

INDUKTIONSHÄLL

Bruksanvisning / installationshandbok

INDUCTION HOB

Instruction Manual / Installation Manual

INDUKSJONSTOPP

Bruksanvisning / Installasjonsanvisning

MOD NR CIH9660S

SE	Bruksanvisning INDUKTIONSHÄLL	2
GB	User manual INDUCTION HOB.....	28
NO	Bruksanvisning INDUKSJONSTOPP	54

Läs bruksanvisningen noga innan du använder produkten. Spara bruksanvisningen för framtida bruk.
Before using this product, please read the user manual carefully. Save the user manual for future reference.
Les bruksanvisningen nøye før du tar i bruk produktet. Ta vare på bruksanvisningen for fremtidig bruk.

INNEHÅLL

1. Förord	3
1.1 Säkerhetsvarningar	3
1.2 Installation	3
1.2.1 Risk för elstöt	3
1.2.2 Risk för skärskada	3
1.2.3 Viktiga säkerhetsanvisningar	3
1.3 Drift och underhåll	3
1.3.1 Risk för elstöt	3
1.3.2 Hälsorisk	3
1.3.3 Risk för brännskada	4
1.3.4 Risk för skärskada	4
1.3.5 Viktiga säkerhetsanvisningar	4
2. Produktintroduktion	8
2.1 Vy ovanifrån	8
2.2 Kontrollpanel	9
2.3 Funktionsprincip	9
2.4 Före användning av ny induktionshäll	9
2.5 Tekniska data	9
3. Användning	9
3.1 Touch-reglage	9
3.2 Kokkärl som kan användas	10
3.3 Kokkärllets mått	10
3.4 Användning	11
3.4.1 Börja laga mat	11
3.4.2 Avsluta matlagning	11
3.4.3 Använda effekthöjning	12
3.4.4 Varmhållning	12
3.4.5 Flexibel induktionszon	13
3.4.6 Låsa reglage	14
3.4.7 Timerdisplay	15
3.4.8 Pausa värmezonen	16
3.4.9 Standarinställd drifttid	16
4. Riktlinjer för matlagning	17
4.1 Matlagningstips	17
4.1.1 Sjudning, koka ris	17
4.1.2 Bryna biff	17
4.1.3 Fräsa mat	17
4.2 Detektering av små föremål	17
5. Värmeinställning	18
6. Skötsel och rengöring	19
7. Tips	20
8. Felvisning och inspektion	21
9. Installation	23
9.1 Installationsutrustning	23
9.2 Försäkra dig om följande före installation av hällen:	24
9.3 Försäkra dig om följande efter installation av hällen:	25
9.4 Före placering av fästen	25
9.5 Justera fästets läge	25
9.6 Försiktighet	26
9.7 Ansluta hällen till nätspänning	26

1. Förord

1.1 Säkerhetsvarningar

Vi tar säkerheten på största allvar. Läs denna information innan du använder induktionshällen.

1.2 Installation

1.2.1 Risk för elstöt

- Koppla bort apparaten från nätspänning innan du utför något arbete eller underhåll på den.
- Det är både nödvändigt och krav enligt lag att apparaten jordas.
- Ingrepp i husets elsystem får utföras endast av behörig elektriker.
- Om dessa anvisningar inte efterföljs kan följden bli elstöt eller dödsfall.

1.2.2 Risk för skärskada

- Var försiktig! Hällens kanter är vassa.
- Det finns risk för skärskada om du inte är försiktig.

1.2.3 Viktiga säkerhetsanvisningar

- Läs dessa anvisningar noggrant innan du installerar apparaten.
- Placera aldrig brännbara material eller produkter på denna apparat.
- Försäkra dig om att personen som installerar apparaten har tillgång till denna information.
- För att installationen av apparaten ska vara godkänd måste dessa installationsanvisningar efterföljas.
- Denna apparat måste installeras och jordas på korrekt sätt av behörig elektriker.

- Anslut apparaten till en krets som är utrustad med frånskiljare med vilken du kan bryta strömförsörjningen.
- Om apparaten inte installeras korrekt kan följden bli att garantin upphör att gälla och att rätten till garantianspråk upphör.
- Denna enhet kan användas av barn från 8 år och uppåt och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap, förutsatt att de övervakas eller får instruktioner angående säker användning av enheten och förstår aktuella risker.
- Barn får inte leka med enheten. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn utan tillsyn.
- Om nätsladden är skadad ska den bytas ut av tillverkaren, dess servicerepresentant eller annan behörig person (skadad nätsladd utgör en fara).
- Varning! Stäng av enheten omedelbart om hällens yta har sprickor (hällar av glaskeramik eller liknande material skyddar strömförande komponenter och kan därför orsaka elstöt).
- Placera inte metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock på hällen (de kan bli mycket varma).
- Använd inte ångrengörare vid rengöring.
- Rengör inte kokplattan med ångrengörare.

