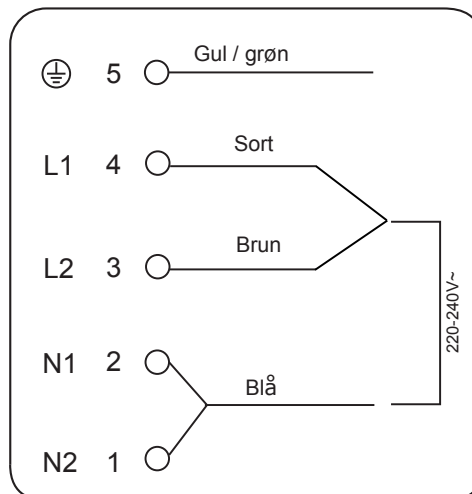
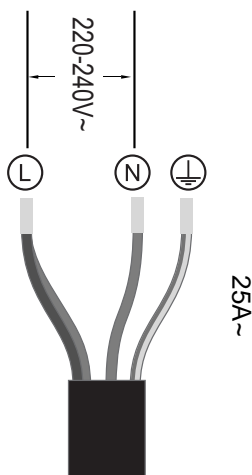


Kontrollér med en elektriker, om hjemmets kabelinstallation er velegnet uden ændringer. Eventuelle ændringer må kun foretages af en autoriseret elektriker.





Hvis det samlede antal varmeeenheder på det apparat, du vælger, ikke er mindre end 4, kan apparatet tilsluttes direkte til hovednettet med en enkelt-faset elektrisk forbindelse, som vist nedenfor.



- Hvis kablet er beskadiget eller skal udskiftes, skal arbejdet udføres af en eftersalgsmedarbejder med specialegnede værktøjer for at undgå ulykker.
- Hvis apparatet skal tilsluttes direkte til hovednettet, skal der installeres en flerpolet strømafbryder med en min. åbning på 3 mm mellem kontakterne.
- Installatøren skal sikre, at der er etableret korrekt elektrisk forbindelse, og at denne er i overensstemmelse med sikkerhedsbestemmelserne.
- Kablet må ikke være bøjet eller komprimeret.
- Kablet skal kontrolleres regelmæssigt og må kun udskiftes af autoriserede teknikere.



Bundfladen og netledningen til kogepladen er ikke tilgængelige efter installationen.



**Bortskaffelse: Undlad at bortskaffe dette produkt som usorteret husholdningsaffald. Indsamling af pågældende affald skal ske særskilt med henblik på særlig behandling.**

Dette apparat er mærket i overensstemmelse med det europæiske direktiv 2012/19/EU for affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE). Ved at sikre, at produktet bortskaffes korrekt, hjælper du med at forebygge eventuelle skader på miljøet og den menneskelige sundhed, som ellers kunne være opstået, hvis det blev bortskaffet på en forkert måde.

Symbolet på produktet indikerer, at produktet ikke må behandles som almindeligt husholdningsaffald. Det skal indleveres til et indsamlingssted for genanvendelse af elektrisk og elektronisk udstyr.

Dette apparat kræver særlig bortskaffelse. For yderligere information om behandling, genvinding og genanvendelse af dette produkt bedes du kontakte din kommune, dit renovationselskab eller den forretning, hvor du købte produktet.

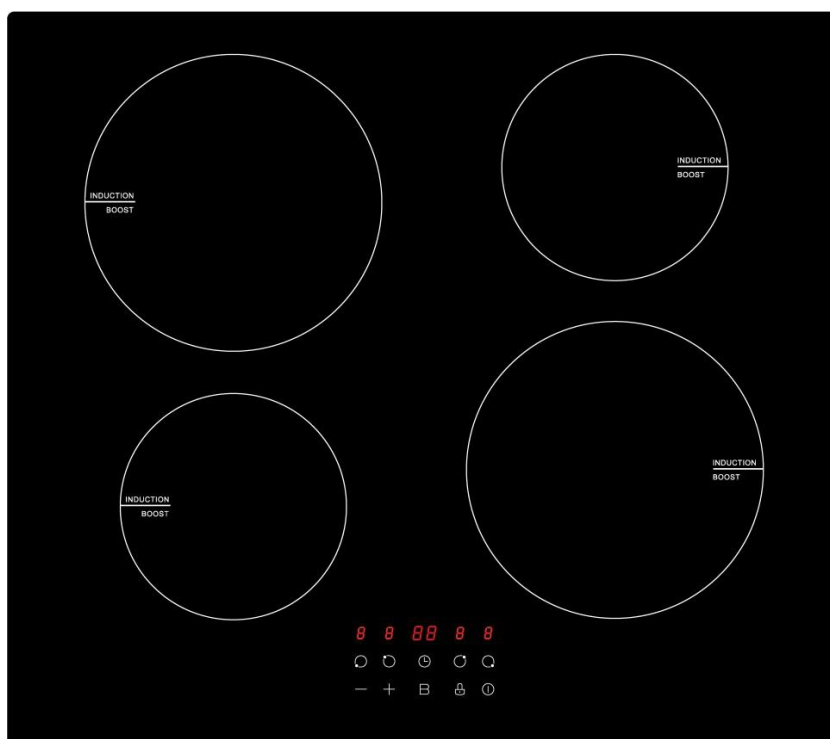
For mere detaljeret information om behandling, genvinding og genanvendelse af dette produkt bedes du kontakte din kommune, dit renovationselskab eller den forretning, hvor du købte produktet.

# point®

## Induktionshäll

Bruksanvisning/installationsanvisning

MODELL: PIF59ENO



# Innehåll

<b>1. Förord</b> .....	<b>4</b>
1.1 Säkerhetsföreskrifter .....	4
1.2 Installation .....	4
1.2.1 Risk för elstötar .....	4
1.2.2 Risk för skärskador .....	4
1.2.3 Viktiga säkerhetsinstruktioner .....	4
1.3 Användning och underhåll .....	5
1.3.1 Risk för elstötar .....	5
1.3.2 Hälsorisker .....	6
1.3.3 Risk på grund av het yta .....	6
1.3.4 Risk för skärskador .....	6
1.3.5 Viktiga säkerhetsinstruktioner .....	6
<b>2. Produktintroduktion</b> .....	<b>8</b>
2.1 Vy ovanifrån .....	8
2.2 Kontrollpanel .....	
2.3 Arbetsmetod .....	8
2.4 Innan du använder din nya induktionshäll .....	9
2.5 Teknisk specifikation .....	9
<b>3. Användning av produkten</b> .....	<b>9</b>
3.1 Touchkontroller .....	9
3.2 Att välja rätt köksredskap .....	9
3.3 Så här används den .....	10
3.3.1 Kom igång med matlagningen .....	10
3.3.2 Avsluta matlagningen .....	11
3.3.3 Att använda boostfunktionen .....	12
3.3.4 Låsa kontrollerna .....	12
3.3.5 Timerkontroll .....	12
3.3.6 Standardarbetstider .....	14
<b>4. Riktlinjer för matlagning</b> .....	<b>15</b>
4.1 Matlagningstips .....	15
4.1.1 Sjuda, koka ris .....	15
4.1.2 Bryna köttskiva .....	15
4.1.3 Vid wokning .....	15
4.2 Detektering av små föremål .....	15
4.3 Energispartips .....	16
<b>5. Värmeinställningar</b> .....	<b>16</b>
<b>6. Skötsel och rengöring</b> .....	<b>16</b>
<b>7. Tips och råd</b> .....	<b>17</b>
<b>8. Felvisning och kontroll</b> .....	<b>18</b>

<b>9. Installation</b> .....	<b>21</b>
9.1 Val av installationsutrustning .....	21
9.2 Innan du installerar spishällen, kontrollera att: .....	22
9.3 Efter att du installerat spishällen, kontrollera att: .....	23
9.4 Innan du letat upp fästena .....	23
9.5 Justera fästets läge .....	23
9.6 Varningar .....	24
9.7 Att ansluta spishällen till elnätet .....	24

# 1. Förord

## 1.1 Säkerhetsföreskrifter

Din säkerhet är viktig för oss. Läs den här informationen innan du börjar använda din spishäll.

## 1.2 Installation

### 1.2.1 Risk för elstötar

- Koppla bort apparaten från elnätet innan du utför något arbete på den eller något underhåll.
- Det är viktigt och obligatoriskt att ansluta den till ett bra jordledarsystem.
- Det är endast en behörig elektriker som får göra ändringar i ledningssystemen i en bostad.
- Om man inte följer detta råd kan det leda till elstötar eller döden.

### 1.2.2 Risk för skärskador

- Var försiktig – panelens kanter är vassa.
- Om du inte är försiktig, kan det leda till skador eller skärsår.

### 1.2.3 Viktiga säkerhetsinstruktioner

- Läs dessa anvisningar noggrant innan du installerar eller använder apparaten.
- Man får aldrig placera några brännbara material eller produkter på apparaten.
- Gör den här informationen tillgänglig för den person som är ansvarig för att installera apparaten eftersom det kan minska dina installationskostnader.
- För att undvika fara, måste denna apparat installeras enligt dessa installationsanvisningar.
- Den här apparaten ska endast installeras och jordas av en kvalificerad person.
- Den här apparaten ska anslutas till en krets som omfattar en fränskiljare som ger fullständig fränkoppling från elnätet.

- Underlåtenhet att montera apparaten på rätt sätt, kan upphäva garantin eller göra skadeståndskrav ogiltiga.
- Apparaten kan användas av barn från 8 år och uppåt och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller psykisk förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap om de övervakas eller får instruktioner i hur apparaten kan användas på ett säkert sätt och om de förstår riskerna.
- Barn ska inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll skall inte göras av barn utan tillsyn.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, en servicerepresentant eller personer med liknande kvalifikationer för att undvika fara.
- Varning: Om ytan är sprucken, stäng av apparaten för att undvika risken för elektriska stötar, när det gäller hällens glaskeramiska yta eller liknande material som skyddar spänningsförande delar.
- Metallföremål såsom knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på hällens yta eftersom de kan bli heta.
- Det är förbjudet att använda en ångtvätt.
- Använd inte en ångtvätt för att rengöra din spishäll.
- Apparaten är inte avsedd att användas med hjälp en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- Varning: Brandrisk: Förvara inte föremål på matlagingsytorna.
- Matlagingsprocessen måste övervakas. En kort matlagingsprocess måste övervakas kontinuerligt.
- Varning: Obevakad matlagning på en häll med fett eller olja kan vara farligt och leda till en brand. Försök ALDRIG att släcka en brand med vatten, utan stäng av apparaten och täck sedan över lågorna med t.ex. ett lock eller en brandfilt.

## **1.3 Användning och underhåll**

### **1.3.1 Risk för elstötar**

- Laga inte mat på en trasig eller sprucken spishäll. Om ytan på spishällen har gått sönder eller fått en spricka, stänger du av apparaten omedelbart från elnätet (väggkontakt) och kontaktar en kvalificerad tekniker.
- Stäng av spishällen vid väggkontakten innan rengöring eller underhåll utförs.
- Om man inte följer detta råd kan det leda till elstötar eller döden.



### **1.3.2 Hälsorisker**

- Den här apparaten uppfyller elektromagnetiska säkerhetsnormer.
- Men personer med pacemaker eller andra elektriska implantat (t.ex. insulinpumpar) måste samråda med sin läkare eller implantattillverkare innan de använder apparaten för att se till att deras implantat inte kommer att påverkas av det elektromagnetiska fältet.
- Om man inte följer detta råd kan det leda till döden.

### **1.3.3 Risk på grund av het yta**

- Under användning, kan åtkomliga delar av apparaten blir tillräckligt varma för att orsaka brännskador.
- Låt inte kroppen, kläder eller något annat än passande köksredskap komma i kontakt med induktionsglaset tills ytan svalnat.
- Barn ska hållas borta.
- Kastrullernas handtag kan vara för heta för att röra vid. Kontrollera kastrullens handtag inte hänger över andra värmezoner som är på. Se till att handtagen är oåtkomliga för barn.
- Om man inte följer detta råd kan det leda till brännskador och skållning.

### **1.3.4 Risk för skärskador**

- Det rakbladsvassa bladet på skrapan till spishällen är oskyddat när skyddslocket dragits bakåt. Använd den med extrem försiktighet och förvara den alltid säkert och utom räckhåll för barn.
- Om du inte är försiktig, kan det leda till skador eller skärsår.

### **1.3.5 Viktiga säkerhetsinstruktioner**

- Lämna aldrig apparaten utan uppsikt när den används. Om något kokar över, kan det leda till rök och fett som rinner över kan antändas.
- Använd aldrig apparaten som en arbets- eller förvaringsyta.
- Lämna aldrig något föremål eller redskap på apparaten.
- Placera inte och lämna inte något magnetiserbart föremål (t.ex. kreditkort, minneskort) eller elektronisk utrustning (t.ex. datorer, MP3-spelare) i närheten av apparaten, eftersom de kan påverkas av dess elektromagnetiska fält.

- Använd aldrig apparaten för uppvärmning av rummet.
- Efter användning ska du alltid stänga av värmezonen och spishällen enligt beskrivningen i den här handboken (dvs. genom att använda touchkontrollerna). Lita inte på att funktionen som känner av pannor, stänger av värmezonen när du tar bort pannorna.
- Låt inte barn leka med apparaten eller sitta, stå eller klättra på den.
- Förvara inte föremål som barn finner intressanta i skåpen ovanför apparaten. Barn som klättrar på spishällen kan skadas allvarligt.
- Lämna inte barn ensamma eller obevakade i området där apparaten används.
- Barn eller personer med funktionshinder som begränsar deras förmåga att använda apparaten, bör ha en ansvarig och behörig person som undervisar dem i hur den används. Instruktören bör vara övertygade om att de kan använda apparaten utan fara för sig själva eller sin omgivning.
- Reparera inte eller ersätt en del av apparaten såvida inte det specifikt rekommenderas i manualen. All annan service bör göras av en kvalificerad tekniker.
- Placera inte och tappa inte tunga föremål på din spishäll.
- Stå inte på spishällen.
- Använd inte pannor med ojämna kanter och dra inte pannor över induktionsglaset eftersom det kan repa glaset.
- Använd inte stålull eller något annat hårt slipande rengöringsmedel för att rengöra din spishäll, eftersom dessa kan repa induktionsglaset.
- Apparaten är avsedd för användning i hushåll och liknande användning såsom: –Personalkök i affärer, på kontor och andra arbetsplatser, lantgårdar, av gäster på hotell, motell och andra boendeformer, anläggningar för rum inklusive frukost.
- Varning: Apparaten och dess åtkomliga delar blir heta under användning.
- Försiktighet bör iakttas för att undvika att vidröra värmeelementen.
- Barn under 8 år ska hållas borta, såvida de inte övervakas hela tiden.

**Grattis** till köpet av din nya induktionshäll.

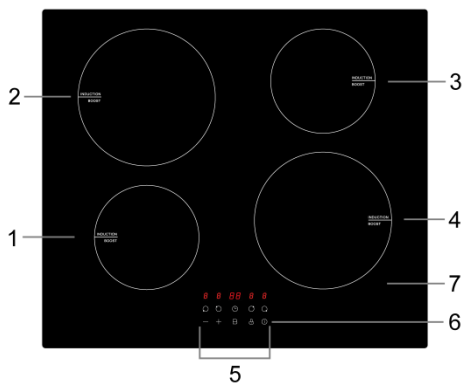
Vi rekommenderar att du ägnar lite tid åt att läsa denna instruktion/installationsanvisning för att helt förstå hur den installeras och används på rätt sätt.

Läs avsnittet "installation" när den ska installeras.

Läs alla säkerhetsinstruktioner noggrant innan användning och spara denna instruktion/installationsanvisning för framtida referens.

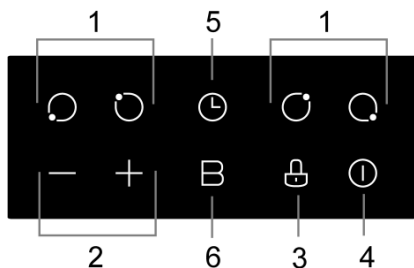
## 2. Produktintroduktion

### 2.1 Vy uppifrån



1. Max 1 200/1 500 W zon
2. Max 1 800/2 200 W zon
3. Max 1 200/1 500 W zon
4. Max 1 800/2 200 W zon
5. Kontrollpanel
6. Kontroll för på/av
7. Glasplatta

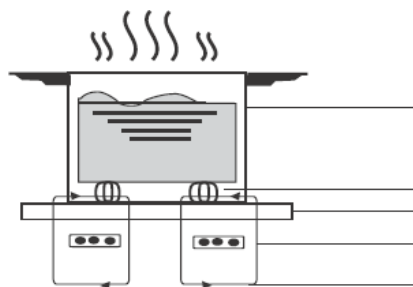
### 2.2 Kontrollpanel



1. Kontroller för att välja värmezonen
2. Knapp för ström/reglering av timer
3. Kontroll för knapplås
4. Kontroll för på/av
5. Timerkontroll
6. Boost-kontroll

### 2.3 Arbetsmetod

Induktion är en säker, effektiv och prisvärd matlagningsteknik. Den arbetar med hjälp av elektromagnetiska vibrationer som genererar värme direkt i pannan, snarare än genom att värma upp glasytan. Glaset blir bara varmt eftersom pannan eventuellt värmer upp det.



- Järngryta
- Magnetisk krets
- glaskeramisk platta
- induktionsspole
- inducerade strömmar

## 2.4 Innan du använder din nya induktionshäll

- Läs denna guide, och var särskilt uppmärksam på avsnittet "Säkerhetsföreskrifter".
- Ta bort skyddsfilmerna som fortfarande kan finnas på induktionshällen.

## 2.5 Tekniska specifikationer

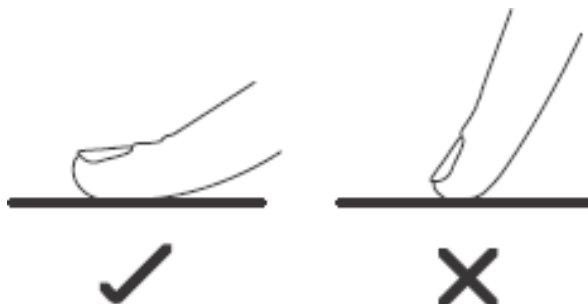
Kokhäll	PIF59ENO
Värmezoner	4 zoner
Matningsspänning	220–240 V~ 50 Hz eller 60 Hz
Installerad elektrisk ström	6 000 W
Produktstorlek L × W × H (mm)	590 × 520 × 60
Inbyggnadsmått A×B (mm)	560 × 490

Vikt och mått är ungefärliga. Efter att förbättra våra produkter kan vi ändra specifikationer och design utan föregående meddelande.

## 3. Användning av produkten

### 3.1 Touchkontroller

- Kontrollerna fungerar med beröring, så du behöver inte trycka.
- Använd den runda delen av fingret, inte fingerspetsen.
- Du hör en signal varje gång en touch registreras.
- Kontrollera att reglagen alltid är rena och torra, och att det inte finns något föremål (t.ex. ett köksredskap eller en trasa) som täcker dem. Även en tunn film av vatten kan göra kontrollerna svåra att manövrera.




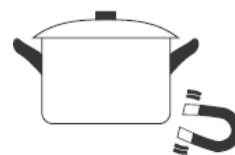
### 3.2 Att välja rätt köksredskap



- Använd bara köksredskap med en botten som lämpar sig för induktionsmatlagning.

Leta efter induktionssymbolen på förpackningen eller pannans botten.

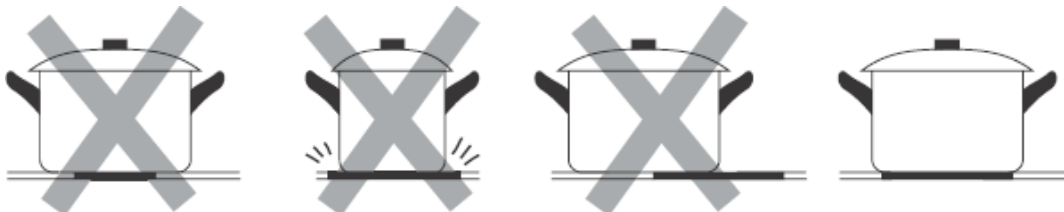
- Du kan kontrollera om dina köksredskap är lämpliga genom att utföra ett magnettest. Flytta en magnet mot pannans botten. Om den dras mot pannan, är den lämplig för induktion.
- Om du inte har en magnet:
  1. Häll lite vatten i pannan som du vill kontrollera.
  2. Om  inte blinkar i teckenfönstret och vattnet värms, är pannan lämplig.
- Köksredskap gjorda av följande material är inte lämpliga: rent rostfritt stål, aluminium eller koppar utan en magnetisk botten, glas, trä, porslin, keramik och lergods.



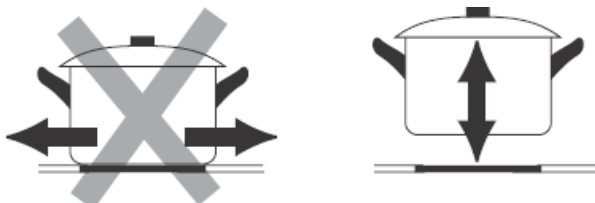
Använd inte köksredskap med ojämna kanter eller en böjd botten.



Se till att pannans botten är slät, ligger platt mot glaset och är i samma storlek som värmezonen. Använd pannor med en diameter som är lika stor som grafiken till den valda zonen. Används en gryta som är något större, kommer energin att öka till maximal effekt. Om du använder en mindre gryta, kan effektivitet bli sämre än väntat. Spishällen kanske inte känner av grytor som är mindre än 140 mm. Centrera alltid pannan i värmezonen.


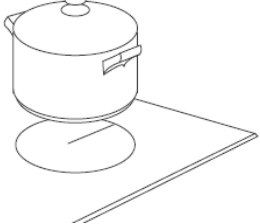


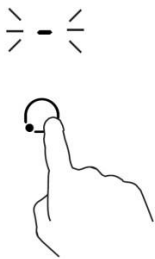
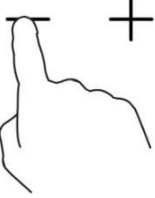
Lyft alltid av pannan från induktionshällen – kasa den inte, eftersom det kan repa glaset.



### 3.3 Så här används den

#### 3.3.1 Kom igång med matlagningen

<p>Toucha kontrollen för på/av i tre sekunder. När den är på, ljuder summern en gång, alla displayer visar "-" eller "- -", vilket betyder att induktionshällen har gått i standbyläge.</p>	
<p>Placera en lämplig panna på värmezonen som du vill använda.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Se till att pannans botten och värmezonen yta är ren och torr.</li></ul>	


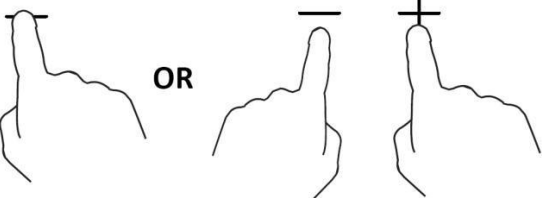


<p>Toucha värmezonen kontroll så kommer en indikator bredvid knappen att blinka.</p>	
<p>Välj en värmeinställning genom att trycka på kontrollen "-" eller "+".</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Om du inte väljer en värmeinställning inom 1 minut, kommer induktionshällen att stängas av automatiskt. Du kommer att börja om igen vid steg 1.</li> <li>• Du kan ändra värmeinställningen när som helst medan du lagar mat.</li> </ul>	

### Om displayen blinkar växelvis med värmeinställningen


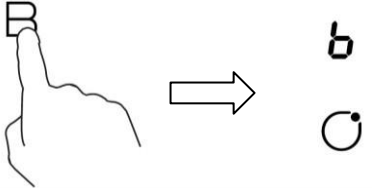

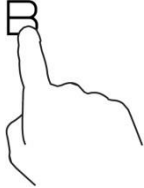
Det innebär att:

- Du inte har satt en panna på rätt värmezon
- Pannan du använder inte är lämplig för induktionsmatlagning
- Pannan är för liten eller inte är ordentligt centrerad på värmezonen.  
Det sker ingen uppvärmning om det inte finns en lämplig kastrull på värmezonen.  
Displayen stängs av automatiskt efter 2 minuter om det inte placerats någon lämplig panna på den.