- Enheten är inte avsedd för användning tillsammans med extern timer eller separat fjärrstyrningssystem.
- **WARNING! Brandrisk!** Förvara inte föremål på värmezonen.
- Lämna inte enheten obevakad under tillagning. Vid korta tillagningsprocesser ska enheten övervakas kontinuerligt.
- **WARNING!** Om du lämnar kokkärl som innehåller fett eller olja utan uppsikt på hällen kan brand uppstå. Släck **ALDRIG** brand med vatten! Stäng av enheten och täck över lågan med lock eller brandfilt.

1.3 Drift och underhåll

1.3.1 Risk för elstöt

- Använd inte induktionshällen om den är trasig eller har sprickor. Bryt omedelbart anslutningen till nätspänning om induktionshällens yta går sönder eller spricker. Kontakta behörig elektriker.
- Bryt nätspänningen till induktionshällen innan du rengör eller underhåller den.
- Om dessa anvisningar inte efterföljs kan följden bli elstöt eller dödsfall.

1.3.2 Hälsorisk

- Denna apparat uppfyller säkerhetsstandarder för elektromagnetism.
- Hur som helst måste du om du har pacemaker eller andra elektriska implantat (som till exempel insulinpump) kontakta din läkare eller tillverkaren av implantatet innan du använder denna apparat. Försäkra

dig om att implantatet inte påverkas av apparatens elektromagnetiska fält.

Om dessa anvisningar inte efterföljs kan följden bli allvarlig skada eller dödsfall.

1.3.3 Risk för brännskada

- När apparaten används blir vissa av dess komponenter så varma att de kan orsaka brännskada.
- Var försiktig så att du inte kommer i kontakt med induktionshällen med kroppsdel, klädesplagg eller annat föremål än lämpligt kokkärl.
- Placera inte metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock på hällen (de kan bli mycket varma).
- Försäkra dig om att barn inte kommer nära hällen.
- Handtag på kastruller kan bli väldigt varma. Försäkra dig om att kastrullens handtag inte är placerat direkt över en värmezona som är påslagen. Positionera handtagen så att barn inte kan komma åt dem.
- Om dessa anvisningar inte efterföljs kan följden bli brännskada.

1.3.4 Risk för skärskada

- Rakbladet i induktionshällens skrapa är exponerat när säkerhetsskyddet dras tillbaka. Var mycket försiktig när du använder den, och förvara alltid skrapan så att barn inte kan komma åt den.
- Det finns risk för skärskada om du inte är försiktig.

1.3.5 Viktiga säkerhetsanvisningar

- Lämna aldrig apparaten utan uppsikt när den används. Överkokning orsakar rök och (eventuellt) spill som innehåller fett, vilket kan antändas.
- Använd inte apparaten som arbetsytta eller förvaringsytta.
- Lämna inga föremål eller redskap på apparaten.
- Placera inga föremål (till exempel kreditkort, minneskort) eller elektroniska anordningar (till exempel datorer, MP3-spelare) nära apparaten, eftersom dessa kan påverkas av dess elektromagnetiska magnetfält.
- Stäng av värmezonen och induktionshällen direkt efter användning enligt anvisningar i denna handbok (till exempel med touch-reglagen). Förlita dig inte på att detekteringsfunktionen ska stänga av värmezonen när du tar bort kokkärlet.
- Barn får absolut inte leka med, sitta på, stå nära eller klättra på apparaten.
- Förvara inte föremål som väcker barns intresse i utrymmen ovanför apparaten. Barn som klättrar upp på induktionshällen kan skadas allvarligt.
- Lämna inte barn ensamt eller utan uppsikt i det rum där apparaten används.
- Barn eller personer med nedsatt förmåga som inverkar på deras förmåga att använda apparaten får inte använda apparaten utan översikt av vuxen person som kan instruera dem. Den vuxna, instruerande personen måste säkerställa att barnet/personen med nedsatt förmåga klarar av att använda apparaten utan att det föreligger fara för dem själva eller omgivningen.
- Utför inga reparationer eller komponentbyten på apparaten förutsatt att detta inte rekommenderas i handboken. Alla annan service ska utföras av behörig elektriker.
- Rengör inte induktionshällen med ångrengörare.
- Placera inte och tappa inte tunga föremål på induktionshällen.
- Stå inte på induktionshällen.
- Använd inte kokkärlet med skadade kanter, och dra inte kokkärlet över induktionshällen – glasytan kan skadas.
- Använd inte stålull, hårda kökssvampar eller andra slipande rengöringsmedel för att rengöra induktionshällen (dess glasyta kan repas).
- Om nätsladden är skadad ska denna ersättas av tillverkaren, tillverkarens servicerepresentant eller annan behörig person för att undvika fara.
- Denna apparat är avsedd för användning i hushåll och liknande tillämpningar, som till exempel: personalkök i butiker, kontor och andra arbetsplatser; bondgårdar; gäster på hotell, motell och andra boendemiljöer; B&B.
- **VARNING!** Denna apparat och dess åtkomliga komponenter blir varma under användning.
- Var försiktig så att du inte kommer i kontakt med värmeelementet.

- Barn under 8 år får inte vistas i närheten av apparaten (oberoende av om de övervakas eller inte).
- Denna apparat får användas av barn från 8 år och uppåt samt av personer med nedsatt fysisk förmåga, nedsatt hörsel/syn, nedsatt mental förmåga eller som saknar erfarenhet endast under överinseende av behörig person eller om de ges anvisningar om hur apparaten används på ett säkert sätt och de förstår alla risker som föreligger.
- Barn får aldrig leka med apparaten. Apparaten får inte rengöras eller underhållas av barn som arbetar utan övervakning.
- **WARNING!** Om du lämnar kokkärl som innehåller fett eller olja utan uppsikt på hällen kan följden bli brand. Släck **ALDRIG** brand med vatten! Stäng av apparaten och täck över lågorna med lock eller brandfilt!
- **WARNING!** Brandrisk! Förvara inte föremål på värmezonerna.
- **Varning!** Stäng av apparaten omedelbart om hällens yta har sprickor (det föreligger risk för elstöt, eftersom det finns strömförande komponenter under häll av glaskeramik eller liknande material).
- Rengör inte hällen med ångrengörare.
- Apparaten är inte avsedd för användning tillsammans med extern timer eller separat fjärrstyrningssystem.

SE

Grattis till din nya induktionshäll!

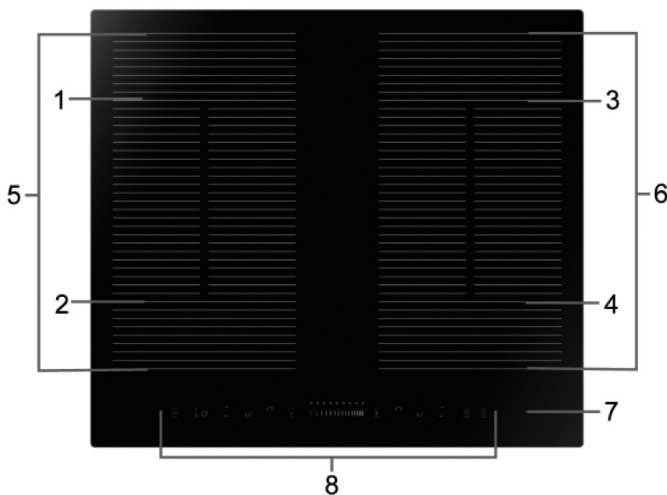
Vi rekommenderar att du läser denna bruksanvisning/installationshandbok noggrant så att du förstår hur apparaten installeras och används på korrekt sätt.

Se avsnittet om installation för information om hur installationen ska utföras.

Läs alla säkerhetsanvisningar noggrant innan användning och förvara denna bruksanvisning/installationshandbok för framtida behov.

2. Produktintroduktion

2.1 Vy ovanifrån



1. Zon för max. 1 800/3 000 W
2. Zon för max. 1 800/3 000 W
3. Zon för max. 1 800/3 000 W
4. Zon för max. 1 800/3 000 W
5. Flexibel induktionszon. 3 000/4 000 W
6. Flexibel induktionszon. 3 000/4 000 W
7. Glasskiva
8. Kontrollpanel

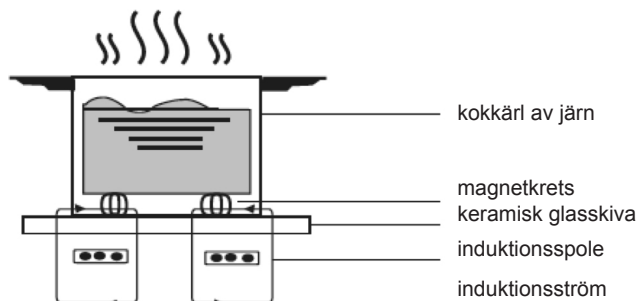
2.2 Kontrollpanel



1. Touch-reglage för start/timer
2. Av/på-reglage för värmezoner
3. Paus
4. Låsknapp
5. Av/på
6. Varmhållningsreglage
7. Effekthöjningsreglage

2.3 Funktionsprincip

Induktionstekniken är en mycket säker, avancerad, effektiv och ekonomisk matlagningsteknik. Vid induktionsvärmning genererar elektromagnetiska vibrationer värme direkt i kokkärlet (inte på hällens glasyta). Glashällen blir varm eftersom den värms upp av kokkärlet.



2.4 Före användning av ny induktionshäll

- Läs denna guide – särskilt avsnittet med säkerhetsvarningar!
- Avlägsna eventuell plastfilm från induktionshällen.