### 3.3.2 Avsluta matlagningen

<p>Toucha kontrollen för den värmezon som du vill stänga av.</p>	
<p>Stäng av värmezonen genom att bläddra till "0" eller trycka på "-" och "+" samtidigt. Kontrollera att displayen visar "0".</p>	
<p>Stäng av hela spishällen genom att trycka på kontrollen för på/av.</p>	
<p>Akta dig för heta ytor. H kommer att visa vilka värmezoner som är för heta för att röra. Det kommer att försvinna när ytan har svalnat till en säker temperatur. Den kan också användas som ett energibesparande funktion om du vill värma fler pannor, eller använda värmeplattan som fortfarande är varm.</p>	

### 3.3.3 Att använda boostfunktionen

Aktivera boostfunktionen	
Toucha kontrollen för att välja värmezon.	
Toucha boostkontrollen <b>B</b> , så visa zonindikatorn "b" och effekten ökar till max.	
Avbryta boostfunktionen	
Toucha kontrollen för att välja värmezon för den zon du vill stänga av boostfunktionen för.	
Toucha boostkontrollen <b>B</b> för att avbryta boostfunktionen. Då återgår värmezonen till sin normala inställning.	

- Funktionen fungerar i alla värmezoner.
- Värmezonen återgår till den ursprungliga inställningen efter 5 minuter.
- Om den ursprungliga värmeinställningen var 0, kommer den att återgå till 9 efter 5 minuter.



### 3.3.4 Låsa kontrollerna

Du kan låsa kontrollerna för att förhindra oavsiktlig användning (exempelvis barn som råkar sätta på värmezonerna).

När kontrollerna är låsta, är alla kontroller utom kontrollen för på/av inaktiverade.

Att låsa kontrollerna	
Toucha låskontrollen	Indikatorn för timern kommer att visa "Lo"
Att låsa upp kontrollerna	
Toucha och håll kvar låskontrollen en stund.	



När spishällen är i låsläge, är alla kontroller inaktiverade utom på/av . Du kan alltid stänga av induktionshällen med kontrollen på/av  i en nödsituation, men du ska låsa upp spishällen först i nästa åtgärd.




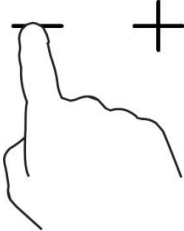
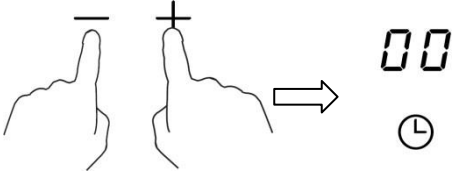


### 3.3.5 Timerkontroll

Du kan använda timern på två olika sätt:


- Du kan använda den som en timer. I detta fall kommer timern inte att stänga av någon värmezon när den inställda tiden har löpt ut.
- Du kan ställa in den så att den stänger av en eller flera värmezoner efter att den inställda tiden har löpt ut. Timern klarar max 99 minuter.

## a) Att använda den som en timer


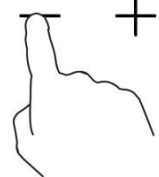
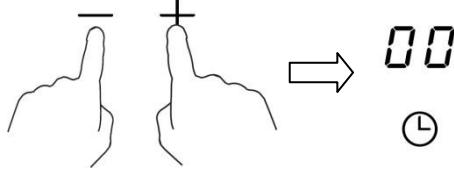
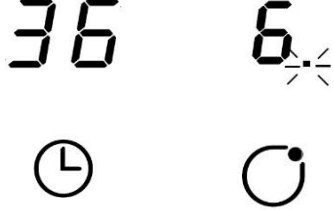

### Om du inte väljer någon värmezon

<p>Se till att spishällen är på. Obs! Du kan använda timern även om du inte väljer någon värmezon.</p>	 
<p>Toucha timerns "+"-kontroll. Timerindikatorn kommer att börja blinka och "10" visas i timerns display.</p>	
<p>Ställ in tiden genom att toucha "-" eller "+" för timern. Tips: Toucha kontrollen "-" eller "+" för timern en gång till för att minska eller öka med 1 minut. Toucha och håll kvar timerns "-" eller "+"-kontroll för att minska eller öka med 10 minuter. Om den inställda tiden överskrider 99 minuter, kommer timern automatiskt återgå till "00" minuter.</p>	
<p>Om man touchar "-" och "+" samtidigt, kommer timern att avbrytas och "00" visas i minutdisplayen.</p>	
<p>När tiden är inställd kommer den att börja räkna ned omedelbart. Displayen visar återstående tid och timerindikatorn blinkar i 5 sekunder.</p>	
<p>Summern ljuder i 30 sekunder och timerindikatorn visar "- -" när den inställda tiden löpt ut.</p>	

## b) Ställa in timern så att den stänger av en värmezon

Ställa in en zon	
<p>Toucha kontrollen för att välja den värmezon du vill ställa in timern för. (T.ex. zon 3#.)</p>	



<p>Toucha timerkontrollen. Timerindikatorn kommer att börja blinka och "10" visas i timerns display.</p>	
<p>Ställ in tiden genom att toucha kontrollen för timern. Tips: Toucha timerns "-" eller "+"-kontroll en gång för att minska eller öka med 1 minut. Toucha och håll kvar timerns "-" eller "+"-kontroll för att minska eller öka med 10 minuter.</p>	
<p>Om man touchar "-" och "+" samtidigt, kommer timern att avbrytas och "00" visas i minutdisplayen.</p>	
<p>När tiden är inställd kommer den att börja räkna ned omedelbart. Displayen visar återstående tid och timerindikatorn blinkar i 5 sekunder. OBS! Den röda prickken bredvid nivåindikatorn kommer att lysa för att indikera att den zonen valts.</p>	
<p>När tiden på matlagningstimern löpt ut, kommer den värmezonen att stängas av automatiskt.</p>	



Andra värmezoner kommer att vara igång om de varit på tidigare.

### 3.3.6 Standardarbetstider

Den automatiska avstängningen är en skyddsfunktion i din induktionshäll. Den stängs av automatiskt om du glömmer att stänga av när du lagat mat. Standardarbetstiderna för olika nivåer visas i tabellen nedan:

Effektnivå	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standardtider för timern (timmar)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

När grytan tagits bort, kan induktionshällen sluta värma omedelbart och spishällen stängs av automatiskt efter 2 minuter.



Människor med pacemaker bör rådgöra med sin läkare innan de använder den här apparaten.

## 4. Riktlinjer för matlagning



Var försiktig när du friterar eftersom olja och fett värms upp mycket snabbt, särskilt om du använder PowerBoost. Vid extremt höga temperaturer antänds oljan och fettets av sig själv och detta utgör en allvarlig brandrisk.

### 4.1 Matlagningstips

- Sänk temperaturen när maten börjar koka upp.
- Om du använder ett lock, minskar koktiden och det sparar energi genom att behålla värmen.
- Minimera mängden vätska eller fett för att minska tillagningstiden.
- Börja laga mat på en hög inställning och sänk inställningen när maten har värmts upp.

#### 4.1.1 Sjuda, koka ris

- Sjudning sker under kokpunkten, vid omkring 85 °C, när bubblorna emellanåt börjar stiga upp till ytan i den vätska som kokas. Det är nyckeln till goda soppor och möra gryträtter eftersom smakerna utvecklas utan att maten kokas för länge. Du bör också koka såser som reds med mjöl och äggbaserade såser under kokpunkten.
- Vissa uppgifter, inklusive att koka ris med absorptionsmetoder, kan kräva en högre inställning än
- den lägsta inställningen för att maten ska tillagas ordentligt på den rekommenderade tiden.

#### 4.1.2 Bryna köttskiva

Så här tillagar du saftiga smakrika biffar:

1. Ställ köttet i rumstemperatur i ca 20 minuter innan tillagning.
2. Värm upp en stekpanna med tung botten.
3. Pensla båda sidor av köttskivan med olja. Ringla lite olja i den heta pannen och sänk sedan ner köttet i den varma pannen.
4. Vänd bara köttskivan en gång under tillagningen. Den exakta tillagningstiden beror på köttskivans tjocklek och hur du vill ha den tillagad. Tiden kan variera från ca 2–8 minuter per sida. Tryck på köttskivan för att avgöra hur den är tillagad – ju fastare den känns, desto mer genomstekt kommer den att vara.
5. Låt köttskivan ligga på en varm tallrik i några minuter för att vila och bli mör innan servering.

#### 4.1.3 Vid wokning

1. Välj en wok med platt botten som fungerar med induktion eller en stor stekpanna.
2. Ha alla ingredienser och utrustningen redo. Wokning bör ske snabbt. Om du lagar stora kvantiteter mat, laga maten i flera mindre omgångar.
3. Förvärm pannen helt kort och håll i två matskedar olja.
4. Laga köttet först, ställ det åt sidan och hålla det varmt.
5. Woka grönsakerna. När de är varma med fortfarande knapriga, ställer du in värmezonen på en låg inställning, lägger tillbaka köttet i pannen och häller i såsen.
6. Blanda ingredienserna försiktigt så att de blir genomvarma.
7. Servera omedelbart.

### 4.2 Detektering av små föremål

När en panna med olämplig storlek eller en panna som inte är magnetisk (t.ex. aluminium), eller ett litet föremål (t.ex. en kniv, gaffel, nyckel) har lämnats på spishällen, går den automatiskt till standbyläge efter 1 minut. Fläkten kommer att fortsätta att kyla ned induktionshällen i ytterligare 1 minut.

## 4.3 Energispartips

- Använd om möjligt lock vid tillagning. På detta sätt förhindras onödig värmeförlust.
- Välj ett mindre kokkärl när små mängder ska tillagas. En liten kastrull behöver mindre energi än en stor kastrull med bara lite innehåll.
- Använd bara lite vatten när du lagar mat.
- Sänk effektläget i rätt tid efter uppkokning respektive stekning.
- Använd en tryckkokare för att minska tillagningstiden.

## 5. Värmeinställningar

Inställningarna nedan är endast riktlinjer. Den exakta inställningen beror på flera faktorer, inklusive dina köksredskap och mängden du tillagar. Experimentera med induktionshällen för att hitta de inställningar som passar dig bäst.

Värmeinställning	Lämplig för
1-2	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mild uppvärmning av små mängder mat</li><li>• Smälta choklad, smör och mat som bränns vid snabbt</li><li>• Försiktig sjudning</li><li>• Långsam uppvärmning</li></ul>
3-4	<ul style="list-style-type: none"><li>• Värma upp igen</li><li>• Snabb sjudning</li><li>• Koka ris</li></ul>
5-6	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pannkakor</li></ul>
7-8	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sautering</li><li>• Koka pasta</li></ul>
9	<ul style="list-style-type: none"><li>• Wokning</li><li>• Bryning</li><li>• Få soppan att koka upp</li><li>• Koka vatten</li></ul>

## 6. Skötsel och rengöring

Vad?	Hur?	Viktigt!
Daglig smuts på glaset (fingeravtryck, märken, fläckar efter mat eller sånt som runnit över på glaset som inte innehåller socker).	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Stäng av strömmen till spishällen.</li><li>2. Använd ett rengöringsmedel för spishällar medan glaset fortfarande är varmt (men inte hett!).</li><li>3. Skölj och torka torrt med en ren trasa eller en pappershandduk.</li><li>4. Sätt på strömmen till spishällen igen.</li></ol>	<ul style="list-style-type: none"><li>• När strömmen till spishällen stängs av, kommer det inte att synas någon indikering för "het yta", men värmezonen kan fortfarande vara varm! Var mycket försiktig.</li><li>• Kraftiga skurbollar, vissa skurbollar av nylon och grova/slipande rengöringsmedel kan repa glaset. Läs alltid etiketten för att kontrollera om rengöringsmedlet eller skurbollen är lämplig.</li><li>• Lämna aldrig rester från rengöringsmedlet på spishällen; det kan lämna fläckar på glaset.</li></ul>

Om något kokat över, smält eller om hett socker spillts på glaset	<p>Ta bort det omedelbart med en fiskkniv, palettkniv eller ett rakblad som är lämpligt för glas på induktionshällar, men var försiktig med de heta värmezonerna:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Stäng av strömmen till spishällen vid väggen.</li> <li>2. Håll kniven eller redskapet i 30° vinkel och skrapa över smutsen eller spillet till en sval yta på spishällen.</li> <li>3. Ta bort smutsen eller spillet med en disktrasa eller pappershandduk.</li> <li>4. Följ steg 2 till 4 för "Daglig smuts på glaset" ovan.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ta bort fläckar från sånt som smält och sockerrika livsmedel så snart som möjligt. Om de får svalna på glaset, kan de bli svåra att ta bort eller skada glasytan permanent.</li> <li>• Risk för skärskador: när skyddslocket dragits tillbaka, är bladet i skrapan rakbladsvast. Använd den med extrem försiktighet och förvara den alltid säkert och utom räckhåll för barn.</li> </ul>
Spill på touchkontroller	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Stäng av strömmen till spishällen.</li> <li>2. Sug upp det som spillts</li> <li>3. Torka touchkontrollområdet med en ren fuktig svamp eller trasa.</li> <li>4. Torka området helt torrt med en pappershandduk.</li> <li>5. Sätt på strömmen till spishällen igen.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Spishällen kan pipa och stänga av sig själv, och touchkontrollerna kanske inte fungerar om det finns vätska på dem. Se till att du torkar torrt på touchområdet innan du sätter på spishällen igen.</li> </ul>

## 7. Tips och råd

Problem	Möjliga orsaker	Vad du kan göra
Det går inte att sätta på induktionshällen.	Ingen ström.	Se till att induktionshällen är ansluten till elnätet och att den är påslagen. Kontrollera om det är strömavbrott i hemmet eller området. Om du har kontrollerat allt och problemet kvarstår, kontakta en kvalificerad tekniker.
Touchkontrollerna svarar inte.	Kontrollerna är låsta.	Lås upp kontrollerna. Anvisningar finns i avsnittet "Använda din induktionshäll".
Touchkontrollerna är svåra att använda.	Det kan finnas en tunn vattenfilm över kontrollerna eller så kanske du använder fingerspetsen när du touchar kontrollerna.	Se till att området kring touchkontrollerna är torrt och använd den runda delen av fingret när du trycker på kontrollerna.
Glaset repas.	Köksredskap med grova kanter.  Olämpliga, slipande skurbollar eller rengöringsmedel har använts.	Använd köksredskap med plana och jämna bottenar. Se "Att välja rätt köksredskap".  Se "Skötsel och rengöring".
Vissa pannor avger knastrande eller klickande ljud.	Det kan bero på köksredskapens konstruktion (skikt av olika metaller som vibrerar olika).	Det är normalt för grytor och indikerar inte ett fel.

Induktionshällen avger ett lågt brummande läte när den används på en hög värmeinställning.	Detta orsakas av tekniken för induktionsmatlagning.	Det här är normalt, men ljudet bör bli tystare eller försvinna helt när du sänker värmeinställningen.
Det kommer ett fläktljud från induktionshällen.	Den kylfläkt som är inbyggd i din induktionshäll har satts på för att hindra elektroniken att överhetta. Den kan fortsätta att gå även efter att du har stängt av induktionshällen.	Detta är normalt och du behöver inte göra något. Stäng inte av strömmen till induktionshällen vid väggen medan fläkten är igång.
Pannorna blir inte varma och visas i displayen.	Induktionshällen känner inte av pannan eftersom den inte lämpar sig för induktionsmatlagning.  Induktionshällen känner inte av pannan eftersom den är för liten för värmezonen eller inte korrekt centrerad på den.	Använd köksredskap som är lämpade för induktionsmatlagning. Se avsnittet "Att välja rätt köksredskap".  Centrera pannan och se till att botten matchar värmezonen storlek.
Induktionshällen eller värmezonen har oväntat stängt av sig själv, en ton hörs och det visas en felkod (växlar vanligtvis en eller två siffror i timerns display).	Tekniskt fel.	Skriv upp felets bokstäver och siffror, stäng av strömmen till induktionshällen vid väggen och kontakta en kvalificerad tekniker.

## 8. Felvisning och kontroll

Induktionshällen är utrustad med en automatisk felsökningsfunktion. Med detta test kan teknikern kontrollera funktionen i flera komponenter utan att ta isär eller demontera spishällen från arbetsytan.

### Felsökning

- 1) Felkoder som visas när kunden använder den & lösningar;

Felkod	Problem	Lösning
<b>Automatisk återställning</b>		
E1	Matningsspänningen är högre än märkspänningen.	Kontrollera om matningsspänningen är normal.
E2	Matningsspänningen är lägre än märkspänningen.	Sätt på den igen efter att matningsspänningen är normal.
E3	Hög temperatur på den keramiska plattans givare. (1#)	Vänta tills temperaturen i keramikplattan återgår till den normala.
E4	Hög temperatur på den keramiska plattans givare. (2#)	Toucha på/av-knappen för att starta om apparaten.

E5	Hög temperatur på IGBT. (1#)	Vänta tills temperaturen på IGBT återgår till den normala.
E6	Hög temperatur på IGBT. (2#)	Toucha på/av-knappen för att starta om apparaten. Kontrollera om fläkten går jämnt; om inte, byt fläkten.
<b>Ingen automatisk återställning</b>		
F3/F6	Den keramiska plattans temperaturgivare defekt – kortslutning (F3 för 1#, F6 för 2#)	Kontrollera anslutningen eller byt den keramiska plattans temperaturgivare.
F4/F7	Den keramiska plattans temperaturgivare är defekt – ledningsavbrott. (F4 för 1#, F7 för 2#)	
F5/F8	Den keramiska plattans temperaturgivare är defekt – ogiltig. (F5 för 1#, F8 för 2#)	
F9/FA	Fel på temperaturgivare till IGBT. (Kortslutning/ledningsavbrott i 1#)	Byt ut kretskortet.
FC /FD	Fel på temperaturgivare till IGBT. (Kortslutning/ledningsavbrott i 2#)	

## 2) Specifika fel & lösningar

Fel	Problem	Lösning A	Lösning B
Lysdioden tänds inte när enheten är ansluten.	Ingen ström.	Kontrollera om kontakten är sitter ordentligt i uttaget och att uttaget fungerar.	
	Anslutningsfel i det åtföljande kretskortet och displaykortet.	Kontrollera anslutningen.	
	Det åtföljande kretskortet är skadat.	Byt ut det åtföljande kretskortet.	
	Displaykortet är skadat.	Byt ut displaykortet.	
Vissa knappar fungerar inte, eller så fungerar lysdiioddisplayen inte normalt.	Displaykortet är skadat.	Byt ut displaykortet.	
Indikatorn för tillagningsläget tänds, men den värmer inte.	Hög temperatur på spishällen.	Omgivningstemperaturen kan vara för hög. Luftintaget eller lufthålet kan vara blockerat.	
	Det är något fel på fläkten.	Kontrollera om fläkten går jämnt; om inte, byt ut fläkten.	
	Kretskortet är skadat.	Byt ut kretskortet.	
Uppvärmningen stannar	Fel typ av panna	Använd rätt panna (se	Kretskortet för att

plötsligt under användning och displayen blinkar "u".	används.	bruks- anvisningen).	känna av pannor är skadat, byt ut det.
	Grytans diameter är för liten.	apparaten är överhettad. Vänta tills temperaturen återgår till den normala. Tryck på knappen på/av för att starta om apparaten.	
Uppvärmningszonerna på samma sida (som t.ex. den första och den andra zonen ) borde visa "u".	Kretskortet och displaykortet har kopplats fel.	Kontrollera anslutningen.	
	Displaykortet till kommunikationsdel en är skadat.	Byt ut displaykortet.	
	Moderkortet är skadat.	Byt ut kretskortet.	
Fläktmotorn låter onormalt.	Fläktmotorn är skadat.	Byt ut fläkten.	

Ovanstående är en bedömning och kontroll av vanliga fel.

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

## 9. Installation

### 9.1 Val av installationsutrustning

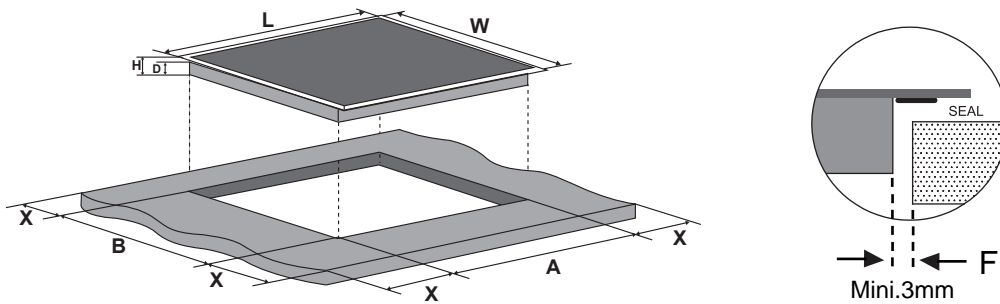
Gör en utskärning i arbetsytan enligt storlekarna som visas på ritningen.

För att kunna installera och använda den, ska minst 5 cm utrymme bevaras runt hålet.

Kontrollera att tjockleken på arbetsytan är minst 30 mm. Välj värmetåliga och isolerade ytmaterial (trä och liknande fibrösa eller hygroskopiska material får inte användas i arbetsytan om de inte impregnerats) för att undvika elektriska stötar och större deformationer orsakade av värmestrålning från värmeplattan. Som du ser här nedan:



Observera: Säkerhetsavståndet mellan spishällens sidor och innerytorna på arbetsbänkarna bör vara minst 3 mm.

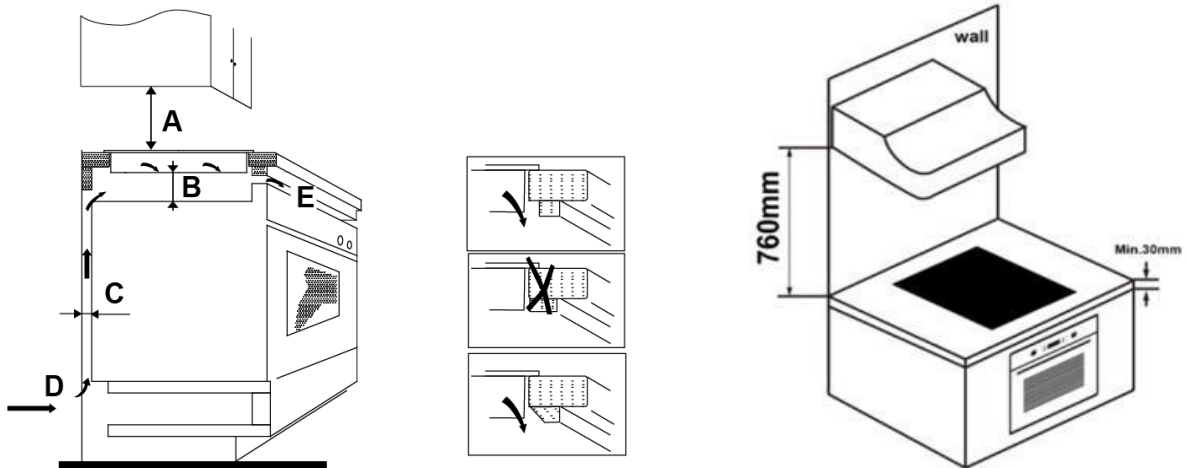


L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	60	56	560 + 4 + 1	490 + 4 + 1	50 min.	3 min.

Under alla omständigheter se du se till att induktionshällen är väl ventilerad och att luftintagen och luftutsläppen inte är tilltäppta. Se till att induktionshällen är i gott skick. Som du ser här nedan



Observera: Säkerhetsavståndet mellan värmeplattan och skåpen ovanför värmeplattan ska vara minst 760 mm.

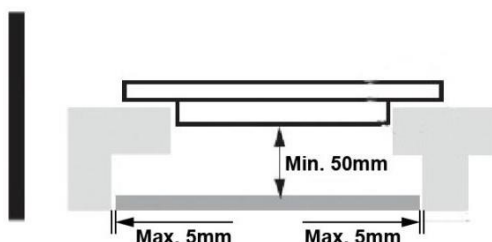


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Luftintag	Luftutsläpp 5 mm



## Varning: Säkerställ tillräcklig ventilation

Se till att induktionshällen är väl ventilerad och att luftintagen och luftutsläppen inte är tilltäppta. För att undvika oavsiktlig kontakt med spishällens överhettade botten, eller få en oväntad elektrisk stöt vid arbete, är det nödvändigt att sätta dit ett träinlägg som fästs med skruvar, på minst 50 mm avstånd från spishällens undersida. Följ nedanstående krav.



Det finns ventilationshål runt utsidan av spishällen. Du **MÅSTE** se till att dessa hål inte blockeras av arbetsbänken när du sätter spishällen på plats.



- Tänk på att lim som fogar samman trä- och plastmaterial mot inventarier, måste tåla temperaturer på minst 150°C för att undvika att panelen lossnar.
- Den bakre väggen och de angränsande och omgivande ytorna måste därför kunna tåla en temperatur på 90°C.

## 9.2 Innan du installerar spishällen, kontrollera att:

- Arbetsytan är fyrkantig och vågrät, och att inga konstruktionselement kommer i vägen för utrymmeskravet.
- Arbetsytan är tillverkad av ett värmeresistent och isolerat material.
- Om spishällen installeras ovanför en ugn, måste ugnen ha en inbyggd kylfläkt.
- Installationen kommer att uppfylla alla krav på avstånd och tillämpliga normer och föreskrifter.
- En lämplig frånskiljare som ger fullständig frånkoppling från huvudströmmen är införlivad i den permanenta elinstallationen, monterad och placerad för att uppfylla lokala regler och förordningar för elinstallationer.
- Frånskiljaren skall vara av godkänd typ och ge en 3 mm luftspalt eller kontaktavstånd till alla poler (eller i alla aktiva [fas] ledare om de lokala reglerna för elinstallation medger denna avvikelser från kraven).
- Frånskiljaren kommer att vara lättillgänglig för kunden när spishällen är installerad.
- Rådfråga lokala byggnadsmyndigheter och stadgar om du är osäker när det gäller installationen.
- Du ska använda ytskikt som är värmebeständiga och enkla att rengöra (som keramiska plattor) på väggytorna kring spishällen.

### 9.3 Efter att du installerat spishällen, kontrollera att:

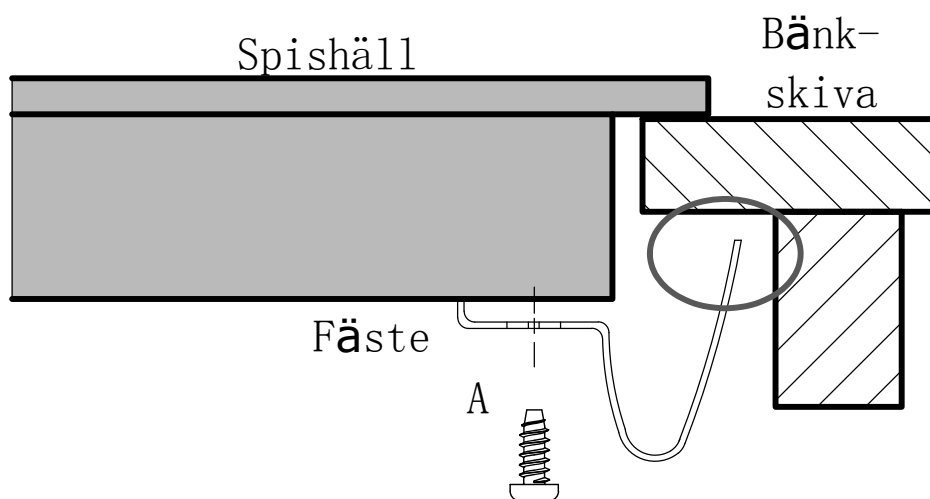
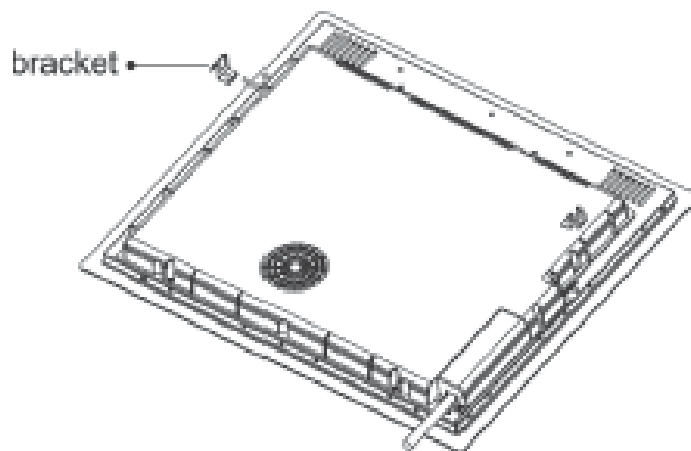
- Strömkabeln är inte tillgänglig via köksluckor eller lådor.
- Det finns tillräckligt flöde av friskluft utifrån skåpen till spishällens botten.
- Om spishällen är installerad ovanför en låda eller ett skåputrymme, installeras en termisk skyddsbarriär under spishällens botten.
- Frånskiljaren är lättillgänglig för kunden.

### 9.4 Innan du letat upp fästena

Apparaten bör placeras på en stabil, jämn yta (använd förpackningen). Använd inte kraft på kontrollerna som sticker ut från spishällen.

### 9.5 Justera fästets läge

Fixera spishällen i arbetsytan genom att skruva 2 hållare i botten på spishällen (se bilden) efter installationen. Justera fästets position så att det passar olika tjocklekar på bänkskivan.





Fästena får under inga omständigheter röra vid innerytan på arbetsbänken efter installation (se bild).

## 9.6 Varningar

1. Induktionsplattan måste installeras av kvalificerad personal eller en tekniker. Vi har experter som hjälper dig. Gör aldrig det arbetet själv.
2. Spishällen kommer inte att installeras direkt ovanför en diskmaskin, kyl, frys, tvättmaskin eller torktumlare, eftersom luftfuktigheten kan skada spishällens elektronik.
3. Induktionsplattan ska installeras så att man kan säkerställa bättre värmestrålning för att öka pålitligheten.
4. Väggen och den inducerade värmezonen ovanför bordsytan ska tåla värme.
5. För att undvika skador, måste sandwichskiktet och limmet vara värmebeständigt.
6. Det är förbjudet att använda en ångtvätt.

## 9.7 Att ansluta spishällen till elnätet



Denna spishäll får endast anslutas till elnätet av en kvalificerad person. Innan spishällen ansluts till elnätet, kontrollera att:

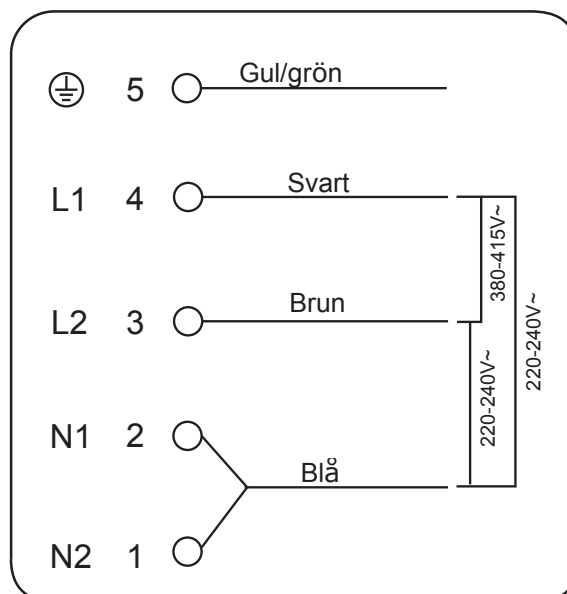
1. Ledningssystemet i bostaden är lämpligt för den effekt som spishällen behöver.
2. Spänningen motsvarar värdet som anges på märkplåten.
3. Strömkabelns tvärsnitt tål den belastning som anges på märkplåten.

När spishällen ansluts till elnätet, ska du inte använda adaptrar, övergångar eller förgreningsdosor eftersom de kan orsaka överhettning och brand.

Elkabeln får inte komma i kontakt med heta delar och måste placeras så att temperaturen inte överstiger 75 °C vid någon punkt.

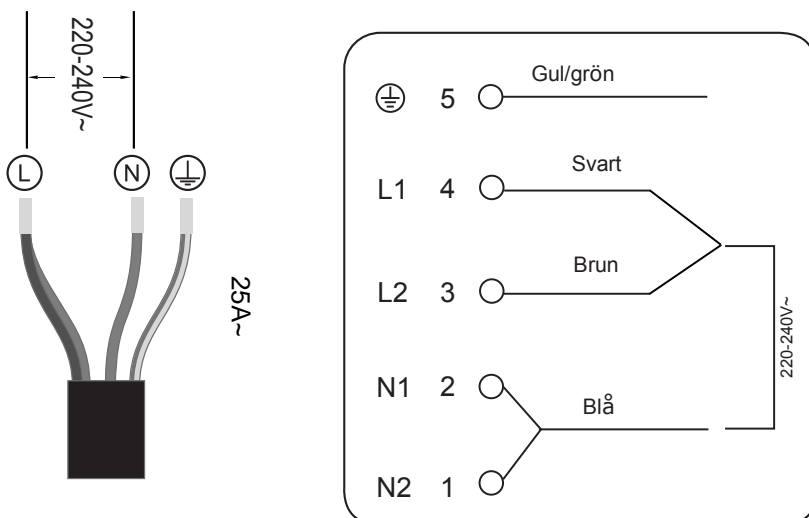


Hör med en elektriker om bostadens ledningssystem är lämpligt utan ändringar. Ändringar får endast göras av en behörig elektriker.





Om det totala antalet värmeenheter i apparaten du väljer inte är mindre än 4, kan apparaten anslutas direkt till vägguttaget med en enfassanslutning, som du ser här nedan.



- Om kabeln är skadad eller ska bytas, måste arbetet utföras av en eftermarknadsagent med särskilt avsedda verktyg för att undvika olyckor.
- Om apparaten är ansluten direkt till elnätet, måste en allpolig strömbrytare installeras med minst 3 mm mellan kontaktarna.
- Installatören måste säkerställa att rätt elanslutning har gjorts och att den följer säkerhetsföreskrifterna.
- Kabeln får varken vara böjd eller klämd.
- Kabeln måste kontrolleras regelbundet och får bara bytas ut av en auktoriserad tekniker.



Spishällens bottenyta och nätkabel är inte återkomlig efter installationen.



**Kassering** Kassera inte denna produkt som osorterat kommunalt avfall. Det är nödvändigt att separera sådant avfall för särskild behandling.

Den här apparaten är märkt i överensstämmelse med det europeiska direktivet 2012/19/EU för avfall som utgörs av eller innehåller elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE). Genom att säkerställa att apparaten kasseras på rätt sätt kan du bidra till att förhindra eventuella skador på miljön och människors hälsa, som annars kan uppstå om den avyttras på fel sätt.

Symbolen på produkten anger att den inte kan behandlas som vanligt hushållsavfall. Den bör tas till en återvinningscentral för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning.

Den här apparaten kräver specialiserad avfallshantering. Du kan få mer information om hantering, återvinning och återanvändning av denna produkt om du kontaktar din lokala kommun, renhållningsbolaget eller butiken där du köpte den.

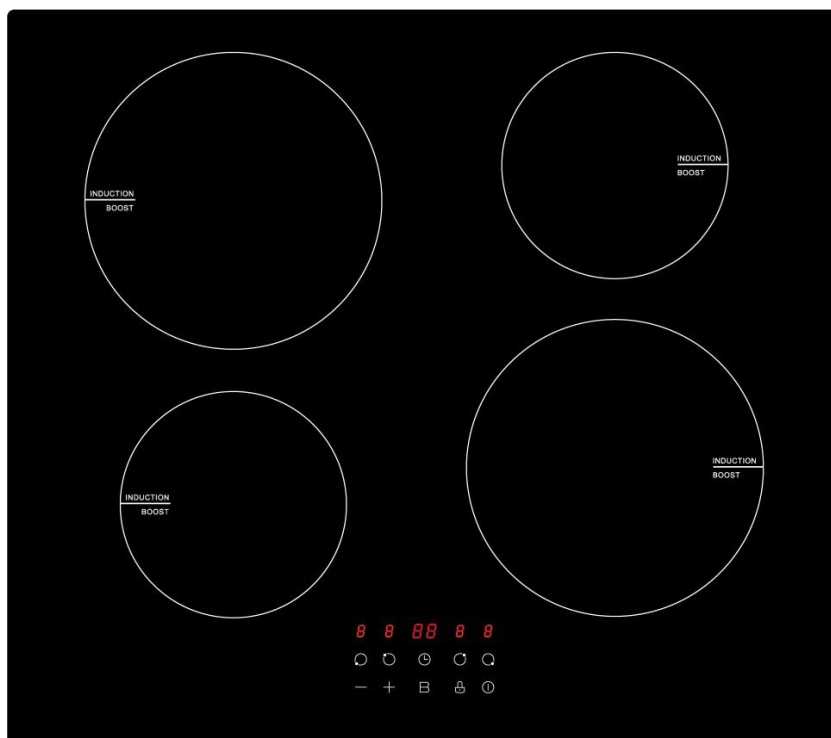
Du kan få mer detaljerad information om hantering, återvinning och återanvändning av denna produkt om du kontaktar ditt lokala stadskontor, renhållningsbolaget eller butiken där du köpte produkten.

# point®

## Induksjonstopp

Bruksanvisning/Installasjonsansvisning

MODELL: PIF59ENO



# Innhold

<b>1. Forord</b> .....	<b>4</b>
1.1 Sikkerhetsadvarsler .....	4
1.2 Installasjon.....	4
1.2.1 Fare for elektrisk støt .....	4
1.2.2 Fare for kuttskader.....	4
1.2.3 Viktige sikkerhetsinstruksjoner .....	4
1.3 Bruk og vedlikehold .....	5
1.3.1 Fare for elektrisk støt .....	5
1.3.2 Helsefare .....	6
1.3.3 Fare - varmoverflate.....	6
1.3.4 Fare for kuttskader.....	6
1.3.5 Viktige sikkerhetsinstruksjoner .....	6
<b>2. Bli kjent med produktet</b> .....	<b>8</b>
2.1 Sett ovenfra .....	8
2.2 Kontrollpanel .....	8
2.3 Teknologien - hvordan fungerer det .....	8
2.4 Før du tar din nye induksjonstopp i bruk .....	9
2.5 Tekniske spesifikasjoner .....	9
<b>3. Betjening</b> .....	<b>9</b>
3.1 Berøringsbrytere.....	9
3.2 Valg av riktige kokekar .....	9
3.3 Slik bruker du koketoppen .....	10
3.3.1 Starte kokingen .....	10
3.3.2 Avslutte kokingen .....	11
3.3.3 Bruke Boost-funksjonen.....	12
3.3.4 Låse tastene.....	12
3.3.5 Timer-styring .....	12
3.3.6 Standard driftstider .....	14
<b>4. Slik bruker du induksjonstoppen</b> .....	<b>15</b>
4.1 Tips ved tilberedning .....	15
4.1.1 Trekke, koke ris.....	15
4.1.2 Steke biff.....	15
4.1.3 For woking .....	15
4.2 Deteksjon av små gjenstander.....	15
4.3 Tips for energisparing .....	16
<b>5. Varmeinnstillinger</b> .....	<b>16</b>
<b>6. Pleie og rengjøring</b> .....	<b>16</b>
<b>7. Råd og tips</b> .....	<b>17</b>
<b>8. Feilvisning og inspeksjon</b> .....	<b>18</b>

<b>9. Installasjon .....</b>	<b>21</b>
9.1 Viktig ved valg av installasjon.....	21
9.2 Før toppen installeres må du sørge for at .....	22
9.3 Etter at toppen er installert må du sørge for at.....	23
9.4 Før plassering av festebrakettene.....	23
9.5 Justering av festebrakettene.....	23
9.6 Advarsler.....	24
9.7 Koble toppen til strøm .....	24

## **1. Forord**

### **1.1 Sikkerhetsadvarsler**

Sikkerheten for deg og dine er viktig. Du bør derfor lese denne informasjonen nøye for du tar koketoppen i bruk.

### **1.2 Installasjon**

#### **1.2.1 Fare for elektriskstøt**

- Du må alltid huske å koble fra strømmen til koketoppen før du utfører service eller vedlikehold på den.
- Tilkobling til jord er viktig og påbudt.
- Endringer av det elektriske anlegget i hjemmet ditt må kun utføres av autorisert elektriker.
- Følges ikke disse anbefalingene kan det føre til elektrisk støt eller død.

#### **1.2.2 Fare for kuttskader**

- Vær forsiktig - kantene på panelet er skarpe.
- Uvøren bruk kan føre til person- eller kuttskader.

#### **1.2.3 Viktige sikkerhetsinstruksjoner**

- Les disse instruksjonene nøye før installasjon og før koketoppen tas i bruk.
- Du må aldri plassere brennbare stoffer eller gjenstander på koketoppen.
- Del denne informasjonen med vedkommende som er ansvarlig for installasjonen av koketoppen, fordi dette kan bidra til å redusere installasjonskostnadene.
- Denne koketoppen må med andre ord installeres i henhold til disse instruksjonene for unngå fare.
- Installasjon og jording av koketoppen må utføres av en egnet fagperson.
- Koketoppen må være koblet til en krets utstyrt med en skillebryter som kobler ut strømmen fullstendig.



- Dersom koketoppen ikke installeres på korrekt måte, kan det føre til at garantien og muligheten til å kreve erstatning opphører.
- Koketoppen kan betjenes av barn fra 8 år og oppover samt personer med nedsatte fysiske, sensorisk eller mentale egenskaper eller mangel på erfaring og kunnskap såfremt de er under oppsyn eller har fått opplæring i hvordan kokeplaten brukes på sikker måte og at de har blitt innforstått med faren bruken innebærer.
- Barn må ikke leke med koketoppen. Rengjøring og vedlikehold som utføres av brukeren må ikke utføres av barn uten oppsyn.
- Dersom strømledningen er skadet, må en byttes ut av produsenten, dennes servicerepresentant eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå farlige situasjoner.
- Advarsel: Hvis et oppstår sprekker i overflater som den keramiske koketoppen eller tilsvarende materialer som beskytter strømførende deler, må du slå av koketoppen for å unngå muligheten for elektrisk støt.
- Du må ikke legge metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer og lokk på koketoppens overflate fordi disse kan bli varme.
- Du må ikke bruke damprenser.
- Ikke bruk damprenser til rengjøring av koketoppen.
- Koketoppen er ikke beregnet på å betjenes av en ekstern timer eller en separat fjernkontroll.
- ADVARSEL: Brannfare: du må ikke oppbevare gjenstander på koketoppen.
- Du må hel tiden holde øye med kokeprosessen. Du må hele tiden holde øye med kortvarige kokeprosesser.
- ADVARSEL: Koking uten tilsyn på en koketopp med fett eller olje kan være farlig og kan føre til brann. Du må ALDRI forsøke å slukke en brann med vann - slå heller av kokeplaten og dekk deretter over flammen med et lokk eller ett brannteppe.

## **1.3 Bruk og vedlikehold**

### **1.3.1 Fare for elektriskstøt**

- Du må ikke bruke en koketopp som har slått sprekker eller er ødelagt. Dersom overflaten på koketoppen brekker eller sprekker, må du slå den av umiddelbart med hovedstrømbryteren (veggbryteren) og tilkalle en kvalifisert tekniker.
- Slå alltid av koketoppen med veggbryteren før rengjøring eller vedlikehold.
- Følges ikke disse anbefalingene kan det føre til elektrisk støt eller død.

### **1.3.2 Helsefare**

- Denne koketoppen oppfyller kravene i elektromagnetiske sikkerhetsstandarder.
- Det anbefales likevel at personer med pacemakere eller andre elektriske implantater (som f.eks. insulinpumpe) konferer med lege eller produsenten av implantatet før de bruker koketoppen for å sikre at implantatet ikke vil bli påvirket av det elektromagnetiske feltet.
- Følges ikke disse anbefalingene kan det føre til død.

### **1.3.3 Fare - varmoverflate**

- Under bruk vil de utildekkede delene av koketoppen bli varme nok til å kunne forårsake brannskår.
- Sørg for at kroppsdeler, klesplagg eller andre gjenstander enn egnede kokekar kommer i kontakt induksjonsglasset før overflaten er avkjølt.
- Pass på barna og hold dem unna.
- Håndtak på gryter kan bli varme. Påse at håndtak på grytene ikke står direkte over kokesoner som er på. Sørg for at barn ikke kan få tak i håndtakene.
- Følges ikke disse rådene kan det føre til brannskår og skålding.

### **1.3.4 Fare for kuttskader**

- Det skarpe bladet på den medfølgende skrapen er eksponert når sikkerhetsdekselet er trukket tilbake. Vær veldig forsiktig når du bruker skrapen og oppbevar den utilgjengelig for barn.
- Uvøren bruk kan føre til person- eller kuttskader.