2.5 Tekniska data

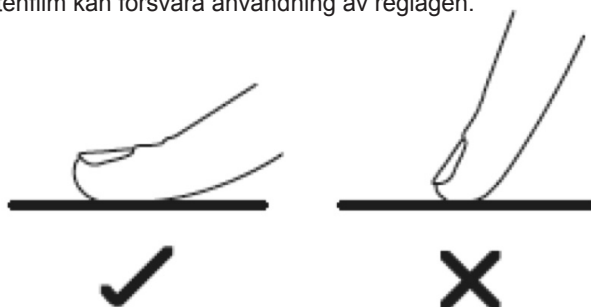
Matlagningshäll	CIH9660S
Värmezoner	4 zoner
Nätspänning	220–240 V~ 50Hz–60Hz
Installerad elektrisk effekt	7 200 W
Produktmått: l × b × h (mm)	590 × 520 × 60
Urtagets mått: A × B (mm)	565 × 495

Vikt och mått är ungefärliga. Vi arbetar kontinuerligt med att förbättra våra produkter, vilket betyder att ändringar av tekniska data och design kan genomföras utan föregående meddelande.

3. Användning

3.1 Touch-reglage

- Dessa reglage reagerar på beröring, så du behöver inte trycka hårt på dem.
- Tryck med fingerdynan, inte fingerspetsen.
- När knappen aktiveras hörs ett pipjud.
- Försäkra dig om att reglagen är rena och torra och att inga föremål är placerade över dem (till exempel redskap eller handdukar). Även en tunn vattenfilm kan försvåra användning av reglagen.



3.2 Kokkärl som kan användas



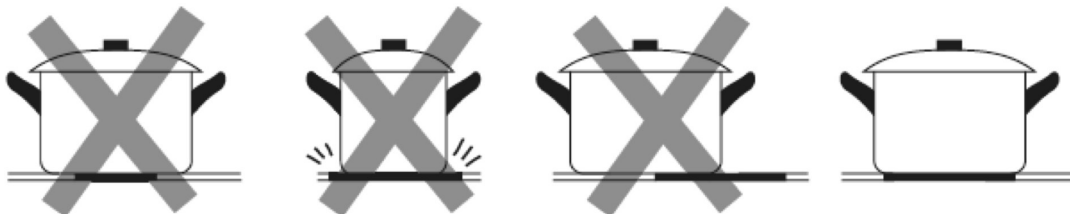
- Använd endast kokkärl med botten som är lämplig för induktionshäll. Leta efter induktionssymbolen på förpackningen eller på botten av kokkärl.
- Du kan kontrollera om kokkärl är lämpligt för induktionshäll med hjälp av en magnet. Håll magneten mot kokkärls botten. Om den fastnar är kokkärl lämpligt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



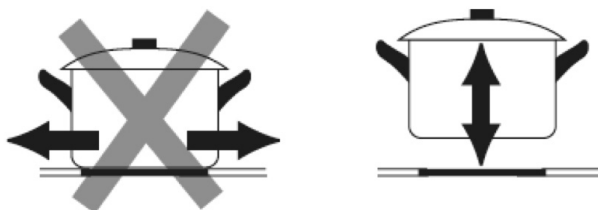
Använd inte kokkärl med skadade kanter eller konvex/konkav botten.



Försäkra dig om att kokkärls botten är slät, att den ligger plant mot glashällen och att den har samma storlek som värmezonen. Använd kokkärl som har samma diameter som den valda zonen. Om kokkärl är något bredare arbetar zonen på max. effekt. Om du använder ett något mindre kokkärl kan effekten bli lägre än förväntat. Kokkärl med diameter som är mindre än 140 mm riskerar att inte detekteras av hällen. Placera alltid kokkärl i värmezonen centrum.



Lyft alltid av kokkärl från induktionshällen – dra inte av det (glasytan kan repas).






3.3 Kokkärls mått

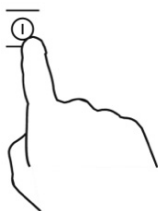
Värmezonen justeras automatiskt (upp till en viss nivå) till kokkärls diameter. Diametern på kokkärls botten måste ha en viss diameter för att passa värmezonen. Placera kokkärl mitt på värmezonen så får du det bästa resultatet.

Värmezon	Diameter för kokkärls botten	
	Min (mm)	Max(mm)
1, 2, 3, 4	140	220
flexibel induktionszon	220	220x400

3.4 Användning

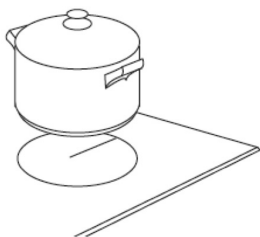
3.4.1 Börja laga mat

Tryck på Av/på. När hällen är startad piper summern en gång, timerdisplayen visar (00) och värmezonen Av/på-reglage visar  eller  eller , vilket indikerar att induktionshällen är i standby-läge.



Placera ett lämpligt kokkärl på den värmezonen du vill använda.

- Försäkra dig om att kokkärlens botten och värmezonen yta är rena och torra.

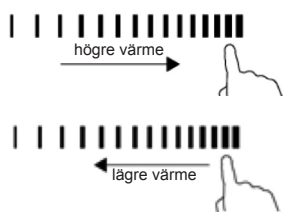


Tryck på Av/på-reglaget för värmezonen (en indikator börjar blinka och visar ditt val).



Justera värmen genom att trycka på värmereglaget.