### **1.3.5 Viktige sikkerhetsinstruksjoner**

- Ikke la koketoppen stå uten tilsyn mens den er i bruk. Mat som koker over kan føre til røykutvikling og fettsøl kan føre til brann.
- Bruk aldri koketoppen som arbeidsbenk eller oppbevaringssted.
- La aldri gjenstander og kjøkkenredskaper bli liggende på koketoppen.
- Ikke legg eller oppbevar magnetiske gjenstander (som f.eks. kredittkort, minnekort) eller elektroniske apparater (som f.eks. datamaskiner, MP3-spillere), fordi disse kan bli påvirket av det elektromagnetiske feltet.
- Du må aldri bruke koketoppen til oppvarming av rommet.
- Du må alltid huske å slå av kokesonene på koketoppen etter bruk som beskrevet i denne bruksanvisningen (dvs. med berøringstastene). Ikke stol på at grytedetekteringsfunksjonen slår av kokesonene når grytene fjernes.
- Ikke la barn leke med kokeplaten eller sitte, stå eller klatre på den.

- Ikke oppbevar ting som barn er interessert i skapene over koketoppen. Barn som klatrer på koketoppen kan bli alvorlig skadet.
- Ikke la barn oppholde seg uten tilsyn i området hvor koketoppen er i bruk.
- Barn eller personer med en funksjonshemming som begrenser deres evne til å betjene koketoppen, bør få en kompetent person til å lære dem hvordan koketoppen brukes. Denne personen må forsikre seg om at de kan bruke koketoppen uten fare for dem selv eller omgivelsene.
- Du må ikke selv reparere eller bytte ut noen av delene på koketoppen med mindre dette er spesifikt anbefalt i brukanvisningen. All annen form for service må utføres av kvalifisert tekniker.
- Ikke legg eller slipp tunge gjenstander på koketoppen.
- Ikke stå på koketoppen.
- Ikke bruk gryter med ujevne kanter og ikke trekk grytene over induksjonsglasset fordi det kan lage riper i glasset
- Ikke bruk skuremidler eller andre harde, slipende rengjøringsmidler til rengjøring av koketoppen, fordi disse kan ripe opp induksjonsglasset.
- Koketoppen er beregnet på bruk i privathusholdninger og tilsvarende bruksområder som f.eks.: Personalkjøkken i butikker, kontorer og andre arbeidsplasser; på gårdsbruk; av gjester på hoteller, moteller eller andre overnattingssteder.
- **ADVARSEL:** Koketoppen og de utildekkede delene på den blir varme ved bruk.
- Vær nøye med å ikke berøre varmeelementene.
- Barn under 8 år må holdes unna med mindre de er under kontinuerlig tilsyn.

**Gratulerer** med kjøpet av din nye induksjonstopp.

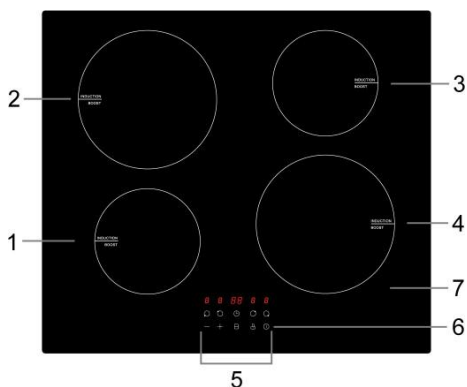
Vi anbefaler at du tar deg tid til å lese denne bruks- og installasjonsanvisningen for å gjøre deg innforstått med hvordan koketoppen skal installeres og brukes.

For installasjon, les delen om installasjon.

Les alle sikkerhetsinstruksene nøye før bruk og oppbevar denne bruks- og installasjonsanvisningen for fremtidig referanse.

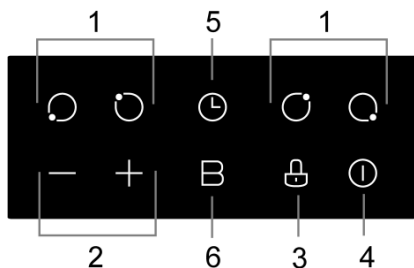
## 2. Bli kjent med produktet

### 2.1 Sett ovenfra



1. Maks. 1200/1500 W sone
2. Maks. 1800/2200 W sone
3. Maks. 1200/1500 W sone
4. Maks. 1800/2200 W sone
5. Kontrollpanel
6. PÅ/AV-tast
7. Glassplate

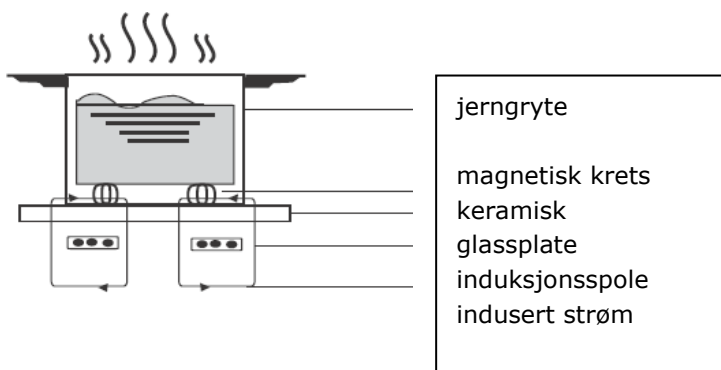
### 2.2 Kontrollpanel



1. Taster for valg av varmesone
2. Taster til regulering av effekt/timer
3. Låsetast
4. PÅ/AV-tast
5. Timer-styring
6. Boost-tast

### 2.3 Teknologien - hvordan fungerer det

Induksjon er en trygg, avansert, effektiv og økonomisk koketeknologi. Den fungerer ved hjelp av elektromagnetiske vibrasjoner som generer varme direkte i kokekaret i stedet for indirekte gjennom å varme opp glassflaten. Glasset blir bare varmt fordi kokekaret varmer det opp etter hvert.



## 2.4 Før du tar din nye induksjonstopp i bruk

- Les denne bruksanvisningen, og vær ekstra oppmerksom på delen om "Sikkerhetsadvarsler".
- Fjern eventuell beskyttelsesfilm som fortsatt kan sitte på koketoppen.

## 2.5 Tekniske spesifikasjoner

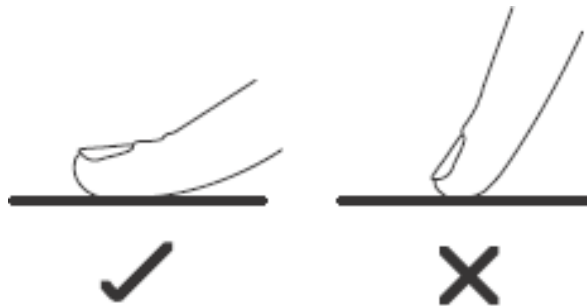
Koketopp	PIF59ENO
Kokesoner	4 soner
Forsyningsspenning	220-240V~ 50Hz eller 60Hz
Strømeffekt	6000W
Produktets dimensjoner LxBxH(mm)	590X520X60
Dimensjoner for innbygging A x B (mm)	560X490

Vekt og dimensjoner er omtrentlige. Spesifikasjonene og designet kan, fordi vi hele tiden bestreber oss på å videreutvikle produktene våre, når som helst endres uten forvarsel.

## 3. Betjening


### 3.1 Berøringsbrytere

- Tastene reagerer på berøring, så du behøver ikke å trykke hardt på dem.
- Bruk fingerputen, ikke fingertuppen.
- Du hører en pipetone hver gang det registreres en berøring.
- Sørg alltid for at tastene er rene, tørre og at et ikke er noen gjenstander (dvs. kjøkkenredskap eller kluter) som dekker over dem. Selv et tynt lag med vann kan gjøre det vanskelig å bruke



tastene.


### 3.2 Valg av riktige kokekar

- Du må bare bruke kokekar med en bunn som er egnet for induksjon.
-  Se etter induksjonssymbolet på emballasjen eller i bunnen av kokekaret.

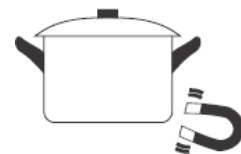
- Du kan også sjekke om kokekaret er egnet ved hjelp av en magnettest. Før en magnet over bunnen på kokekaret. Hvis magneten tiltrekkes av kokekaret, er kokekaret egnet for induksjon.

- Hvis du ikke har en magnet:

1. Ha litt vann i kokekaret du vil teste.

2. Hvis  blinker i displayet og vannet blir varmt, er kokekaret egnet for induksjon.

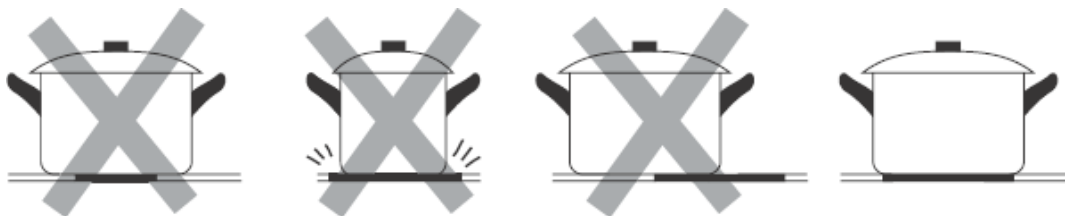
- Kokekar laget av følgende materialer er ikke egnet: rent rustfritt stål, aluminium eller kobber uten magnetisk bunn, glas, tre, porselen, keramikk og stentøy.



Ikke bruk kokekar med ujevne kanter eller bunn som ikke er flat.

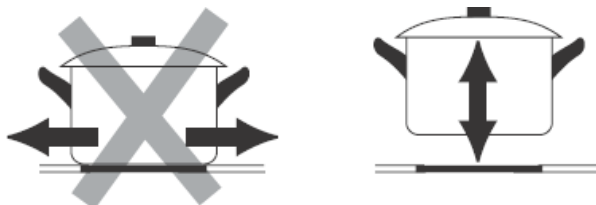


Påse at bunnen på kokekaret er jevn, står flatt mot glasset og er av samme størrelse som kokesonen. Bruk kokekar med en diameter som er større enn den synlige merkingen av sonen du har valgt. Best effekt og energiforbruk får du hvis kokekaret er litt bredere enn kokesonen. Hvis du bruker et kokekar som er mindre enn kokesonen, kan effektiviteten bli mindre enn forventet. Det kan hende at koketoppen ikke detekterer kokekar med en diameter på mindre enn 140 mm. Sett alltid kokekaret



midt på kokesonen.

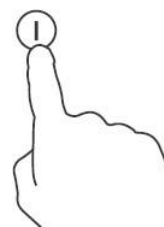
Du må alltid løfte kokekaret av koketoppen - ikke dra den, fordi det kan ripe opp glasset.



### 3.3 Slik bruker du koketoppen

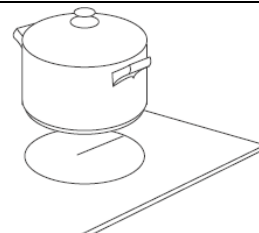
#### 3.3.1 Starte kokingen

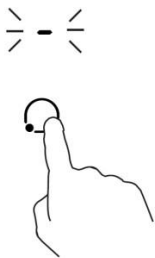
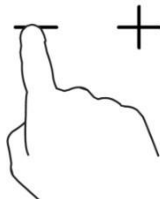
Berør PÅ/AV-tasten i tre sekunder. Du hører en pipetone når strømmen slås på, alle displayene viser "-" eller "--" som indikerer at koketoppen er i standbymodus.



Sett et egnet kokekar på den kokesonen du ønsker å bruke.

- Sørg for at undersiden av kokekaret og overflaten på kokesonen er rene og tørre.



<p>Når du berører tasten for valg av kokesone blinker en indikator ved siden av tasten.</p>	
<p>Velg varmeinnstilling ved å berøre tasten "-" eller "+".</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hvis du ikke velger en varmeinnstilling innen 1 minutt, vil koketoppen slå seg av automatisk. I så fall må du starte forfra igjen fra trinn 1.</li> <li>• Du kan når som helst endre varmeinnstillingen under kokingen.</li> </ul>	

### Dersom displayet blinker vekselvis med varmeinnstillingen

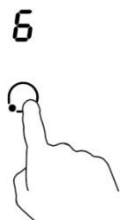
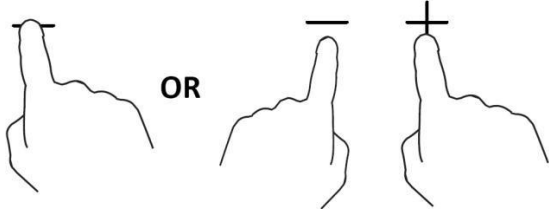
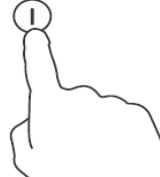

Dette betyr at:

- du ikke har satt et kokekar på den riktige kokesonen eller,
- kokekaret du bruker er ikke egnet for induksjon eller,
- kokekaret er for lite eller ikke plassert riktig på kokesonen.


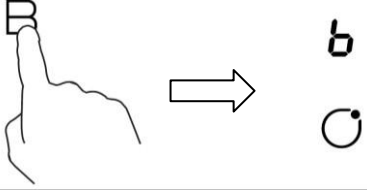


Det skjer ingen oppvarming med mindre det er plassert et egnet kokekar på kokesonen.

Displayet slår seg av automatisk etter 2 minutter dersom det ikke plasseres et egnet kokekar på den.

### 3.3.2 Avslutte kokingen

<p>Berør tasten for valg av kokesone som du ønsker å slå av.</p>	
<p>Slå av kokesonen ved å skrolle ned til "0" eller berøre både "-" og "+" samtidig. Forsikre deg om at displayet viser "0".</p>	
<p>Slå hele koketoppen av ved å berøre PÅ/AV-bryteren.</p>	
<p>Vær forsiktig med varme flater</p> <p>H viser hvilken kokesone som er varm. Den vil forsvinne når overflaten er nedkjølt til en sikker temperatur. Den kan også brukes som en energibesparende funksjon hvis du ønsker å varme opp flere gryter ved å bruke kokesonen mens den ennå er varm.</p>	

### 3.3.3 Bruke Boost-funksjonen

<b>Aktivere boost-funksjonen</b>	
Berør tasten for valg av kokesone.	
Berører du boost-tasten <b>B</b> , viser soneindikatoren en "b" og effekten skrur opp til Max.	
<b>Avbryte boost-funksjonen</b>	
Berør tasten for valg av kokesone hvor du ønsker å avslutte boost-funksjonen.	
Når du berører "Boost"-tasten <b>B</b> for å avbryte boost-funksjonen, går kokesonen tilbake til sin opprinnelige innstilling.	



- Funksjonen kan brukes for alle kokesonene.
- Kokesonen går tilbake til sin opprinnelige innstilling etter 5 minutter.
- Dersom en opprinnelige varmeinnstillingen var 0, vil den gå tilbake til 9 etter 5 minutter.

### 3.3.4 Låse tastene

- Du kan låsen tastene for å hindre utilsiktet bruk (for eksempel at barn slår på kokesonene ved et uhell).
- Når tastene er låst er alle tastene unntatt PÅ/AV-tasten deaktivert.

<b>Slik låser du tastene</b>	
Berør låsetasten	Timeren viser "Lo"
<b>Slik låser du opp tastene</b>	
Berør låsetasten og hold den inne en stund.	



Når koketoppen er låst er alle tastene unntatt PÅ/AV-tasten deaktivert , du kan alltid slå av induksjonstoppen med PÅ/AV-  tasten i en nødsituasjon, men du må låse opp koketoppen før du kan gjøre neste innstilling.

### 3.3.5 Timer-styring

Du kan bruke timeren på to forskjellige måter:

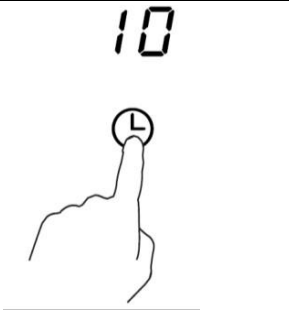
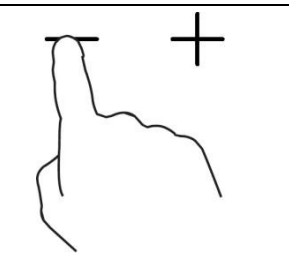
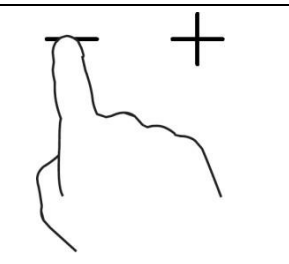
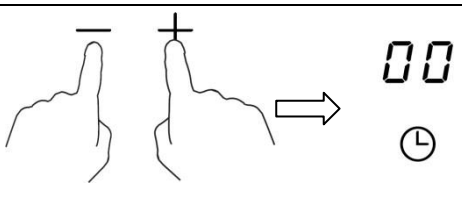

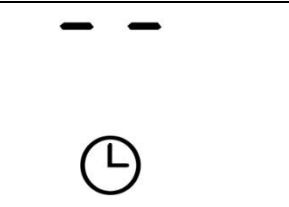
- a) Du kan bruke den som tidsur. I så fall vil en ikke slå av noen kokesone når den når den innstilte tiden.



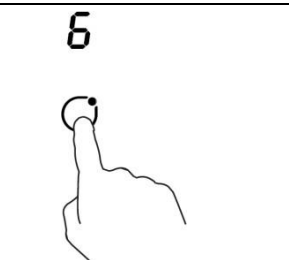
- b) Du kan sette den til å slå av én eller flere kokesoner når den når den innstilte tiden. Timeren kan stilles til maksimalt 99 minutter.


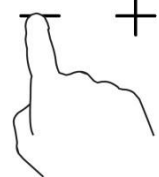
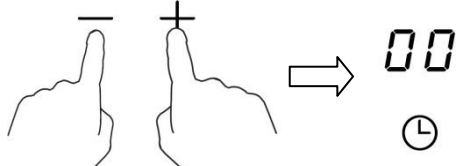
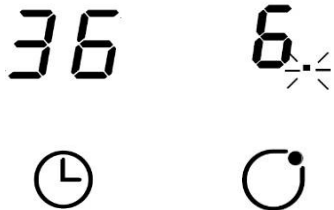

## a) Bruke timeren som tidsur

### Hvis du ikke velger noen kokesone

<p>Påse at koketoppen er slått av. Merk: du kan bruke tidsuret selv om du ikke velger noen kokesone.</p>	
<p>Berør "+"-tasten på timeren. Indikatoren for tidsur begynner å blinke og "10" vises i timerdisplayet.</p>	
<p>Still tiden ved å berøre "-"- eller "+"-tasten på timeren Tips: Berør "-"- eller "+"-tasten på timeren én gang for å redusere eller øke med 1 minutt. Trykk og hold inne "-"- eller "+"-tasten for å redusere eller øke med 10 minutter. Hvis innstillingen passere 99 minutter, går timerenautomatisk tilbake til "00" minutter.</p>	
<p>Berører du "-"- og "+"-tastene samtidig, avbrytes timeren og det "00" vises i minuttdisplayet.</p>	
<p>Når timeren er stilt inn starter den nedtellingen med en gang. Displayet viser gjenværende tid, og timerindikatoren blinker i 5 sekunder.</p>	
<p>Når nedtellingen er ferdig utløser timeren en pipetone i 30 sekunder og timerindikatoren viser "--".</p>	

## b) Stille inn timeren til å slå av en kokesone

Still inn en sone	
<p>Berør tasten for valg av kokesone som du ønsker å stille i timeren for. (f.eks. sone 3#)</p>	

<p>Berør timer-tasten. Indikatoren for tidsur begynner å blinke og "10" vises i timerdisplayet.</p>	
<p>Still tiden ved berøre "-"- eller "+"-tasten på timeren          Tips: Trykk på "-"- eller "+"-tasten for å redusere eller øke med 1 minutt.          Trykker du og holder inne "-"- eller "+"-tasten reduseres eller økes tiden med 10 minutter.</p>	
<p>Berører du "-"- og "+"-tastene samtidig, avbrytes timeren og det "00" vises i minuttdisplayet.</p>	
<p>Når timeren er stilt inn starter den nedtellingen med en gang. Displayet viser gjenværende tid, og timerindikatoren blinker i 5 sekunder.          MERK: Den røde prikken ved siden av effektnivåindikatoren lyser for å vise at sonen er valgt.</p>	
<p>Når timeren utløper vil den korresponderende kokesonen slås av automatisk.</p>	



Hvis det er andre kokesoner som også er slått på, vil disse fortsette å være på.

### 3.3.6 Standard driftstider

Induksjonstoppen har en ekstra sikkerhetsfunksjon som slår av toppen automatisk. Den vil sørge for at koketoppen slås av automatisk dersom du noen gang skulle glemme å slå den av. Standard driftstider for de forskjellige effektnivåene vises i tabellen nedenfor:

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

Når gryten fjernes kan koketoppen stoppe varmen umiddelbart og toppen slå seg av automatisk etter 2 minutter.



Personer med pacemaker må rådføre seg med legen før de bruker koketoppen..

## 4. Slik bruker du induksjonstoppen



Vær ekstra forsiktig når du steker fordi olje og fett varmes veldig raskt opp, spesielt hvis du benytter PowerBoost. Ekstremt varm olje og fett kan antennes spontant, og dette utgjør en brannfare.

### 4.1 Tips ved tilberedning

- Når mat når kokepunktet bør du redusere temperaturinnstillingen.
- Bruk av lokk reduserer koketiden og sparer energi ved å holde på varmen.
- Reduser mengden med væske eller fett for å redusere koketiden.
- Start tilberedningen med høy innstilling og reduser innstillingen når maten er gjennomvarmet.

#### 4.1.1 Trekke, koke ris

- Trekking gjøres under kokepunktet ved ca. 85 °C når det bare så vidt kommer opp bobler til overflaten i væsken i ny og ne. Det er nøkkelen til deilige supper og møre gryteretter fordi smaken utvikles uten å overkoke maten. Du bør også koke retter basert på egg eller jevnet med mel under kokepunktet.
- Enkelte tilberedninger, inkludert å koke ris ved hjelp av absorberingsmetoden, kan kreve en innstilling høyere enn den laveste innstillingen for å sikre at maten kokes tilstrekkelig i løpet av den anbefalte tiden.

#### 4.1.2 Steke biff

Slik tilbereder du saftige, smakfulle biffer:

1. La kjøttet stå i romtemperatur i ca. 20 minutter før steking.
2. Varm opp en tykkbunnet stekepanne.
3. Pensle biffen på begge siden med olje. Drypp bare litt olje i den varme pannen og legg deretter kjøttet i den varme pannen.
4. Biffen skal bare snus én gang under tilberedningen. Nøyaktig hvor lenge biffen skal stekes avhenger kjøttstykkets tykkelse og hvor mye stekt du vil ha den. Steketiden varierer fra ca. 2-8 minutter på hver side. Klem på biffen for å sjekke hvor godt stekt den er - jo fastere den kjennes, desto mer "godt stekt" er den.
5. La biffen hvile på en varm tallerken i noen minutter slik at den får satt seg og blitt mør før den serveres.

#### 4.1.3 For woking

1. Finn frem en induksjonskompatibel flatbunnet wok eller en stor stekepanne.
2. Ha alle ingrediensene og alt utstyret klart på forhånd. Woking skal skje raskt. Hvis du skal tilberede store mengder, tilbered maten i flere mindre porsjoner.
3. Forvarm pannen kort og ha i to spiseskjeer med olje.
4. Stek eventuelt kjøtt først, sett det til side og hold det varmt.
5. Wok grønnsakene. Når grønnsakene er varme men fortsatt sprø, slå ned varmen til en lavere innstilling, ha kjøttet tilbake i panne og ha i saus.
6. Rør ingrediensene forsiktig sammen for å sikre at alt er gjennomvarmet.
7. Server med en gang.

## 4.2 Deteksjon av små gjenstander

Når en gryte av uegnet størrelse eller en ikke-magnetisk panne (f.eks. aluminium), eller en liten gjenstand (som f.eks. kniv, gaffel, nøkkel) blir etterlatt på koketoppen, går koketoppen automatisk til standby i 1 minutt. Viften vil fortsette å kjøle ned induksjonstoppen i ytterligere 1 minutt.

## 4.3 Tips for energisparing

- Kok helst i gryter eller panner med lokk. Da forhindres unødig varmetap.
- Velg en liten gryte for små mengder. En liten gryte behøver mindre energi enn en stor gryte med lite innhold.
- Bruk lite vann.
- Reduser effekttrinnet i tide etter oppkok eller bruning.
- Koketiden kan reduseres betydelig ved bruk av trykkoker.

## 5. Varmeinnstillinger

Innstillingene nedenfor er bare veiledende eksempler. Den nøyaktige innstillingen avhenger av flere faktorer som blant annet typen kokekar du bruker og mengden mat du tilbereder. Prøv deg frem med koketoppen din for å finne de innstillingene som passer best for deg.

Varmeinnstilling	Egnethet
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"><li>• forsiktig oppvarming av små mengder med mat</li><li>• smelte sjokolade, smør og mat som har lett for å svi seg</li><li>• forsiktig trekking/småkoking</li><li>• Langsom oppvarming</li></ul>
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"><li>• gjenoppvarming</li><li>• rask trekking/småkoking</li><li>• koke ris</li></ul>
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"><li>• pannekaker</li></ul>
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"><li>• bruning, lett steking</li><li>• koke pasta</li></ul>
9	<ul style="list-style-type: none"><li>• wokke</li><li>• steke</li><li>• koke opp suppe</li><li>• koke vann</li></ul>

## 6. Pleie og rengjøring

Hva?	Hvor dan?	Viktig!
Daglig tilsmussing av glasset (fingeravtrykk, merker, flekker etter mat eller ikke-sukkerholdig søl på glasset fra overkoking)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Kutt strømmen til koketoppen.</li><li>2. Ha på koketopprens mens glasset fortsatt er varmt.</li><li>3. Tørk toppen tørr med en ren klut eller kjøkkenpapir.</li><li>4. Slå på strømmen til koketoppen igjen.</li></ol>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Når strømmen til koketoppen kobles til igjen, vil et ikke være noen "varm overflate"-indikasjon, men kokesonene kan fortsatt være varme. Vær veldig forsiktig.</li><li>• Kraftige skraper, enkelte nylonskraper og harde/slipende rengjøringsmidler kan ripe opp glasset. Les alltid på etiketten for å se om et rengjøringsmiddel eller en skrape egner seg til koketoppen.</li><li>• La det aldri bli værende rester av rengjøringsmidler på koketoppen: da kan gi flekker på glasset.</li></ul>

Overkoking, smeltede ingredienser og varmt sukkerholdig søl på glasset	<p>Dette må fjernes umiddelbart med en fiskekniv, palettkniv eller barberbladskrape egnet for koketopper med induksjonsglass, men pass deg for de varme kokesonene.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Slå av strømmen til koketoppen med veggbryteren.</li> <li>2. Hold bladet eller kjøkkenredskapet i 30° vinkel og skrap tilsmussingen eller sølet over på et kjølig område på koketoppen.</li> <li>3. Tørk opp tilsmussingen eller sølet med en oppvaskklut eller et kjøkkenpapir.</li> <li>4. Følg trinn 2 til 4 beskrevet i "Daglig tilsmussing av glasset" over.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fjern flekker etter smeltede matvarer og sukkerholdig søl så raskt som mulig. Hvis dette blir liggende og avkjøles på glasset, kan det bli vanskelig å fjerne og til og med påføre glasset permanent skade.</li> <li>• Fare for kuttskader: når sikkerhetsdekselet er trukket tilbake er bladet på skrapen ekstremt skarpt. Vær veldig forsiktig når du bruker skrapen og oppbevar den utilgjengelig for barn.</li> </ul>
Søl på berøringstastene.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kutt strømmen til koketoppen.</li> <li>2. Tørk opp sølet.</li> <li>3. Tørk over området med berøringstastene med en fuktig svamp eller klut.</li> <li>4. Tørk området helt tørt med et kjøkkenpapir.</li> <li>5. Slå på strømmen til koketoppen igjen.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Koketoppen kan utløse en pipetone og slå seg selv av, og det kan hende at berøringstastene ikke fungerer som de skal mens det er væske på dem. Vær nøye med at området med berøringstastene er helt tørt før du slår på koketoppen igjen.</li> </ul>

## 7. Råd og tips

Problem	Mulige årsaker	Løsning
Koketoppen vil ikke slås seg på.	Ingen strøm.	Sjekk at induksjonstoppen er koblet til strømforsyningen og at strømmen er slått på. Sjekk om det er strøbrudd i området hvor du bor. Hvis du har sjekket alle muligheter og problemet vedvarer, tilkall en kvalifisert tekniker.
Det skjer ingenting når jeg trykker på berøringstastene.	Tastene er låst.	Låse opp tastene. Se avsnittet "Bruke induksjonstoppen".
Berøringstastene er vanskelige å betjene.	Det kan være et tynt lag med vann over tastene, eller du bruker kanskje fingertuppene når du berører tastene.	Kontroller at området med berøringstastene er tørt og bruk puten på fingeren din når du berører tastene.
Det er riper i glasset.	Kokekar med ujevne kanter.  Det benyttes uegnede, slipende skraper eller rengjøringsmidler.	Bruk kokekar med flat og jevn bunn. Se "Valg av riktige kokekar".  Se "Pleie og rengjøring".

Enkelte kokekar lager en knitrende eller klikkende lyd.	Dette kan skyldes kokekaret oppbygging (lag med forskjellige metaller vibrerer forskjellig).	Dette er helt normalt og betyr ikke at det er noe feil.
Selve induksjonstoppen lager en lav summelyd når den brukes med høy varmeinnstilling.	Dette skyldes selve induksjonsteknologien.	Dette er normalt, men lyden skal dempes eller forsvinne helt når du reduserer varmeinnstillingen.
Viftestøy fra induksjonstoppen.	Den integrerte viften i induksjonstoppen har slått seg på for å hindre at elektronikken blir overopphetet. Den kan fortsette å gå selv etter at du har slått av induksjonstoppen.	Dette er normalt og du behøver ikke å foreta deg noe. Ikke slå av strømmen til induksjonstoppen med veggbryteren mens viften går.
Gryten blir ikke varm og vises ikke i displayet.	Induksjonstoppen kan ikke detektere gryten fordi den ikke er egnet til induksjonskoking.  Induksjonstoppen kan ikke detektere gryten fordi den er for liten for kokesonen eller ikke er satt skikkelig i midten.	Bruk kokekar som er egnet for induksjonskoking. Se avsnittet "Valg av riktige kokekar".  Plasser gryten midt på kokesonen og sjekk at bunnen matcher størrelsen på kokesonen.
Induksjonstoppen eller en av kokesonene har uventet slått seg av, det utløses en lyd og en feilkode vises i displayet (normalt veksler det mellom en eller to tall i timerens display).	Teknisk feil.	Noter deg feilbokstavene og -tallene, slå av strømmen til induksjonstoppen med veggbryteren og tilkall en kvalifisert tekniker.

## 8. Feilvisning og inspeksjon

Induksjonstoppen er utstyrt med en selvdiagnostiseringsfunksjon. Med denne testen kan teknikeren sjekke om mange av komponentene fungerer som de skal uten å demontere eller skru fra hverandre koketoppen.

### Feilsøking

1) Feilkoder som oppstår ved bruk og løsninger på problemene

Feilkode	Problem	Løsning
<b>Auto-gjenoppretting</b>		
E1	Matespenningen er høyere enn merkespenningen.	Kontroller om strømforsyningen er som normalt.
E2	Matespenningen er lavere enn merkespenningen.	Slå igjen etter at strømforsyningen er normal.

E3	Sensoren i keramikkplaten måler høy temperatur . (1#)	Vent til temperaturen i keramikkplaten er normal igjen. Berør "PÅ/AV"-knappen for å slå på koketoppen igjen.
E4	Sensoren i keramikkplaten måler høy temperatur . (2#)	
E5	Høy temperatur i IGBT . (1#)	Vent til temperaturen IGBT er normal igjen.
E6	Høy temperatur i IGBT . (2#)	Berør "PÅ/AV"-knappen for å slå på koketoppen igjen. kontroller om viften går jevnt, hvis ikke - bytt den ut.
<b>Ingen auto-gjenoppretting</b>		
F3/F6	Feil med temperatursensoren i keramikkplaten- -kortslutning. (F3 for 1#,F6 for2#)	Kontroller koblingen eller bytt ut temperatursensoren i keramikkplaten.
F4/F7	Feil med temperatursensoren i keramikkplaten--åpen strømkrets. (F4 for 1#,F7 for2#)	
F5/F8	Feil med temperatursensoren i keramikkplaten—ugyldig . (F5 for 1#,F8 for2#)	
F9/FA	Feil med temperatursensoren i IGBT. (kortslutning/åpen krets for 1#)	Bytt strømkortet.
FC /FD	Feil med temperatursensoren i IGBT. (kortslutning/åpen krets for 2#)	

## 2) Spesifikk feil og løsning

Feil	Problem	Løsning A	Løsning B
LED-lyset tennes ikke når koketoppen tilkobles strøm.	Ingen strømforsyning.	Kontroller om støpselet er satt skikkelig i stikkkontakten og om stikkkontakten fungerer.	
	Koblingsfeil med strømkortet for tilbehør og for displaykortet.	Sjekk koblingen.	
	Strømkortet for tilbehør er skadet.	Bytt strømkortet for tilbehør.	
	Displaykortet er skadet.	Bytt displaykortet.	
Enkelte taster virker ikke, eller LED.displayet fungerer ikke som normalt.	Displaykortet er skadet.	Bytt displaykortet.	

Indikatoren for kokemodus tennes, men oppvarmingen starter ikke.	For høy temperatur på koketoppen.	Omgivelsestemperaturen kan være for høy. Luftinntaket eller luftventileringen kan være tett. Kontroller om viften går jevnt ; hvis ikke, bytt ut viften.	
	Det er noe galt med viften.		
Oppvarmingen stopper brått under bruk og displayet blinker "u".	Strømkortet er skadet.	Bytt strømkortet.	
	Feil type gryte.	Bruk en egnet gryte (se bruksanvisningen).	Kretsen for detektering av kokekar er skadet, bytt ut strømkortet.
	Grytens diameter er for liten.		
Koketoppen er overopphetet;	Enheden er overopphetet. Vent til temperaturen er normal igjen. Trykk på "PÅ/AV"-knappen for å starte enheten på nytt.		
Kokesoner av samme størrelse (som f.eks. den første og andre sonen) viser "u".	Koblingsfeil med strømkortet og displaykortet;	Sjekk koblingen.	
	Displaykortet for kommunikasjonsdel en er skadet.	Bytt displaykortet.	
	Hovedkortet er skadet.	Bytt strømkortet.	
Viftemotoren lager unormal støy.	Viftemotoren er skadet.	Bytt ut viften.	

Det ovenstående er vurderinger og inspeksjon av vanlige feil.

Du må ikke forsøke å demontere koketoppen selv, det kan føre til skade både på deg selv og på koketoppen.



## 9. Installasjon

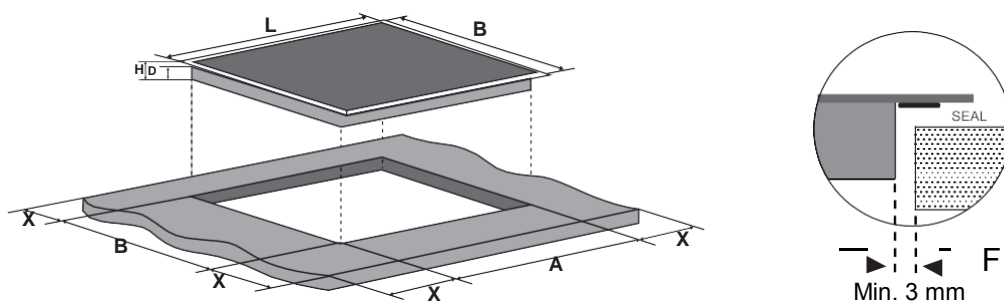
### 9.1 Viktig ved valg av installasjon

Skjær ut i benkeplaten ved å følge målene oppgitt i tegningen.

Både for installasjon og bruk må det settes av en område på minst 5 cm rundt hele utsparingen. Tykkelsen på benkeplaten må være minst 30 mm. Velg benkeplate i et varrefast og isolerende materiale (tre og tilsvarende fiberrike eller vanntiltrekkende materialer må ikke brukes med mindre de er impregnerte) for å unngå elektrisk støt og større deformasjoner forårsaket av varmestråling fra koketoppen. Som vist nedenfor:



Merk: Sikkerhetsavstanden mellom sidene på koketoppen og benkeplaten må være på minst 3 mm.

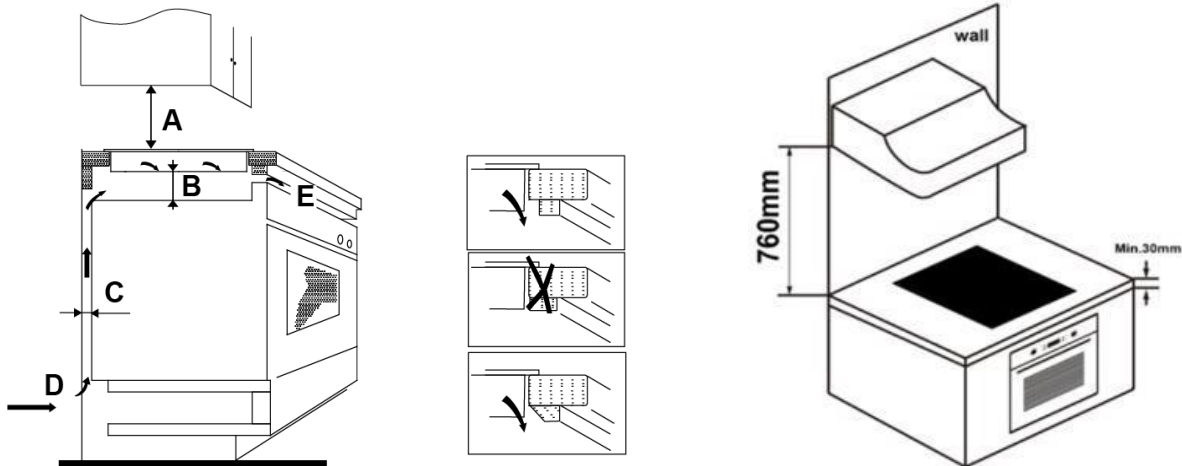


L (mm)	B (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	60	56	560+4 +1	490+4 +1	50 min	3 min

Du må under alle omstendigheter sørge for at induksjonstoppen er godt ventilert og at luftinntak og luftuttak ikke er blokkert. Kontroller at induksjonstoppen er i god stand og fungerer som den skal. Som vist nedenfor



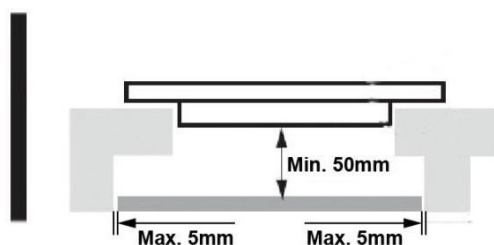
Merk: Sikkerhetsavstanden mellom koketoppen og overskapet skal være på minst 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 min	20 min	Luftinntak	Luftutblåsning 5 mm

## ADVARSEL: Sørg for tilstrekkelig ventilasjon

Sørg for at induksjonstoppen er godt ventilert og at luftinntak og luftuttak ikke er blokkert. For å unngå utilsiktet berøring med overopphetingsknappen på koketoppen, eller uventet elektrisk støt under arbeidet, må det settes inn et innlegg i tre, festet med skruer, med en minsteavstand på 50 mm fra bunnen av koketoppen. Følg kravene nedenfor.



Det er ventilasjonshull langs utsiden av koketoppen. DU MÅ kontrollere at disse hullene ikke blokkeres av benkeplaten når du setter koketoppen på plass.



- Vær påpasselig med at limet som brukes til å skjøre materialer av plast eller tre må kunne tåle temperaturer på minst 150 °C for å unngå at panelet løsner.
- Bakveggen og omkringliggende områder må derfor kunne tåle temperaturer på opptil 90 °C.

## 9.2 Før toppen installeres må du sørge for at

- Benkeplaten er rett og i vater, og at det ikke er noen strukturelle deler som er i konflikt med kravene til utsparingen.
- Benkeplaten er laget av et varmefast og isolerende materiale.
- Hvis koketoppen installeres over en ovn, at ovnene har innebygd kjølevifte.
- Installasjonen oppfyller avstandskravene og gjeldende standarder og bestemmelser.
- Det er installert en egnet skillebryter i det permanente ledningsnett som bryter strømforsyningen helt, og at denne er montert og plassert i samsvar med lokale regler og bestemmelser.
- Skillebryteren må være av godkjent type og kunne gi en avstand på 3 mm med luft for alle poler (eller i alle aktive [fase]-ledere dersom de lokale reglene for el-installasjon tillater variasjon i kravene).
- Skillebryteren er lett tilgjengelig for brukeren etter at koketoppen er installert.
- Du sjekker med lokale bygningsmyndigheter og -lover dersom du er i tvil om installasjonen.
- Du bruker overflatematerialer som er varmefaste og lette å rengjøre (som f.eks. keramiske fliser) til veggene rundt koketoppen.

### 9.3 Etter at toppen er installert må du sørge for at

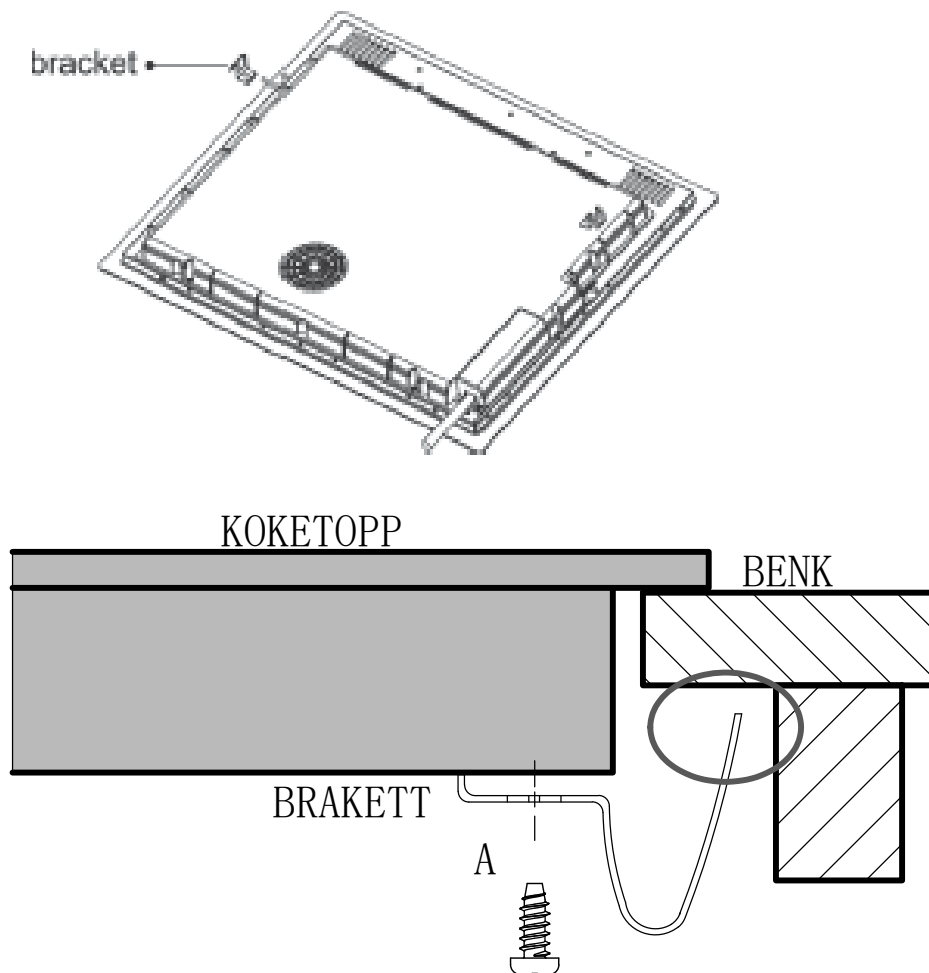
- Strømledningen ikke er tilgjengelig gjennom skapdører eller skuffer.
- Det er tilstrekkelig med lufttilstrømning gjennom skapet og til bunnen av koketoppen.
- Dersom koketoppen er installert over en skuff eller et skap, må det installeres en varmesperre under bunnen av koketoppen.
- Skillebryteren er lett tilgjengelig for brukeren.

### 9.4 Før plassering av festebrakettene

Sett koketoppen på et stabilt og mykt underlag (bruk gjerne emballasjen). Ikke bruk makt på kontrollene som stikker ut fra koketoppen.

### 9.5 Justering av festebrakettene

Fest koketoppen til benkeplaten ved å skru fast 2 braketter i bunnen av koketoppen (se bildet) etter installering. Juster brakettene etter benkeplaten tykkelse.





Braketten må ikke under noen omstendighet være i kontakt med benkeplatens underside etter installering (se bildet).

## 9.6 Forsiktig

1. Induksjonstoppen må installeres av kvalifisert personell eller kvalifiserte teknikere. Vi har fagfolk som kan hjelpe deg. Du må aldri utføre installasjonen selv.
2. Koketoppen må ikke installeres rett over oppvaskmaskin, kjøleskap, fryser, vaskemaskin eller tørketrommel, fordi fuktigheten fra disse kan skade elektronikken i koketoppen.
3. Induksjonstoppen må installeres på en slik måte at det kan sikres god varmestråling for å øke dens pålitelighet.
4. Veggen rundt og området over koketoppen må kunne tåle varme.
5. For å unngå skade må de ulike lagene og limet være varmebestandig.
6. Du må ikke bruke dampenser.

## 9.7 Koble toppen til strøm

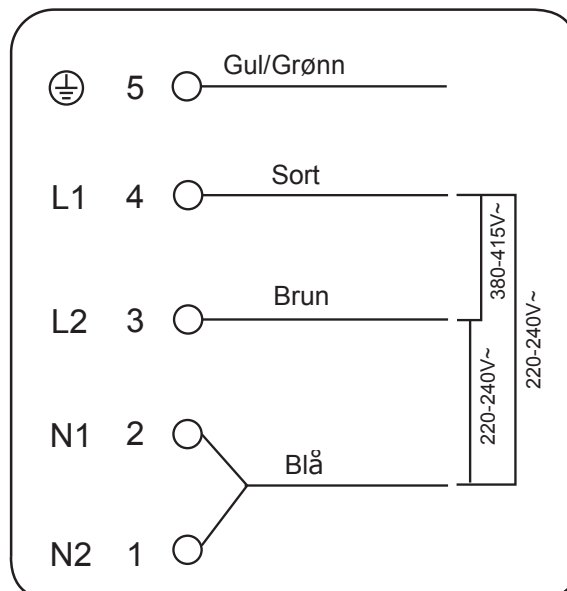


Denne koketoppen må kobles til strømmettet av autorisert elektriker. Før du kobler koketoppen til strøm må du kontrollere at:

1. Strømkursen og ledningene er egnet for koketoppens strømforbruk.
  2. Spenningen stemmer overens med den oppgitte spenningen på merkeplaten.
  3. Strømledningen er dimensjonert for belastningen spesifisert på merkeplaten.
- Det ved tilkobling til strømmettet ikke brukes adaptere, dempere eller forgreninger, fordi disse kan forårsake overoppheting og brann.  
Strømledningen må ikke være i berøring med varme deler og må plasseres slik at den ikke noen sted utsettes for temperaturer på over 75 °C.