- Om du inte väljer en värmeinställning inom 1 minut stängs induktionshällen automatiskt av. För att starta den igen börjar du om från steg 1.
- Du kan närsomhelst under matlagningen justera värmeinställningen.



Om  och värmeinställning blinkar på displayen

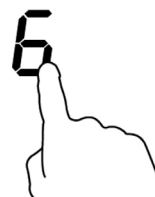
Detta betyder att:

- du inte har placerat ett kokkärl på korrekt värmezonen
- det kokkärl du använder inte är lämpligt för induktionshäll
- kokkärllet är för litet eller inte korrekt centrerat på värmezonen.

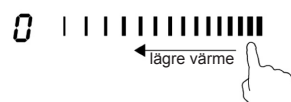
Induktionshällen fungerar endast om ett lämpligt kokkärl finns placerat på värmezonen. Displayen stängs av automatiskt efter 1 minut om inget lämpligt kokkärl placeras på värmezonen.

3.4.2 Avsluta matlagning

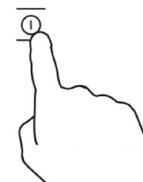
Tryck på Av/på-reglaget för den värmezonen du vill stänga av.



Stäng av värmezonen genom att trycka på värmereglaget till vänster. Försäkra dig om att (0) visas på displayen.



Stäng av hela induktionshällen genom att trycka på Av/på.



Var försiktig så att du inte kommer i kontakt med heta ytor.

Symbolen (H) visas på värmezonen när den är för varm för att röra. Symbolen försvinner när ytan har svalnat till säker temperatur. Du kan använda värmezonen som fortfarande är varm för att värma upp ett annat kokkärl (på så sätt sparar du energi).



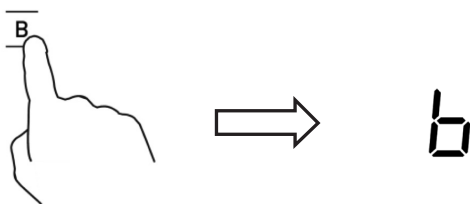
3.4.3 Använda effekthöjning

Aktivera effekthöjning

Tryck på värmezonen Av/på-reglage.



När du trycker på effekthöjningsreglaget **B** visa zonindikatorn symbolen (b) och effekten ökas till max.



Avbryt effekthöjning

Tryck på Av/på-reglaget för den värmezon för vilken du vill stänga av effekthöjning.



a: Tryck på **B** effekthöjningsreglaget (värmezonen återgår till ursprunglig inställning).

eller

b: Tryck på värmereglaget (värmezonen återgår till vald inställning).



OBS!

- Effekthöjning kan användas för alla värmezoner.
- Värmezonen återgår automatiskt till ursprunglig inställning efter 5 minuter.
- När effekthöjning är aktiverad för värmezon 1 begränsas värmezon 2 automatiskt till under nivå 2 (och vice versa).
- Om den ursprungliga värmeinställningen var 0, återgår den till 9 efter 5 minuter.

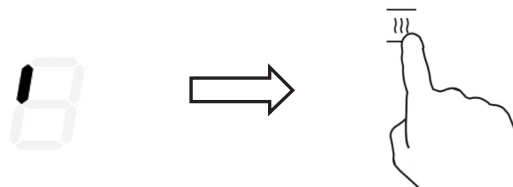
3.4.4 Varmhållning

Aktivera varmhållning

Tryck på värmezonen Av/på-reglage.

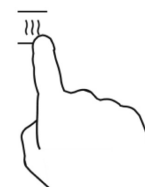


Tryck på varmhållningsreglaget **III**, (zonens indikator visar **I**).



Stäng av varmhållning

a) Tryck på varmhållningsreglaget (värmezonen återgår till ursprunglig inställning).



b) Tryck på värmereglaget (värmezonen återgår till vald inställning).



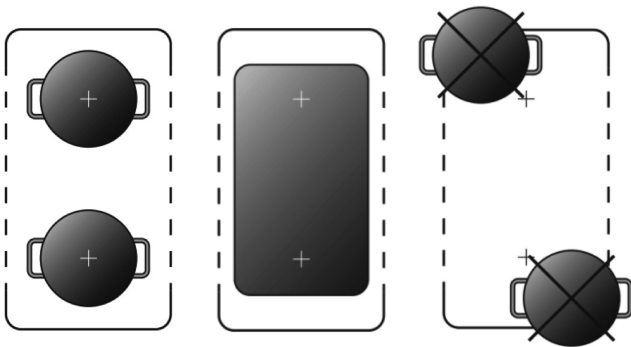
3.4.5 Flexibel induktionszon

- Detta område kan användas som en stor zon eller som två olika mindre zoner.
- Den flexibla induktionszonen består av två oberoende induktorer som kan regleras separat. När den används som en stor zon kan kokkärlet flyttas från den ena zonen till den andra (inom den flexibla induktionszonen) utan att effektinställningen för kokkärlet ändras (den del av zonen som inte täcks av kokkärlet stängs automatiskt av).