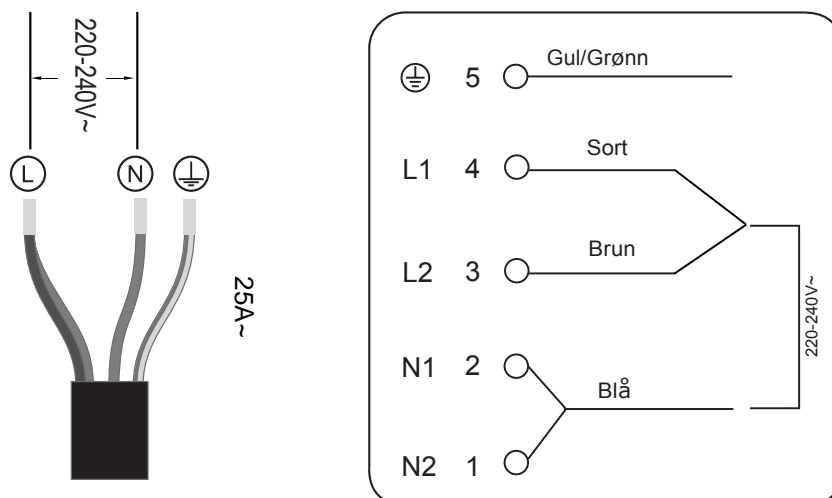


Forhør deg med en elektriker om ledningsopplegget ditt kan brukes uten spesielle tilpasninger. Enhver tilpasning må utføres av autorisert elektriker.





Dersom antallet varmeenheter på koketoppen du har valgt ikke er færre enn 4, kan koketoppen kobles direkte til strømmettet med en en-faset elektrisk kobling som vist over.



- Hvis ledningen er skadet eller må byttes ut, må dette utføres av en servicerepresentant med spesialverktøy for å unngå ulykker.
- Dersom koketoppen skal kobles direkte til strømmettet må det installeres en flerpolet vernebryter med et mellomrom mellom kontaktene på minst 3 mm.
- Installatøren må sikre at den elektriske tilkoblingen utføres korrekt og er i samsvar med gjeldende sikkerhetsbestemmelser.
- Ledningen må ikke være bøyd eller i klem.
- Ledningen må sjekkes jevnlig og hvis den må byttes ut, må det gjøres av autorisert elektriker.



Undersiden av koketoppen og strømledningen skal ikke være tilgjengelig for brukeren etter installasjon.



**KASSERING: Dette produktet må ikke kastes med restavfall fra husholdningen. Produktet må leveres inn til egen spesialisert returstanjon.**

Denne koketoppen er merket i samsvar med EU-direktivet 2012/19/EU for kassering av elektrisk og elektronisk utstyr (WEEE). Ved å sikre at dette produktet avfallshåndteres på riktig måte, bidrar du til å hindre potensielle skade på miljø og helse.

Symbolet på produktet betyr at produktet ikke må kastes med vanlig husholdningsavfall. Det må leveres inn til en returstanjon for gjenvinning av elektriske og elektroniske produkter.

Dette produktet krever spesialtilpasset avfallshåndtering. For mer informasjon om håndtering, gjenvinning og resirkulering av dette produktet, kontakt lokale myndigheter, den lokale renovasjonstjenesten eller butikken hvor du kjøpte produktet.

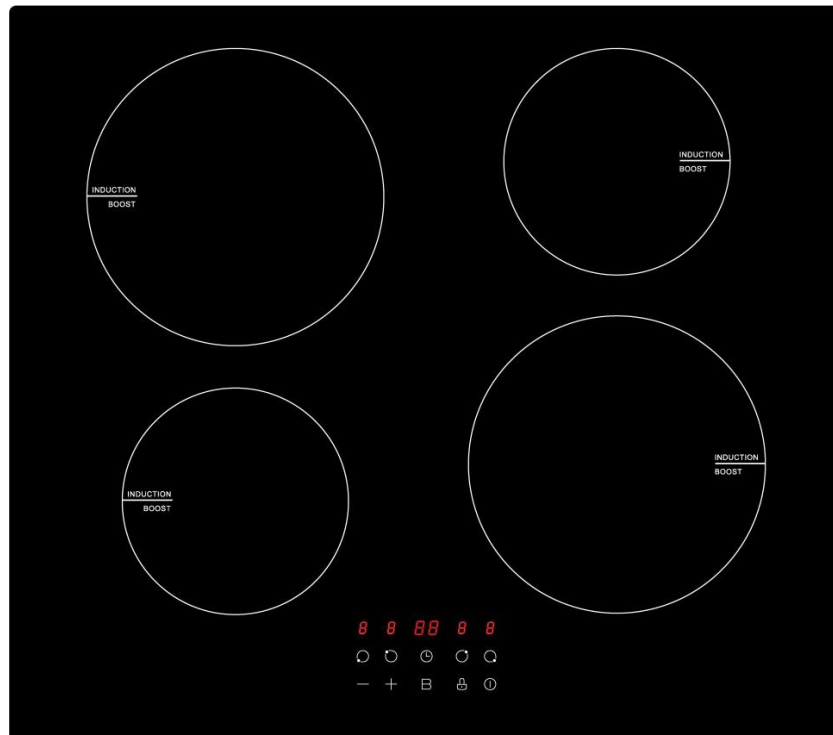
For detaljert informasjon om håndtering, gjenvinning og resirkulering av dette produktet, kontakt lokale myndigheter, den lokale renovasjonstjenesten eller butikken hvor du kjøpte produktet.

# point®

## Induktioliesitaso

Käyttöohje / Asennusohje

MALLI: PIF59ENO



# Sisältö

<b>1. Esipuhe</b> .....	<b>4</b>
1.1 Turvavaroitukset .....	4
1.2 Asennus .....	4
1.2.1 Sähköiskun vaara.....	4
1.2.2 Viiltovaara .....	4
1.2.3 Tärkeitä turvaohjeita .....	4
1.3 Käyttö ja huolto.....	5
1.3.1 Sähköiskun vaara.....	5
1.3.2 Terveysvaara .....	6
1.3.3 Kuuman liesitason vaara .....	6
1.3.4 Viiltovaara .....	6
1.3.5 Tärkeitä turvaohjeita .....	6
<b>2. Tuotetieto</b> .....	<b>8</b>
2.1 Näkymä ylhäältä.....	8
2.2 Säättöpaneeli .....	8
2.3 Työskentelytapa .....	8
2.4 Ennen uuden induktioliesitason käyttöä .....	9
2.5 Tekniset tiedot .....	9
<b>3. Tuotteen käyttö</b> .....	<b>9</b>
3.1 Kosketusohjaimet .....	9
3.2 Oikeiden keittoastioiden valinta .....	9
3.3 Käyttö.....	10
3.3.1 Ruuanvalmistuksen aloittaminen .....	10
3.3.2 Ruuanvalmistuksen lopettaminen .....	11
3.3.3 Boost-toiminnon käyttö.....	12
3.3.4 Ohjainten lukitseminen .....	12
3.3.5 Ajastin.....	12
3.3.6 Työskentelyaikojen oletusarvo .....	14
<b>4. Ruuanvalmistusohjeita</b> .....	<b>15</b>
4.1 Ruuanvalmistusvinkkejä .....	15
4.1.1 Hauduttaminen, riisin keittäminen .....	15
4.1.2 Paistin paahtaminen .....	15
4.1.3 Nopea kypsennys.....	15
4.2 Pienet tarvikkeet .....	15
4.3 Energiansäästövihiöjeitä .....	16
<b>5. Lämpöasetukset</b> .....	<b>16</b>
<b>6. Hoito ja puhdistus</b> .....	<b>16</b>
<b>7. Vinkkejä</b> .....	<b>17</b>
<b>8. Vian näyttö ja tarkistus</b> .....	<b>18</b>

<b>9. Asennus</b> .....	<b>20</b>
9.1 Asennuslaitteen valinta .....	20
9.2 Varmista ennen liesitason asennusta, että .....	22
9.3 Varmista liesitason asennuksen jälkeen, että .....	22
9.4 Ennen kiinnittimien sijoittamista .....	22
9.5 Kiinnittimien sijainnin säätö.....	22
9.6 Varotoimet .....	23
9.7 Liesitason asentaminen verkkovirtaan .....	23



# 1. Esipuhe

## 1.1 Turvavaroitukset

Turvallisuutesi on meille tärkeä asia. Luethan nämä tiedot ennen liesitason käyttöä.

## 1.2 Asennus

### 1.2.1 Sähköiskun vaara

- Kytke laite pois virtalähteestä, ennen asennusta tai huoltoa.
- Hyvään maadoitettuun johdotusjärjestelmään kytkentä on tärkeä ja pakollinen.
- Ainoastaan valtuutettu sähköasentaja saa muuttaa kodin johdotusjärjestelmää.
- Sen laiminlyöminen voi aiheuttaa sähköiskun tai johtaa kuolemaan.

### 1.2.2 Viiltovaara

- Ole varovainen - paneelin reunat ovat terävät.
- Varomattomuus voi aiheuttaa tapaturman tai viiltoja.

### 1.2.3 Tärkeitä turvaohjeita

- Lue nämä ohjeet huolellisesti ennen laitteen asennusta tai käyttöä.
- Palamattomia materiaaleja tai tuotteita voidaan laittaa laitteen päälle milloin tahansa.
- Anna nämä tiedot laitteen asennuksesta vastaavalle henkilölle, koska silloin asennuskustannukset voivat tulla halvemmiksi.
- Vaarojen välttämiseksi tämän laitteen asennuksessa on noudatettava asennusohjeita.
- Ainoastaan ammattimainen henkilö saa asentaa ja maadoittaa tämän laitteen.
- Laite on liitettävä virtapiiriin, jossa on turvakytkin, jonka avulla se voidaan täysin erottaa sähköenergian lähteestä.

- Laitteen virheellinen asennus voi johtaa takuun mitätöimiseen tai korvausvaatimusten hylkäämiseen.
- Tätä laitetta voivat käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joilla on rajoittuneet fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset kyvyt tai joilla ei ole tarvittavaa kokemusta ja osaamista laitteen käytöstä, jos heitä opastetaan sen käytössä ja he ymmärtävät siihen liittyvät vaarat.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai kunnossapitää laitetta ilman aikuisen valvontaa.
- Mikäli sähköjohto on vahingoittunut, valmistajan tai sen huoltopalvelun tai vastaavan ammattilaisen on vaihdettava se, jotta vaaroilta vältytään.
- Varoitus: Jos liesitason pintaan tulee halkeamia, kytke liesi välittömästi pois sähköiskun välttämiseksi, lasikeraamisten tai vastaavien materiaalien suojaamiseksi, jotka ovat jännitteisiä
- Metalliesineitä kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita tai kansia ei saa laittaa laitteen päälle, koska ne voivat tulla erittäin kuumiksi
- Höyrypuhdistinta ei saa käyttää.
- Älä puhdista liesitasoa höyrypuhdistimella.
- Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkopuolisella ajastimella eikä etäohjausjärjestelmällä.
- VAROITUS: Tulipalon vaara: älä säilytä tavaroita liesitason päällä.
- Ruuanvalmistusta on valvottava. Nopeaa ruuanvalmistusta on valvottava jatkuvasti.
- VAROITUS: Ruuanvalmistus liesitasolla öljyn tai rasvan kanssa ilman valvontaa voi olla vaarallista, koska öljy tai rasva voi syttyä palamaan. ÄLÄ KOSKAAN yritä sammuttaa tulta vedellä vaan kytke laite pois ja peitä liekit esim. kannella tai sammutuspeitteellä.

## **1.3 Käyttö ja huolto**

### **1.3.1 Sähköiskun vaara**

- Älä valmista ruokaa haljenneella tai rikkoontuneella liesitasolla. Jos liesitaso on haljennut tai rikkoontunut, kytke laite pois välittömästi päävirtalähteestä (seinäkatkaisin) ja ota yhteys ammattimaiseen sähköasentajaan.

- Kytke liesitaso pois virtalähteestä ennen puhdistusta tai huoltoa.
- Sen laiminlyöminen voi aiheuttaa sähköiskun tai johtaa kuolemaan.

### **1.3.2 Terveysvaara**

- Tämä laite noudattaa sähkömagneettisia turvallisuusstandardeja.
- Sydäntahdistinta tai insuliinipumppua käyttävien henkilöiden on ennen laitteen käyttöönottoa neuvoteltava asiasta lääkärinsä tai niiden valmistajan kanssa, jotta voidaan varmistaa, että sähkömagneettinen kenttä ei vaikuta heidän implantaatteihinsa.
- Sen laiminlyöminen voi johtaa kuolemaan.

### **1.3.3 Kuumien liesitasojen vaara**

- Käytön aikana näkyvät osat tulevat erittäin kuumiksi ja voivat aiheuttaa palovammoja.
- Älä kosketa induktiolasia kehon osilla, vaatteilla tai muilla kuin sopivilla keittoastioilla, ennen kuin pinta on jäähtynyt.
- Pidä lapset poissa laitteen lähetyviltä.
- Kattiloiden kahvat voivat olla kuumia. Tarkista, että kattilan kahvat eivät ole muiden kuumien keittovyöhykkeiden päällä. Pidä kahvat poissa lasten ulottuvilta.
- Laiminlyöminen voi johtaa palovammoihin.

### **1.3.4 Viiltovaara**

- Liesitason veitsenterävä raaputin tulee esille, kun turvasuojus on otettu pois. Noudata suurta varovaisuutta ja säilytä aina poissa lasten ulottuvilta.
- Varomattomuus voi aiheuttaa tapaturman tai viiltoja.

### **1.3.5 Tärkeitä turvaohjeita**

- Älä koskaan jätä laitetta ilman valvontaa käytön aikana. Ylikiehuminen synnyttää savua sekä rasvan läikkymiseen, joka voi syttyä palamaan.
- Älä koskaan käytä laitettasi työ- tai säilytystasona.
- Älä koskaan jätä tavaroita tai keittiövälineitä laitteen päälle.
- Älä laita magnetisoituvia tavaroita (esim. luottokortteja,

muistikortteja) tai elektronisia laitteita (esim. tietokoneet, MP3-soittimia) laitteen lähelle, koska sähkömagneettinen kenttä voi vahingoittaa niitä.

- Älä koskaan lämmitä huonetta laitteella.
- Sammuta aina käytön jälkeen keittovyöhykkeet ja liesitaso tämän käyttöohjeen ohjeiden mukaan (esim. kosketusohjaimilla). Älä sammuta keittovyöhykkeitä kattilan ilmaisimella, kun poistat kattilat.
- Älä anna lasten leikkiä laitteella eikä istua, seistä tai kiivetä sen päällä.
- Älä säilytä lasten mielestä kiinnostavia tavaroita laitteen yläpuolella olevissa kaapeissa. Jos lapset kiipeilevät liesitason päälle, seurauksena voi olla vakava tapaturma.
- Älä jätä lapsia ilman valvontaa alueelle, jossa laitetta käytetään.
- Lapset tai henkisesti tai fyysisesti rajoittuneet henkilöt tarvitsevat osaavan henkilöä apua, joka voi opettaa heitä laitteen käytössä. Opettavan henkilön on oltava vakuuttunut, että he pystyvät käyttämään laitetta aiheuttamatta vaaraa itselleen tai ympäristölleen.
- Älä korjaa tai vaihda laitteen osia, ellei käyttöohjeessa ole niin neuvottu. Kaikki muu huolto on tehtävä ammattimaisen teknikon toimesta.
- Älä laita tai pudota raskaita tavaroita liesitason päälle.
- Älä seiso liesitason päällä.
- Älä käytä kattiloita, joissa on epätasaiset reunat, äläkä vedä kattiloita induktiolasin päällä, koska silloin lasi voi naarmuuntua.
- Älä käytä hankaavia puhdistusaineita liesipinnan puhdistamiseen, koska ne voivat vahingoittaa induktiolasia.
- Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa tai vastaavissa paikoissa kuten: -henkilökunnan keittiöt kaupoissa, toimistot ja muut työtilat; -maatilat; -motellit ja muut asuintilat; -aamiaismajoitukset.
- **VAROITUS:** Laite ja sen näkyvät osat tulevat kuumiksi käytön aikana.
- Kuumenevia elementtien koskettamista on varottava.
- Alle 8-vuotiaat lapset on pidettävä poissa laitteen lähetyviltä ilman jatkuvaa valvontaa.

## Onnittelemme induktioliesitason valinnasta.

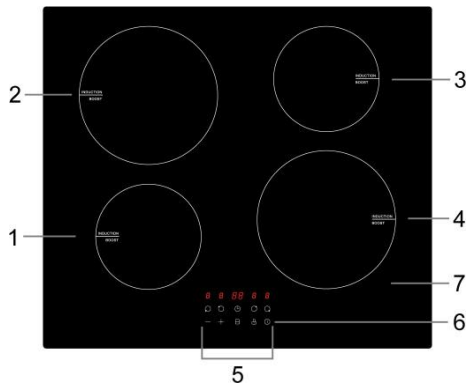
Suosittellemme, että luet nämä käyttö- ja asennusohjeet huolellisesti ennen käyttöä, jotta ymmärrät täysin sen asennuksen ja käytön.

Lue asennusosio asennuksen yhteydessä.

Lue kaikki turvaohjeet huolellisesti ennen käyttöä ja säilytä tämä käyttö- ja asennusohje myöhempää tarvetta varten.

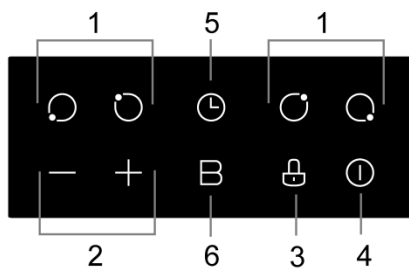
## 2. Tuotetieto

### 2.1 Näkymä ylhäältä



1. Maks. 1200/1500 W vyöhyke
2. Maks. 1800/2200 W vyöhyke
3. Maks. 1200/1500 W vyöhyke
4. Maks. 1800/2200 W vyöhyke
5. Ohjauspaneeli
6. ON/OFF-kytkin
7. Lasilevy

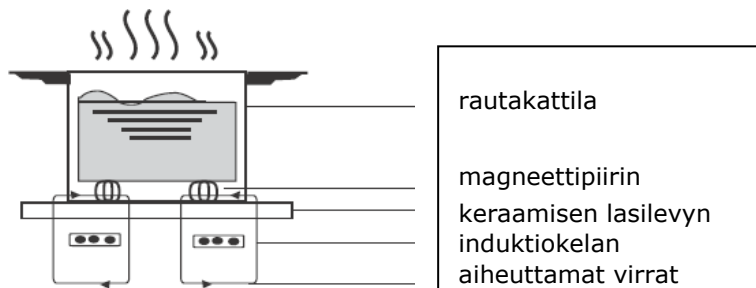
### 2.2 Ohjauspaneeli



1. Kuumennusvyöhykkeen valintaohjaimet
2. Sähkön / ajastimen säätöpainike
3. Näppäinlukituksen ohjain
4. ON/OFF-kytkin
5. Ajastin
6. Boost-ohjaus

### 2.3 Työskentelytapa

Induktioliedet ovat turvallinen, edistynyt, tehokas ja taloudellinen keittotekniikka. Se toimii sähkömagneettisilla värähtelyillä, jotka synnyttävät lämpöä suoraan kattilassa pikemminkin kuin välillisesti kuumentamalla lasipinnan. Lasi kuumenee vain, koska kattila mahdollisesti kuumentaa sen.



## 2.4 Ennen uuden induktioliesitason käyttöä

- Lue tämä ohje ja kiinnitä erityistä huomiota turvavaroituksia koskevaan osioon.
- Poista mahdollinen suojakalvo induktioliesitason päältä.

## 2.5 Tekniset tiedot

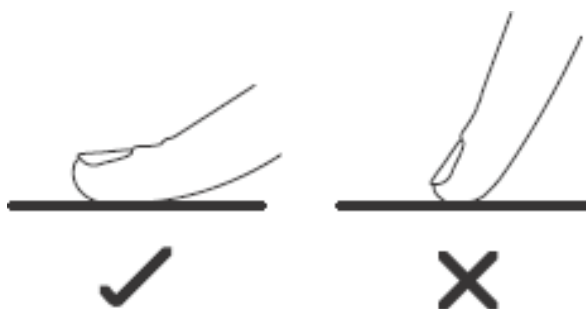
Liesitaso	PIF59ENO
Keittovyöhykkeet	4 vyöhykettä
Syöttöjännite	220–240 V~ 50 Hz tai 60 Hz
Asennettu sähkövoima	6000 W
Tuotteen koko P×L×K (mm)	590X520X60
Sisäänrakennetun mitat A×B (mm)	560X490

Paino ja mitat ovat arvioituja. Koska me jatkuvasti pyrimme parantamaan tuotteitamme, saatamme vaihtaa teknisiä tietoja tai malleja ilmoittamatta siitä etukäteen.

## 3. Tuotteen käyttö

### 3.1 Kosketusohjaimet

- Ohjaimet toimivat koskettamalla, joten sinun ei tarvitse painaa.
- Käytä sormea, ei sormen päätä.
- Kuulet äänimerkin joka kerta, kun kosketus on rekisteröity.
- Huolehdi siitä, että ohjaimet ovat aina puhtaat, kuivat eikä niiden päällä ole mitään (esim. keittovälineitä tai pyyhkeitä) Jopa pieni määrä vettä voi heikentää ohjainten käyttöä.



### 3.2 Oikeiden keittoastioiden valinta

- Käytä vain induktiokeittolaitteille tarkoitettuja keittoastioita.

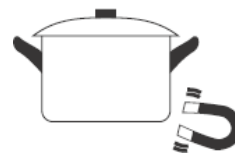


Tarkista induktio-merkki pakkauksesta tai kattilan pohjasta.

- Voit tarkistaa keittoastioiden sopivuuden tekemällä magneettitestin. Siirrä magneetti kattilan pohjaan päin. Jos se kiinnittyy, kattila sopii induktioliedelle.
- Jos sinulla ei ole magneettia:
  1. Kaada hiukan vettä kattilaan, jonka haluat testata.