Viktigt:

Försäkra dig om att du centrerar kokkärlet på respektive värmezon. Försäkra dig om att ovala och långsmala kokkärn är centrerade på värmezonerna och att de täcker båda korsarna. Försäkra dig också om att kokkärlet täcker en yta som är större än 75 % av värmezonerna. Vi rekommenderar att du inte placerar ett runt kokkärn i mitten.

Exempel på bra och dålig placering av kokkärn.



Som en stor zon

För att använda den flexibla induktionszonen som en stor zon behöver du bara trycka på respektive knapp.



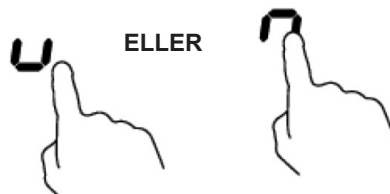
Värmeinställningen fungerar precis som för en vanlig zon.

Om kokkärlet flyttas från den främre till den bakre delen (eller vice versa) detekterar den flexibla induktionszonen automatiskt den nya positionen och behåller samma värmeinställning.

Om du vill ställa på ett kokkärn till trycker du bara på respektive knapp (kokkärlet detekteras automatiskt).

Som två oberoende zoner


För att använda den flexibla induktionszonen som två oberoende zoner behöver du bara trycka på respektive knapp.



3.4.6 Låsa reglage

- Reglagen går att låsa (för att förhindra att till exempel barn startar en värmezona av misstag).
- När reglagen är låsta är det endast funktionen Av/på som fungerar.



Låsa reglage

Tryck på låssymbolen . Timerdisplayen visar (Lo)

Låsa upp reglage

Tryck på låssymbolen  någon sekund.



När hällen är låst är alla dess reglage (utom Av/på)  avaktiverade. Du kan alltså alltid stänga av induktionshällen genom att trycka på Av/på  i en nödsituation (för att utföra andra manövrar måste du emellertid låsa upp hällen först).

3.4.7 Timerdisplay

Du kan använda timern på två olika sätt:

- Som en minuträknare (i detta fall stängs ingen värmezona av när timern når inställd tid).
- För att stänga av en eller flera värmezoner (när inställd tid har passerat stängs värmezonen av, max. tid: 99 minuter).

a) Använda timer som minuträknare

Om du inte väljer någon värmezona

Försäkra dig om att induktionshällen är startad.

OBS! Du kan använda minuträknaren även när du inte använder någon värmezona.



Tryck på timern, (10 visas i timerdisplayen och 0 blinkar).

Ställ in tiden genom att trycka på värmereglaget (till exempel 6).



Tryck på timerdisplayen igen (1 blinkar).



Ställ in tiden genom att trycka på värmereglaget (till exempel 9). Nu är timern inställd på 96 minuter.



När inställd tid har löpt ut piper summern i 30 sekunder och timerdisplayen visar (--).



b) Ställa in timern att stänga av en eller flera värmezoner

Ställa in en zon

Tryck på Av/på-reglaget för den värmezona för vilken du vill ställa in timern.



Tryck på timerdisplayen (10 visas i timerdisplayen och 0 blinkar).



Ställ in tiden genom att trycka på värmereglaget (till exempel 6).



Tryck på timerdisplayen igen (1 blinkar).



Ställ in tiden genom att trycka på värmereglaget (till exempel 9). Nu är timern inställd på 96 minuter.



Nedräkningen börjar direkt när tiden har ställts in. Displayen visar återstående tid och timerdisplayen blinkar i 5 sekunder.



När tillagningstiden löper ut stängs värmezonen automatiskt av.



- 1) Om andra värmezoner startats före denna värmezona kommer de att fortsätta vara påslagna.
- 2) Den röda punkten bredvid effektindikatorn tänds och indikerar att zonen är vald.

Ställa in flera värmezoner:

För att ställa in flera värmezoner följer du nedanstående anvisningar:

När du ställer in tiden för flera värmezoner samtidigt visas decimalpunkterna för berörda värmezoner. Minutdisplayen visar minuttimern. Punkten för zonen blinkar. Display har nedanstående utseende:

3.

(inställd på 15 minuter)

6.

(inställd på 45 minuter)

15

När tiden för timern har löpt ut stängs värmezonen av. När den har gjort det visas timern för nästa värmezon och punkten för zonen blinkar.

Display ser ut som bilden nedan:




30


(inställd på 30 minuter)

6.

Tryck på värmezonen Av/på-reglage (timern i timerdisplayen visas).

3.4.8 Pausa värmezon

1. När värmezonen är aktiva trycker du på  reglaget (alla displayer visar **||** och avbryter värmen). I detta läge kan endast låssymbolerna  och  användas.

2. Tryck på  igen för att visa ursprunglig inställning på displayerna (värmezonen fortsätter att värma).



3.4.9 Standarinställd drifttid

Induktionshällen har en automatisk avstängningsfunktion som extra säkerhetsfunktion. Denna funktion stänger av hällen automatiskt om du glömmer att stänga av den. Standarinställd drifttid för olika effektinställningar visas i tabellen nedan.

Effektinställning	Varmhållning	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standardinställd drifttid (timmar)	8	8	8	8	4	4	4	2	2	2

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

4. Riktlinjer för matlagning



Var försiktig när du steker – olja och fett värms upp mycket snabbt (särskilt om du använder effekthöjning). Vid mycket höga temperaturer självantänder olja och fett (detta kan vara mycket farligt och orsaka brand).

4.1 Matlagningstips

- Sänk värmeinställningen när det börjar koka i kokkärlet.
- Om du använder lock kan du korta tillagningstiden och spara energi genom att sänka temperaturen.
- Använd endast den mängd vätska eller fett som behövs för tillagningen (för mycket vätska förlänger tillagningstiden).
- Börja tillaga maten på hög värme och sänk efter hand värmen när maten är genomtillagad.

4.1.1 Sjudning, koka ris

- Sjudning inträffar när temperaturen är cirka 85 °C (bubb-lorna frigörs då och då från botten och stiger till ytan). Med denna tillagningsmetod blir maten mycket god och väl tillagad eftersom smakerna utvecklas utan att maten överkokas. Mat som ska tillagas på detta sätt är soppor, biffar och äggbaserade/mjölredda såser.
- Vid viss matlagning (inklusive att koka ris med absorberingsmetoden) kan värmen behöva vara något högre än den lägsta inställningen (på så sätt säkerställer du att tillagas korrekt inom rekommenderad tid).

4.1.2 Bryna biff

Tillagning av välsmakande biffar:

1. Låt köttet vila i rumstemperatur cirka 20 minuter innan tillagning.
2. Värm upp en tjockbottnad stekpanna
3. Pensla biffens båda sidor med olja. Droppa lite olja i den varma stekpannan och lägg i biffen.
4. Vänd biffen endast en gång under tillagning. Exakt tillagningstid varierar beroende på biffens tjocklek och hur väl tillagad du vill ha den. Tillagningstiden kan variera mellan 2 och 8 minuter per sida. Tryck på biffen för att känna hur väl tillagad den är – ju fastare desto mer genomstekt är den.
5. Låt biffen vila några minuter i varm stekpanna så att den blir mör.

4.1.3 Fräsa mat

1. Använd en wokpanna med plan botten eller en stor stekpanna.
2. Lägg fram alla ingredienser och all utrustning. Att fräsa mat är en snabb process. Om du ska fräsa mycket mat bör du dela upp ingredienserna i flera mindre portioner.
3. Förvärm stekpannan en kort stund och håll i två matskedar olja.
4. Börja alltid tillaga köttet först om du ska tillaga flera olika råvaror (lägg det tillagade köttet åt sidan för varmhållning).
5. Fräs grönsakerna. När de är varma men fortfarande krispiga sänker du värmeinställningen på värmezonen, lägger i köttet i stekpannan och tillsätter såsen.
6. Blanda ingredienserna försiktigt och försäkra dig om att de är genomvarma innan du tar av stekpannan från hällen.
7. Servera direkt!

4.2 Detektering av små föremål

Om ett för litet eller icke magnetiskt kokkäril (till exempel av aluminium) eller annat litet föremål (till exempel kniv, gaffel eller nyckel) placeras på hällen intar denna automatiskt standby-läge efter cirka 1 minut. Fläkten fortsätter att kyla ned induktionshällen i ytterligare 1 minut.

5. Värmeinställning

Inställningarna nedan ska endast ses som riktlinjer. Exakt inställning varierar beroende på flera olika faktorer (till exempel typ av kokkärl och hur mycket som tillagas). Prova dig fram för att hitta bästa möjliga inställning för induktionshällen.

Värmeinställning	Lämpligt för
1-2	<ul style="list-style-type: none">• värmning på svag värme av små mängder mat• smälta choklad, smör och mat som snabbt blir bränd• försiktig sjudning• långsam värmning
3-4	<ul style="list-style-type: none">• uppvärmning• snabb sjudning• koka ris
5-6	<ul style="list-style-type: none">• pannkakor
7-8	<ul style="list-style-type: none">• sautéering• koka pasta
9/P	<ul style="list-style-type: none">• fräsning• bryna• koka upp soppa• koka vatten