2. Jos  ei vilku näytössä ja vesi kuumenee, kattila on sopiva.

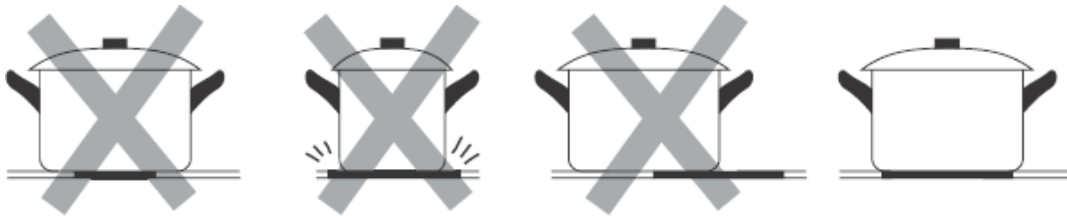
- Seuraavista materiaaleista valmistetut keittoastiat eivät ole sopivia: puhdas ruostumaton teräs, alumiini tai kupari ilman magneettia, lasi, posliini, keramiikka ja saviastiat.



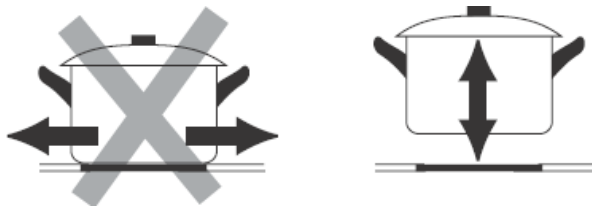
Älä käytä keittoastioita, joiden reunat ovat epätasaiset tai pohja on kaareva.



Varmista, että kattilan pohja on sileä, istuu hyvin lasia vasten ja on samankokoinen kuin keittovyöhyke. Käytä kattiloita, joiden halkaisija on sama kuin valitun keittovyöhykkeen. Kattiloita laajemmalla energialla käytetään niiden maksimiteholla. Jos käytät pienempää kattilaa, teho voi olla odotettua pienempi. Liesitaso ei ehkä havaitse kattiloita, joiden halkaisija on alle 140 mm. Laita kattila aina keittovyöhykkeen keskelle.



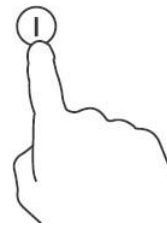
Nosta kattila aina liesitasolta, älä liu'uta, jotta lasiin ei tule naarmuja.



## 3.3 Käyttö

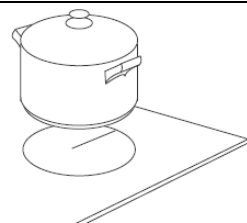
### 3.3.1 Ruuanvalmistuksen aloittaminen

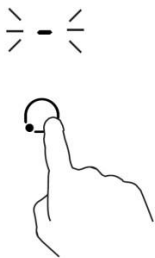
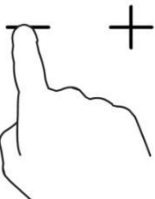
Kosketa ON/OFF-ohjainta kolmen sekunnin ajan. Käynnistyksen jälkeen kuuluu yksi äänimerkki, kaikissa näytöissä näkyy "--" tai "-- --" merkiksi siitä, että induktioliesitaso on nyt valmiustilassa.



Laita sopiva kattila keittovyöhykkeeseen, jota haluat käyttää.

- Varmista, että kattilan pohja ja keittovyöhykkeen pinta ovat puhtaat ja kuivat.



<p>Kun kuumennusvyöhykkeen ohjainta kosketaan, näppäimen vieressä oleva merkkivalo vilkkuu.</p>	
<p>Valitse kuumennusasetus koskettamalla "-" tai "+".</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Jos et valitse kuumennusasetusta 1 minuutin sisällä, induktioliesitaso sammuu automaattisesti. Sinun on aloitettava uudestaan vaiheesta 1.</li> <li>• Voit vaihtaa kuumennusasetusta keittämisen aikana.</li> </ul>	

### Jos näyttö vilkkuu vuorotellen kuumennusasetuksen kanssa

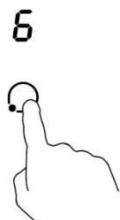
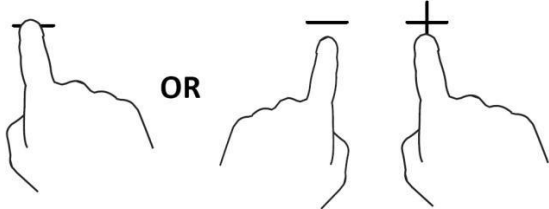
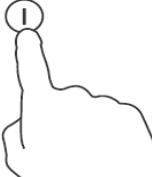

Se tarkoittaa:

- et ole laittanut kattilaa oikeaan keittovyöhykkeeseen tai
- käyttämäsi kattila ei sovi induktiokeittämiseen tai
- kattila on liian pieni tai se ei ole keittovyöhykkeen keskellä.

Keittäminen ei käynnisty, ennen kuin keittovyöhykkeessä on sopiva kattila.


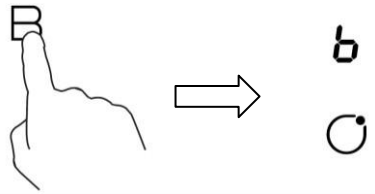

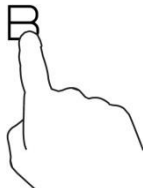
Näyttö sammuu automaattisesti 2 minuutin kuluttua, jos sopivaa kattilaa ei ole laitettu keittovyöhykkeeseen.

### 3.3.2 Ruuanvalmistuksen lopettaminen

<p>Kosketa sitä kuumennusvyöhykkeen ohjainta, jonka haluat sammuttaa.</p>	
<p>Sammuta keittovyöhyke vierittämällä kohtaan "0" tai koskettamalla "-" ja "+" ohjaimia samanaikaisesti. Varmista, että näytöllä näkyy "0".</p>	
<p>Sammuta koko liesitaso koskettamalla ON/OFF-ohjainta.</p>	
<p>Varo kuumia pintoja H on merkki siitä, mikä keittovyöhyke on kuuma. Se katoaa, kun pinta on jäähtynyt turvalliseen lämpötilaan. Sillä voidaan myös säästää energiaa, jos haluat keittää lisää, käytä edelleen kuumana olevaa levyä.</p>	



### 3.3.3 Boost-toiminnon käyttö

<b>Boost-toiminnon aktivointi</b>	
Kosketa kuumennusvyöhykkeen valintaohjainta.	
Kun boost-ohjainta kosketetaan <b>B</b> , vyöhykkeen ilmaisimessa näkyy "b", ja maksimiteho saavutetaan.	
<b>Boost-toiminnon peruuttaminen</b>	
Kosketa sitä kuumennusvyöhykkeen ohjainta, jonka boost-toiminnon haluat peruuttaa.	
Kosketa "boost"-ohjainta <b>B</b> peruuttaaksesi boost-toiminnon, ja keittovyöhyke palautuu alkuperäiseen asetukseen.	



- Toiminto toimii kaikissa keittovyöhykkeissä.
- Keittovyöhyke palautuu alkuperäiseen asetukseen 5 minuutin kuluttua.
- Jos alkuperäinen kuumennusasetus on 0, se palautuu 9:ään 5 minuutin kuluttua.

### 3.3.4 Ohjainten lukitseminen

- Ohjaimet voidaan lukita tahattoman käytön estämiseksi (esimerkiksi lapset, jotka käynnistävät keittovyöhykkeen).
- Kun ohjaimet on lukittu, kaikki muut paitsi ON/OFF-ohjain ovat poissa käytöstä.

<b>Ohjainten lukitseminen</b>	
Kosketa lukko-ohjainta	Ajastimessa näkyy " Lo "
<b>Ohjainten lukituksen poisto</b>	
Kosketa lukitus-ohjainta ja pidä sitä alhaalla jonkin aikaa.	



Kun liesitaso on lukitustilassa, kaikki muut ohjaimet paitsi ON/OFF  ovat poissa käytöstä, voit aina sammuttaa induktioliesitason ON/OFF  ohjaimella hätätilanteessa, mutta poistaa lukituksen vasta seuraavan käytön yhteydessä.



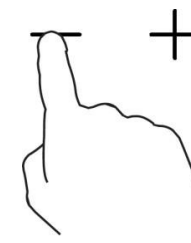
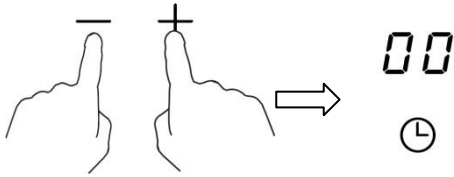


### 3.3.5 Ajastin

Voit käyttää ajastinta kahdella tavalla:


- Voit käyttää sitä aikahälytyksenä. Silloin ajastin ei sammuta mitään keittovyöhykettä asetetun ajan kuluessa.
- Voit asettaa sen sammuttamaan yhden tai useamman keittovyöhykkeen määrätyn ajan kuluttua. Ajastimen maksimiaika on 99 min.

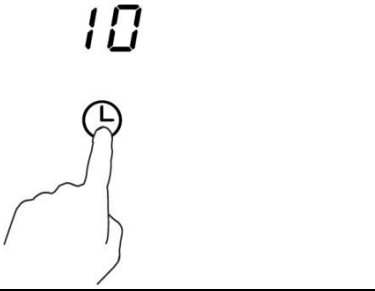
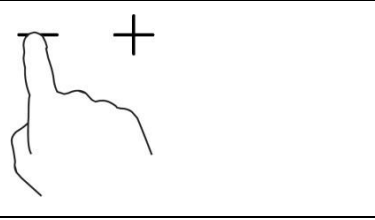
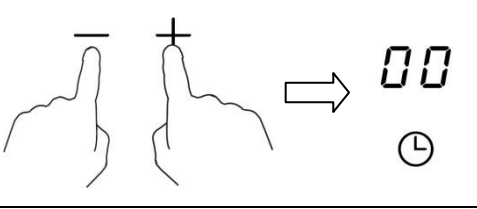
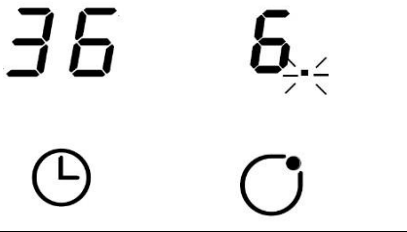
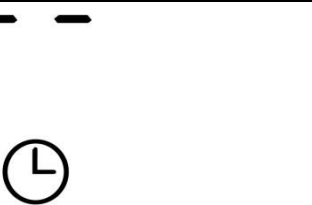
## a) Ajastimen käyttö aikahälytyksenä

### Jos et valitse yhtäkään keittovyöhykettä

<p>Varmista, että liesitaso on päällä. Huomioi: voit käyttää aikahälytintä ilman, että valitset keittovyöhykkeen.</p>	
<p>Kosketa ajastimen "+" ohjaimia. Hälyttimen merkkivalo alkaa vilkkua ja ajastimen näytössä näkyy "10".</p>	
<p>Aseta aika koskettamalla ajastimen "-" tai "+" ohjainta. Vinkki: Kosketa ajastimen "-" tai "+" ohjainta kerran lyhentääksesi aikaa 1 minuutilla. Kosketa ja pidä alhaalla ajastimen "-" tai "+" painiketta lyhentääksesi tai pidentääksesi 10 minuutilla. Jos asetettu aika ylittää 99 minuuttia, ajastin palautuu automaattisesti "00" minuuttiin.</p>	
<p>Jos "-" ja "+" kosketetaan samanaikaisesti, ajastin on peruutettu ja minuuttinäytöllä näkyy "00".</p>	
<p>Kun aika on asetettu, se alkaa välittömästi laskemisen. Näytöllä näkyy jäljellä oleva aika ja ajastimen merkkivalo vilkkuu 5 sekunnin ajan.</p>	
<p>Äänimerkki kuuluu 30 sekunnin ajan, ja ajastimessa näkyy "- -", asetettu aika on saavutettu.</p>	

## b) Ajastimen asettaminen sammuttamaan yhden keittovyöhykkeen

Aseta yksi vyöhyke	
<p>Kosketa sen kuumennusvyöhykkeen ohjainta, jonka ajan haluat asettaa. (esim. vyöhyke 3#)</p>	

<p>Kosketa ajastimen ohjainta. Hälyttimen merkkivalo alkaa vilkkua ja ajastimen näytössä näkyy "10".</p>	
<p>Aseta aika koskettamalla ajastimen ohjainta. Vinkki: Kosketa ajastimen "-" tai "+" ohjainta kerran lyhentääksesi tai pidentääksesi 1 minuutilla. Kosketa ja pidä alhaalla ajastimen "-" tai "+" ohjainta lyhentääksesi tai pidentääksesi 10 minuutilla.</p>	
<p>Jos "-" ja "+" kosketetaan samanaikaisesti, ajastin on peruutettu ja minuuttinäytöllä näkyy "00".</p>	
<p>Kun aika on asetettu, se alkaa välittömästi laskemisen. Näytöllä näkyy jäljellä oleva aika ja ajastimen merkkivalo vilkkuu 5 sekunnin ajan. HUOMIOI: Tehotason merkkivalon vieressä oleva punainen piste palaa merkiksi siitä, että vyöhyke on valittu.</p>	
<p>Kun keittoaika on päättynyt, vastaava keittovyöhyke sammuu automaattisesti.</p>	



Muut keittovyöhykkeet pysyvät päällä, jos ne on käynnistetty aikaisemmin.

### 3.3.6 Työskentelyaika-oletusarvo

Automaattinen sammutus on induktioliesitasosi suojaus toiminto. Se sammuttaa automaattisesti, jos olet unohtanut sammuttaa. Työskentelyaika-oletusarvo eri tehotasoille on esitetty seuraavassa taulukossa:

Tehotaso	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Työskentelyaika-oletusarvo (tuntia)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Kun kattila on nostettu pois, induktioliesitaso voi lopettaa kuumentamisen välittömästi, ja liesitaso sammuu automaattisesti 2 minuutin kuluttua.



Sydäntahdistinta käyttävien henkilöiden on ennen laitteen käyttöönottoa neuvoteltava asiasta lääkärinsä kanssa.

## 4. Keittämistä koskevia ohjeita



Ole varovainen paistaessasi, sillä öljy ja rasva kuumenevat nopeasti erityisesti silloin, jos käytät boost-toimintoa. Erittäin kuumissa lämpötiloissa öljy ja rasva voivat syttyä palamaan, mikä on vakava tulipalovaara.

### 4.1 Ruuanvalmistusvinkkejä

- Kun ruoka alkaa kiehua, alenna lämpötilaa.
- Kantta käyttämällä keittoaika lyhenee ja energiaa säästetään.
- Minimoi nesteen ja rasvan määrä lyhentääksesi keittoaikoja.
- Keitä ensiksi korkealla teholla ja pienennä tehoa, kun ruoka on täysin kuumentunut.

#### 4.1.1 Hauduttaminen, riisin keittäminen

- Haudutus tapahtuu kiehumispisteen alapuolella noin 85 °C -asteessa, kun kuplat nousevat satunnaisesti nesteen pinnalle. Se on herkullisten keittojen ja patojen salaisuus, koska maku kehittyy ilman ruuan liiallista keittämistä. Myös munapohjaisia ja jauhoilla suurstettuja kastikkeita tulee keittää kiehumispisteen alapuolella.
- Jotkut keittämiset kuten riisin keittäminen imeytysmenetelmällä voi edellyttää korkeampaa
- kuin alhaisinta asetusta, jotta ruoka kypsyy suositellussa ajassa.

#### 4.1.2 Paistin paahtaminen

Mehukkaiden ja maukkaiden paistien valmistus:

1. Anna lihan seistä huonelämpötilassa noin 20 minuutin ajan ennen valmistusta.
2. Kuumenna paksupohjainen paistinpannu.
3. Sivele paistin kummatkin puolet öljyllä. Lisää pieni määrä öljyä kuumalle pannulle ja nosta paisti pannulle.
4. Käännä paistia vain kerran keittämisen aikana. Tarkka keittoaika riippuu paistin paksuudesta ja miten kypsäksi liha halutaan paahtaa. Aika voi vaihdella noin 2 – 8 minuuttia kummallakin puolella. Paina paistia saadaksesi selville, kuinka kypsä se on, mitä kiinteämmältä se tuntuu, sitä kypsempi se on.
5. Anna paistin levätä lämpimällä vadilla muutaman minuutin ajan, jotta siitä tulee murea.

#### 4.1.3 Nopea kypsennys

1. Valitse induktioliedelle sopiva wokkipannu tai suuri paistinpannu.
2. Ota kaikki ainekset valmiiksi esille. Wokkauksen tulee tapahtua nopeasti. Jos valmistetaan suuria määriä, ruokaa voidaan paistaa pienissä erissä.
3. Kuumenna pannu nopeasti ja lisää kaksi ruokalusikallista öljyä.
4. Paista liha ensiksi, siirrä sivuun ja pidä kuumana.
5. Paista vihannekset. Kun ne ovat kuumia ja rapeita, alenna keittovyöhykkeen asetusta, laita liha takaisin pannulle ja lisää kastike.
6. Paista aineksia alhaisella lämmöllä ja varmista, että kaikki ainekset ovat kuumia.
7. Tarjoile välittömästi.

### 4.2 Pienet tarvikkeet

Kun sopimattoman kokoisia tai ei-magneettisia pannuja (esim. alumiinisia) tai muita tarvikkeita (esim. veitsi, haarukka, avain) on jätetty liesitason päälle, liesitaso siirtyy automaattisesti valmiustilaan 1 minuutin kuluttua. Tuuletin alentaa induktioliesitasoa vielä 1 minuutin ajan.

## 4.3 Energiansäästövihtejä

- Käytä mahdollisuuksien mukaan kannellisia kattiloita ja pannuja. Näin lämpö ei pääse karkuun.
- Valitse pienille ruokamäärille pienempi astia. Pieni kattila vie vähemmän sähköä kuin suuri, vajaasti täytetty kattila.
- Käytä kypsennykseen mahdollisimman vähän vettä.
- Säädä keittoalueen tehoa ajoissa pienemmälle kiehauttamisen tai paistolämpötilan saavuttamisen jälkeen.
- Voit lyhentää kypsennysaikoja huomattavasti, kun käytät painekattilaa.

## 5. Kuumennusasetukset

Alla olevat asetukset ovat vain ohjeellisia. Tarkkaan asetukseen vaikuttaa monta tekijää kuten esimerkiksi keittoastias ja keitettävän ruuan määrä. Kokeile induktioliesitasosi eri asetuksia löytääksesi parhaan mahdollisen.

Kuumennus asetus	Sopivuus
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"><li>• pienien ruokamäärien mieto kuumentaminen</li><li>• suklaan, voin sulattaminen ja nopeasti palavien ruokien kuumentaminen</li><li>• hidas haudutus</li><li>• hidas lämmittäminen</li></ul>
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"><li>• uudelleen lämmittäminen</li><li>• nopeus haudutus</li><li>• riisin keittäminen</li></ul>
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"><li>• pannukakut</li></ul>
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"><li>• nopea keittäminen</li><li>• pastan keittäminen</li></ul>
9	<ul style="list-style-type: none"><li>• wokkaus</li><li>• paahtaminen</li><li>• keiton kiehauttaminen</li><li>• veden keittäminen</li></ul>

## 6. Hoito ja puhdistus

Mitä?	Miten?	Tärkeää!
Jokapäiväinen lika lasissa (sormenjäljet, jäljet, ruokajäänteet tai ei-sokeripitoiset tahrat lasissa)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Kytke liesitaso pois päältä.</li><li>2. Puhdista liesitason puhdistusaineella, kun lasi on vielä lämmin (mutta ei kuuma!)</li><li>3. Huuhtelee ja kuivaa puhtaalla liinalla tai talouspaperilla.</li><li>4. Kytke liesitaso takaisin päälle.</li></ol>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kun liesitason virta on kytketty pois, "ei kuuma pinta" ilmoitus on näkyvässä, mutta keittovyöhyke voi silti olla vielä kuuma! Noudata suurta varovaisuutta.</li><li>• Voimakkaat hankausaineet ja nyloniset patasudit voivat raaputtaa lasia. Tarkista aina pakkauksesta puhdistusaineen sopivuus.</li><li>• Älä koskaan jätä puhdistusaineen jäänteitä liesitasolle, lasi voi tahriintua.</li></ul>

Ylikiehumisen, sulamisen ja sokerin jäänteet lasilla	Poista ne välittömästi induktioliestitasolle sopivalla lastalla, palettiveitsellä tai terävällä raaputtimella, mutta varo kuumia keittovyöhykkeitä: 1. Kytke liesitason seinäkosketin pois. 2. Pidä terää tai välinettä 30 asteen kulmassa ja raaputa lika tai tahra liesitason kylmään osaan. 3. Puhdista lika tai tahra tiskirievulla tai talouspaperilla. 4. Noudata yllä olevia vaiheita 2 – 4 "Jokapäiväinen lika lasissa".	<ul style="list-style-type: none"> <li>Poista sulaneet ja sokeripitoiset tahrat ja liat mahdollisimman pian. Jos niiden annetaan jäähtyä lasin pinnalla, niiden poistaminen voi olla hankalaa ja lasin pinta voi vioittua pysyvästi.</li> <li>Leikkuuvaara: kun turvasuojus on vedetty pois, raaputtimen terä on veitsenterävä. Noudata suurta varovaisuutta ja säilytä aina poissa lasten ulottuvilta.</li> </ul>
Liat kosketusohjaimissa	1. Kytke liesitaso pois päältä. 2. Kostuta lika 3. Pyyhi kosketusohjaimen alue puhtaalla, kostealla sienellä tai liinalla. 4. Kuivaa alue täysin kuivaksi talouspaperilla. 5. Kytke liesitaso takaisin päälle.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Liestitasosta voi kuulua äänimerkki tai se voi sammuttaa itsensä, eivätkä kosketusohjaimet ehkä toimi, kun niissä on nestettä. Varmista, että kosketusohjaimen alue on täysin kuiva, ennen kuin kytket liesitason takaisin päälle.</li> </ul>

## 7. Vinkkejä ja ohjeita

Ongelma	Mahdolliset syyt	Mitä tehdä
Induktioliestitasoa ei voida kytkeä päälle.	Ei sähkövirtaa.	Varmista, että induktioliestitaso on liitetty virtalähteeseen ja on päällä. Tarkista, onko kodissasi tai asuinalueellasi sähkökatko. Jos olet tarkistanut kaiken eikä ongelma kato, ota yhteys ammattimaiseen teknikkoon.
Kosketusohjaimet eivät reagoi.	Ohjaimet on lukittu.	Poista ohjainten lukitus. Katso ohjeet osiosta 'Induktioliestitason käyttö'.
Kosketusohjainten käyttö voi olla hankalaa.	Ohjainten pinnalla voi olla hiukan vettä tai sinun on säädettävä niitä sormenpäilläsi.	Varmista, että kosketusohjainten alue on kuiva ja säädä niitä sormellasi.
Lasi on naarmuuntunut.	Kovakulmainen keittoastia.  Sopimattomien ja hankaavien puhdistusaineiden käyttö.	Käytä keittoastioita, joiden pohja on tasainen ja sileä. Katso 'Oikeiden keittoastioiden valinta'.  Katso 'Hoito ja puhdistus'.
Joistakin kattiloista voi kuulua rätinää tai naksattelua.	Se voi johtua keittoastian rakenteesta (eri metallien kerrokset värähtelevät eri tavalla).	Keittoastioiden kohdalla se on normaalia eikä ole merkki viasta.

Induktioliesitaso kohisee, kun sitä käytetään korkealla kuumennusasetuksella.	Se johtuu induktioliesitason teknologiasta.	Se on normaalia, mutta äänen tulisi heiketä tai kadota kokonaan, kun kuumennusasetusta alennetaan.
Tuulettimen ääni kuuluu induktioliesitasosta.	Induktioliesitason sisään rakennettu tuuletin varoittaa ylikuumenemisestä. Se voi jatkua vielä senkin jälkeen, kun olet sammuttanut induktioliesitason.	Se on normaalia eikä edellytä mitään toimenpiteitä. Älä irrota induktioliesitasoa seinäkoskettimesta, kun tuuletin on päällä.
Kattilat eivät kuumene ja näkyvät näytöllä.	Induktioliesitaso ei pysty tunnistamaan kattilaa, koska se ei sovellu induktiolaitteeseen.  Induktioliesitaso ei pysty tunnistamaan kattilaa, koska se on liian pieni keittovyöhykkeen suhteen tai se ei ole keskellä vyöhykettä.	Käytä induktiokeittämiseen tarkoitettuja keittoastioita. Katso osio 'Oikeiden keittoastioiden valinta'.  Laita kattila vyöhykkeen keskelle ja varmista, että pohjan koko vastaa keittovyöhykkeen kokoa.
Induktioliesitaso tai keittovyöhyke on sammunut itsestään, äänimerkki kuuluu ja näytöllä näkyy virhekoodi (tavallisesti yhden tai kahden merkin kanssa ajastimen näytöllä).	Tekninen vika.	Merkitse vian kirjaimet ja numerot, irrota induktioliesi seinäkoskettimesta ja ota yhteys ammattimaiseen teknikkoon.

## 8. Vian näyttö ja tarkistus

Induktioliesitasossa on itse-diagnoosi-toiminto. Tämän testin avulla teknikko pystyy tarkistamaan useiden osien toiminnon ilman liesitason hajottamista tai irrottamista työtasosta.

### Vianmääritys

1) Vikakoodi ilmestyy asiakkaan käytössä & ratkaisussa;

Vikakoodi	Ongelma	Ratkaisu
<b>Automaattinen palauttaminen</b>		
E1	Käyttöjännite on nimellisjännitettä korkeampi.	Tarkista, onko virtalähde normaali. Käynnistä, kun virtalähde on normaali.
E2	Käyttöjännite on nimellisjännitettä alhaisempi.	
E3	Keraamisen levyn tunnistimen korkea lämpötila. (1#)	Odota, kunnes keraamisen levyn lämpötila on palautunut normaaliksi.
E4	Keraamisen levyn tunnistimen korkea lämpötila. (2#)	Käynnistä laite uudelleen koskettamalla "ON/OFF"-painiketta.

E5	IGBT:n korkea lämpötila . (1#)	Odota, kunnes IGBT:n lämpötila on palautunut normaaliksi.
E6	IGBT:n korkea lämpötila . (2#)	Käynnistä laite uudelleen koskettamalla "ON/OFF"-painiketta. Tarkista, että tuuletin toimii tasaisesti, jos ei, siirrä tuuletinta.
<b>Ei automaattinen palauttaminen</b>		
F3/F6	Virhe keraamisen levyn lämpötila-anturissa--oikosulku. (F3: 1#,F6:2#)	Tarkista liitانتä tai vaihda keraamisen levyn lämpötila-anturi.
F4/F7	Virhe keraamisen levyn lämpötila-anturissa--avoin virtapiiri. (F4: 1#,F7: 2#)	
F5/F8	Virhe keraamisen levyn lämpötila-anturissa--virheellinen . (F5: 1#,F8: 2#)	
F9/FA	Virhe IGBT:n lämpötila-anturissa. (oikosulku/avoin virtapiiri: 1#)	Vaihda virtapiirilevy.
FC /FD	Virhe IGBT:n lämpötila-anturissa. (oikosulku/avoin virtapiiri: 2#)	

## 2) Erityinen vika & ratkaisu

Vika	Ongelma	Ratkaisu A	Ratkaisu B
LED ei syty, kun laite on käynnistetty.	Ei virtalähdettä.	Tarkista, että pistoke on kunnolla pistorasiassa ja se toimii.	
	Liitانتä vika oheisvirtapiirilevyssä ja näytössä.	Tarkista liitانتä.	
	Oheisvirtapiirilevy on vioittunut.	Vaihda oheisvirtapiirilevy.	
	Näyttö on vioittunut.	Vaihda näyttö.	
Jotkut painikkeet eivät toimi tai LED-näyttö ei ole normaali.	Näyttö on vioittunut.	Vaihda näyttö.	
Keittotilan merkkivalo syttyy, mutta kuumennus ei käynnisty.	Liesitason korkea lämpötila.	Huonelämpötila voi olla liian korkea. Ilman sisääntulo tai ilman ulosmeno voi olla tukkeutunut.	
	Tuulettimessa on jotain vikaa.	Tarkista, käykö tuuletin tasaisesti ; jos ei, vaihda tuuletin.	
	Virtapiirilevy on vioittunut.	Vaihda virtapiirilevy.	



Kuumennus pysähtyy	Virheellinen kattilatyyppi.	Käytä oikeantyyppistä	Kattilan
yhtäkkiä käytön aikana ja näytöllä vilkkuu "u".	Kattilan halkaisija on liian pieni.	kattilaa (katso käyttöohjeesta.)	tunnistuspiiri on vioittunut, vaihda virtapiirilevy.
	Liesi on ylikuumentunut;	Laite on ylikuumentunut. Odota, kunnes lämpötila on palautunut normaaliksi. Käynnistä laite uudelleen painamalla "ON/OFF"-painiketta.	
Samalla puolella olevissa kuumennusvyöhykkeissä (Kuten ensimmäinen ja toinen vyöhyke) näkyy "u".	Liitännävika oheisvirtapiirilevyssä ja näytössä;	Tarkista liitäntä.	
	Viestintäosan näyttö on vioittunut.	Vaihda näyttö.	
	Emolevy on vioittunut.	Vaihda virtapiirilevy.	
Tuulettimen moottori kuulostaa epänormaalilta.	Tuulettimen moottori on vioittunut.	Vaihda tuuletin.	

Yllä olevat ovat yleisten vikojen arviointia ja tarkistusta.

Älä pura laitetta itse, jotta induktioliesitasen aiheuttamilta vaaroilta ja vioilta vältetään.

## 9. Asennus

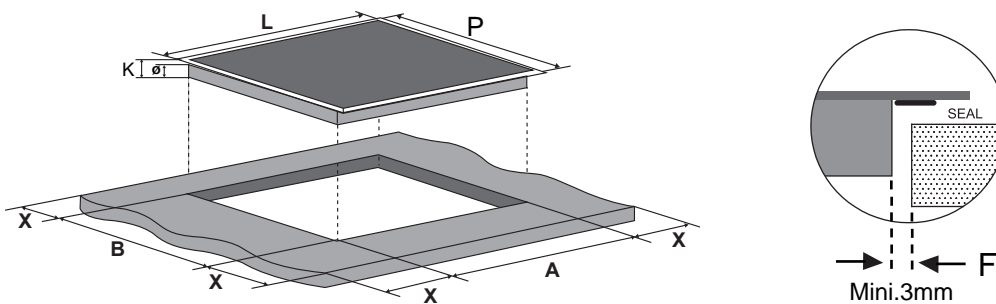
### 9.1 Asennuslaitteen valinta

Leikkaa työtaso piirustuksen koon mukaisesti.

Asennuksen ja käytön vuoksi aukon ympärille on jätettävä vähintään 5 cm tila. Varmista, että työtason paksuus on vähintään 30 mm. Valitse työtaso, jonka materiaali on kuumuutta sietävä ja eristetty (puuta ja muita kuitu- tai kosteutta imeviä materiaaleja ei saa käyttää, ellei niitä ole kyllästetty), jotta vältetään sähköisku tai kuumen levyn aiheuttamat epämuodostumat. Kuten alhaalla:



Huomioi: Liesitasen sivujen ja työtason sisäpinnan turvaetäisyyden on oltava vähintään 3 mm.

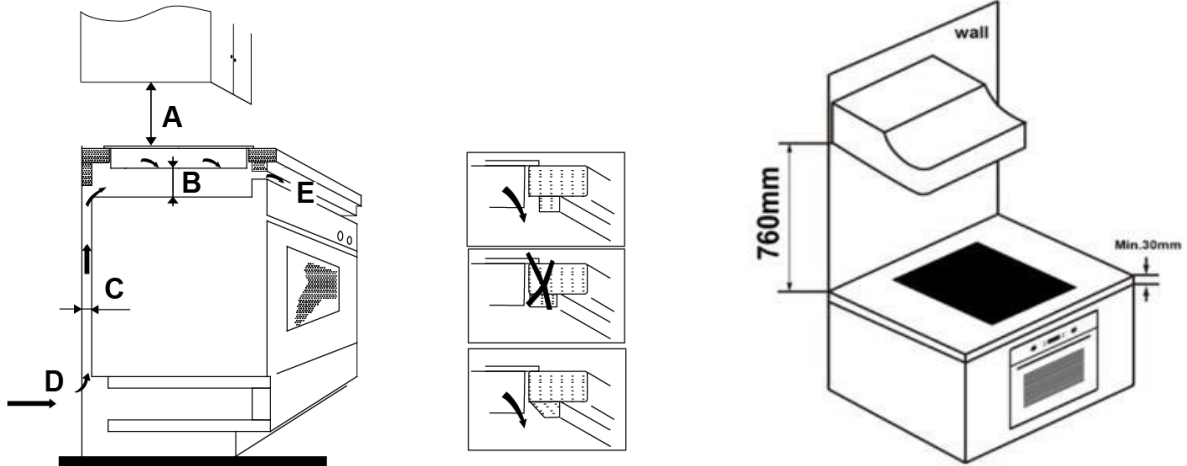


P(mm)	L(mm)	K(mm)	Ø(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	60	56	560+4 +1	490+4 +1	50 min	3 min

Tarkista kaikissa tapauksissa, että induktioliesitaso on hyvin ilmastoitu eikä ilman sisääntulo ja ulosmeno ole tukkeutunut. Varmista, että induktioliesitaso on hyvässä asennossa. Kuten alhaalla:



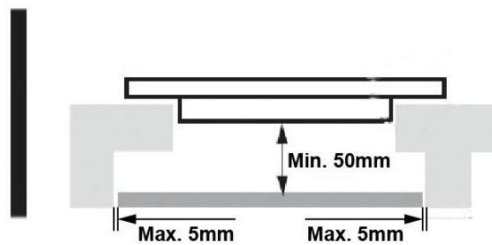
Huomioi: Kuuman levyn ja sen yläpuolella olevan hyllyn turvaetäisyyden on oltava vähintään 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min	20 min	Ilman sisääntulo	Ilman ulosmeno 5 mm

## VAROITUS: Sopivan ilmastoinnin varmistus

Tarkista, että induktioliesitaso on hyvin ilmastoitu eikä ilman sisääntulo ja ulosmeno ole tukkeutunut. Jotta vältät liesitason ylikuumennuspohjan koskettamista tai sähköiskun käytön aikana, liesitason pohjasta vähintään 50 mm etäisyydelle on ruuveilla kiinnitettävä puinen osa. Noudata alla olevia määräyksiä.



Ilmastointireiät ovat liesitason ympärillä. SINUN ON varmistettava, että nämä reiät eivät ole tukossa, kun sijoitat liesitason paikalleen.



- Ota huomioon, että liiman, joka liittää muovin ja puun huonekaluun, on siedettävä vähintään 150 °C lämpötila, jotta panelointi ei vahingoitu.
- Takaseinän, lähellä olevien ja ympäröivien pintojen on siedettävä 90 °C lämpötila.

## 9.2 Varmista ennen liesitason asennusta, että

- Työtaso on nelikulmainen ja tasainen, eivätkä mitkään rakenneosat ole tiellä.
- Työtaso on valmistettu kuumuutta sietävästä ja eristetyistä materiaalista.
- Jos liesitaso asennetaan uunin päälle, uunissa on oltava sisäänrakennettu tuuletin.
- Asennus on tehtävä kaikkien määräysten ja voimassa olevien standardien mukaan.
- Sähköjohdoissa on sopiva turvakytin, jolla voidaan kytkeä pois päävirtalähteestä. Se on asennettu paikallisten kytkentäohjeiden ja määräysten mukaisesti.
- Turvakytimen tyyppi on oltava hyväksytty ja sen on mahdollistettava 3 mm ilmaväli kaikissa navoissa (tai kaikissa aktiiveissa [vaihe] johtimissa, mikäli paikalliset määräykset hyväksyvät sen).
- Turvakytin on helposti käytettävissä, jonne liesitaso on asennettu.
- Pyydä apua paikalliselta rakennusviranomaiselta ja tutustu määräyksiin, jos olet epävarma.
- Käytät kuumuutta sietäviä ja helposti puhdistettavia pinnoituksia (kuten keramiikkalaattoja) liesitasoa ympäröivissä seinissä.

## 9.3 Varmista asennuksen jälkeen, että

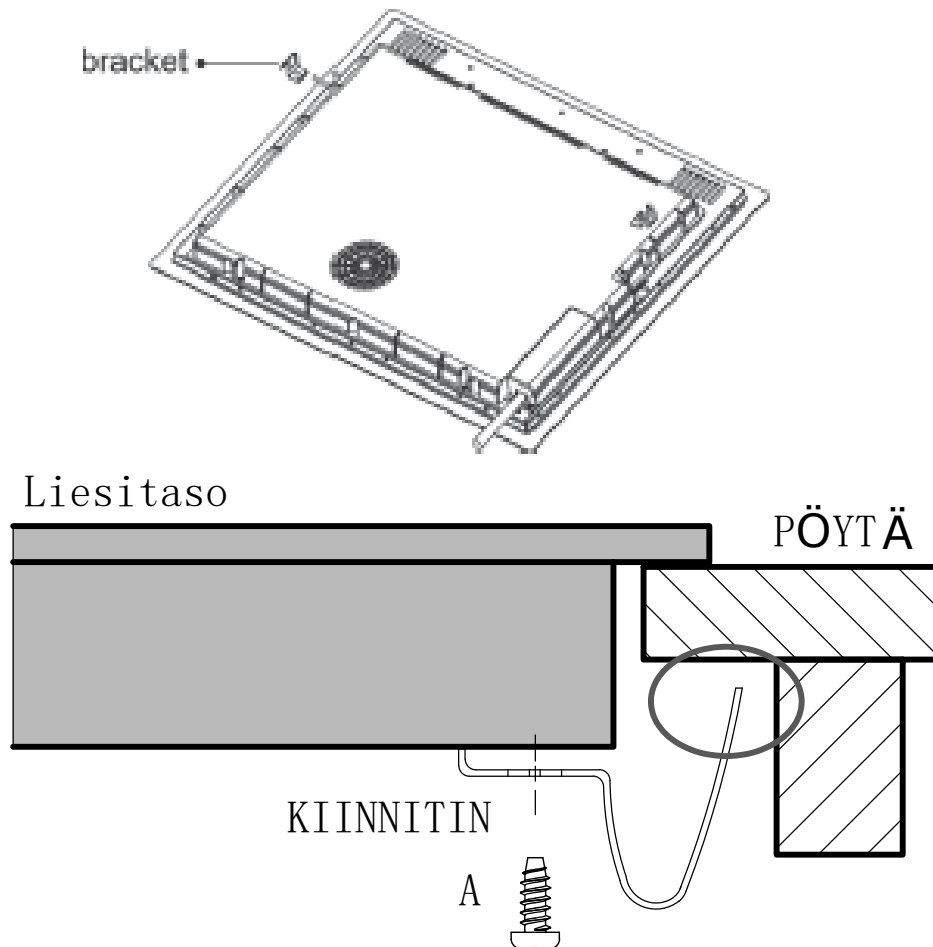
- Virtajohto ei kulje kaapin ovien tai laatikoiden läpi.
- Ulkoa tulee sopiva määrä raikasta ilmaa liesitason pohjalle.
- Jos liesitaso on asennettu laatikon tai kaapin päälle, lämmönsiirtymistä estävät esteet on asennettava liesitason pohjalle.
- Turvakytin on helposti saatavilla.

## 9.4 Ennen kiinnittimien sijoittamista

Laite on sijoitettava vakaalle, sileälle pinnalle (käytä pakkausta). Älä käytä voimaa, kun käsittelet liesitasosta ulos pistäviä ohjaimia.

## 9.5 Kiinnittimien sijainnin säätö

Kiinnitä liesitaso työtasoon 2 kiinnittimellä liesitason pohjaan (katso kuvaa) asennuksen jälkeen. Säädä kiinnittimet työtason paksuuden mukaan.





Kiinnittimet eivät saa missään tapauksessa koskettaa työtason sisäpintaa asennuksen jälkeen (katso kuvaa).

## 9.6 Varotoimet

1. Induktioliesitason saa asentaa vain ammattimainen henkilö. Me voimme tarjota ammattimaisten henkilöiden apua. Älä koskaan yritä itse asentaa sitä.
2. Liesitasoa ei asenneta suoraan astianpesukoneen, jääkaapin, pakastimen, pesukoneen tai kuivausrummun päälle, koska kosteus voi vahingoittaa elektroniikkaa
3. Induktion keittolevy on asennettava siten, että kuumuuden säteily pystyy parantamaan käyttövarmuutta.
4. Seinän ja työtason yläpuolella olevan kuumennusvyöhykkeen on kestettävä kuumuutta.
5. Vahinkojen välttämiseksi välikerrosten ja liiman on siedettävä kuumuutta.
6. Höyrypuhdistinta ei saa käyttää.

## 9.7 Liesitason asentaminen verkkovirtaan



Ainoastaan ammattimainen henkilö saa asentaa liesitason verkkovirtaan. Tarkista ennen liesitason asentamista verkkovirtaan, että:

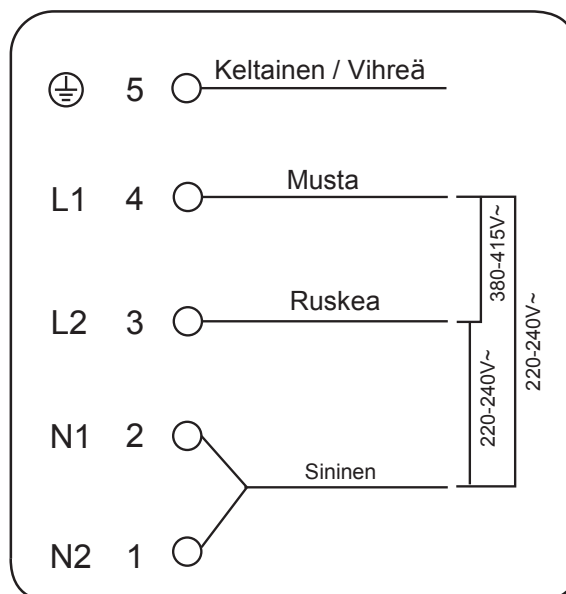
1. Johdotus vastaa liesitason vaatimaa tehoa.
2. Jännite vastaa arvokilven arvoa.
3. Virtajohto kestää arvokilvessä ilmoitetun kuormituksen.

Verkkovirtaan asentamisen yhteydessä ei saa käyttää sovittimia, supistajia tai haaroituslaitteita, koska ne voivat aiheuttaa ylikuumenemista ja tulipalon.

Virtajohto ei saa koskettaa mitään kuumia osia, ja se on asennettava siten, ettei sen lämpötila ole missään kohdassa yli 75 °C.

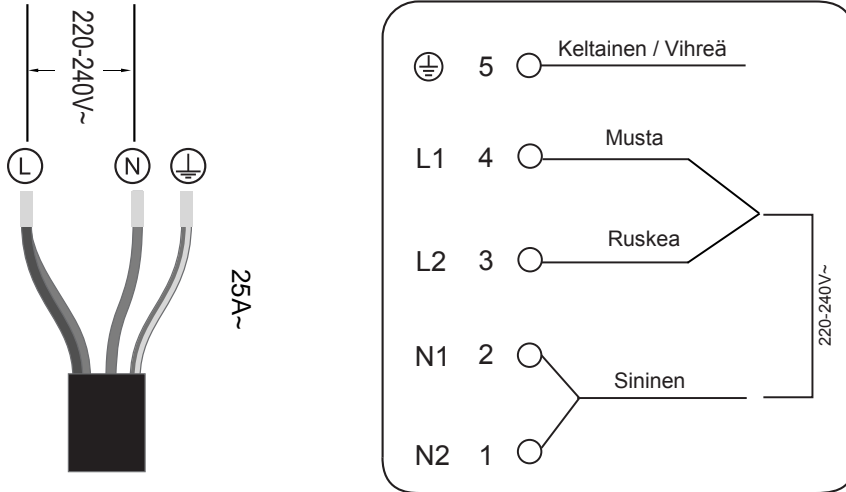


Pyydä sähköasentajaa tarkistamaan, että johdotus on sopiva ilman tarvittavia muutoksia. Ainoastaan ammattimainen sähköasentaja saa tehdä muutokset.





Jos kuumennuslaitteiden määrä on alle 4, laite voidaan kytkeä suoraan virtalähteeseen yksivaiheisella sähköliitännällä, kuten alla.



- Jos kaapeli on vioittunut tai on vaihdettava, vahinkojen välttämiseksi ainoastaan huoltoliikkeen valtuutettu työntekijä saa suorittaa sen omilla työkaluillaan.
- Jos laite kytketään suoraan päävirtalähteeseen, silloin on asennettava moninapainen katkaisin, vähintään 3 mm aukoilla liittimien välissä.
- Asentajan on varmistettava, että sähköliitännät on tehty oikein ja ne vastaavat turvamääräyksiä.
- Kaapelia ei saa taittaa tai puristaa yhteen.
- Kaapeli on tarkastettava säännöllisesti ja vain valtuutetut teknikot saavat vaihtaa sen.



Pinnan pohjaa ja liesitason sähköjohtoa ei voida käsitellä asennuksen jälkeen.



**HÄVITTÄMINEN: Älä hävitä tätä tuotetta lajittelemattomana jätteenä. Tämä jäte on toimitettava loppukäsittelyyn.**

Tämä laite on merkitty ja vastaa Eurooppalaista direktiiviä 2012/19/EU koskien sähkö- ja elektroniikkaromua (WEEE). Kun hävität laitteen oikealla tavalla, suojelet ympäristöä ja ihmisten terveyttä, koska virheellinen hävittäminen voi aiheuttaa vahinkoa.

Tuotteessa oleva symboli tarkoittaa, että tuotetta ei saa hävittää talousjätteiden mukana. Se on toimitettava sähkö- ja elektroniikkatuotteiden kierrätyspisteeseen.

Laite on hävitettävä jätteiden loppukäsittelykeskuksen toimesta. Lisätietoja tämän tuotteen käsittelystä, loppukäsittelystä ja kierrättämisestä saat ottamalla yhteyttä paikalliseen viranomaiseen, jätehuoltopalveluun tai liikkeeseen, josta laite on ostettu.

Lisätietoja tämän tuotteen käsittelystä, loppukäsittelystä ja kierrättämisestä saat ottamalla yhteyttä paikalliseen viranomaiseen, jätehuoltopalveluun tai liikkeeseen, josta laite on ostettu.