6. Skötsel och rengöring

Vad?	Hur?	Viktigt!
Daglig nedsmutsning av glas (fingeravtryck, märken, fläckar från mat eller spill som inte innehåller socker)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bryt nätspanningen till induktionshällen. 2. Applicera rengöringsmedel för induktionshäll medan glasytan fortfarande är varm (inte het!). 3. Skölj av ytan och torka den med en ren trasa eller pappershandduk. 4. Slå till nätspanningen till induktionshällen. 	<ul style="list-style-type: none"> • När induktionshällens ström bryts indikeras inte varma värmezoner med (H), men de kan alltså ändå vara varma! Var mycket försiktig. • Hårda tvättsvampar, vissa nylontvätt-svampar och hårda/slipande rengöringsmedel kan repa glaset. Kontrollera alltid om rengöringssvampen är lämplig för glashäll innan du använder den. • Lämna inte rester av rengöringsmedel på induktionshällen (glaset kan fläckas).
Överkokning, smälta rester och sockerspill på glas	<p>Avlägsna dessa omedelbart med skrapa för induktionshäll (eller liknande föremål som är lämpligt för induktionshäll). Var försiktig så att du inte skadar värmezonen yta.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Bryt nätspanningen till induktionshällen. 2. Håll skrapan/redskapet i 30° vinkel och skrapa bort fläcken/spillet från värmezonen (skrapa det till en kall del av induktionshällen). 3. Rengör fläcken/spillet med disktrasa eller liknande. 4. Följ steg 2–4 under Daglig nedsmutsning av glas (se ovan). 	<ul style="list-style-type: none"> • Avlägsna fläckar (till exempel smält mat, sockerhaltig mat eller spill) snarast. Om fläckarna lämnas så att de är kvar när hällen svalnar kan det bli svårt att få bort dem (de kan till och med skada glasytan permanent). • Risk för skärskada: När säkerhets-skyddet är tillbakadraget är skrapan rakbladsvass. Var mycket försiktig när du använder den, och förvara alltid skrapan så att barn inte kan komma åt den.
Spill på touch-reglage	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bryt nätspanningen till induktionshällen. 2. Sug upp spillet. 3. Torka ytan vid touch-reglaget med en ren, fuktig svamp eller trasa. 4. Torka området till det är helt torrt med en pappershandduk. 5. Slå till nätspanningen till induktionshällen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Om det finns vätska på induktionshällen kan den stängas av (den piper till) och touch-reglagen kanske inte fungerar. Torka av området där touch-reglagen är placerade innan du startar induktionshällen igen.

7. Tips

Problem	Möjlig orsak	Åtgärd
Induktionshällen går inte att starta.	Igen strömförsörjning.	Försäkra dig om att induktionshällen är ansluten till strömförsörjning och att spänningen är tillslagen. Kontrollera om det är strömavbrott i huset. Kontakta behörig elektriker när du har säkerställt att det inte är strömavbrott eller likande problem.
Touch-reglagen reagerar inte.	Reglagen är låsta.	Lås upp reglagen. Se avsnittet Använda induktionshällen för anvisningar.
Touch-reglagen är svåra att använda.	Orsaken kan vara att det finns en tunn vattenfilm över reglagen eller så använder du fingertoppen för att trycka.	Försäkra dig om att touch-reglagen är torra och att du trycker med fingerdynan på reglagen.
Glaset är repigt.	Kokkärnen har ojämna kanter. Olämplig slipande rengöringssvamp eller olämpligt rengöringsmedel används för att rengöra hällen.	Använd kokkärl med plan och slät botten. Se avsnittet Kokkärl som kan användas. Se avsnittet Skötsel och rengöring.
Vissa kokkärl låter när de används (knastrande eller knäppande ljud).	Detta kan bero på kokkärlets konstruktion (lager av olika metaller som vibrerar på olika sätt).	Att kokkärl betar sig så är normalt och alltså ingen indikation på fel.
Induktionshällen avger ett lågt surrande ljud när den är inställd på hög värme.	Detta beror på induktionstekniken.	Detta är normalt men ljudet ska minska eller försvinna helt när du sänker värmen.
Det hörs fläktljud från induktionshällen.	Induktionshällens inbyggda kylfläkt har startat för att kyla ned elektroniken så att den inte överhettas. Fläkten kan fortsätta arbeta även efter att du har stängt av induktionshällen.	Detta är normalt. Bryt inte nätspänningen till induktionshällen medan fläkten arbetar.
Kokkärnen blir inte varma och visas inte på displayen.	Induktionshällen kan inte detektera kokkärlet, eftersom detta inte är lämpligt för induktionshäll. Induktionshällen kan inte detektera kokkärlet, eftersom detta är för litet för värmezonen eller inte korrekt centrerat på den.	Använd endast kokkärl som är lämpliga för induktionshäll. Se avsnittet Kokkärl som kan användas. Centrera kokkärlet och försäkra dig om att dess botten har samma storlek som värmezonen.
Induktionshällen eller en värmezonen har stängts av oväntat, en ton hörs och en felkod visas (vanligtvis alternerande med en eller två siffror i timerdisplayen).	Tekniskt fel.	Anteckna felmeddelandet, bryt nätspänningen till induktionshällen och kontakta behörig elektriker.

8. Felvisning och inspektion

Induktionshällen är utrustad med en självdiagnostikfunktion. Med hjälp av denna testfunktion kan elektriker kontrollera funktionen för flera komponenter utan att behöva demontera hällen från arbetsytan.

Troubleshooting

Problem	Möjlig orsak	Åtgärd
F1-F6	Temperaturgivarfel	Kontakta tillverkaren.
F9-FA	Temperaturgivarfel för transistor (IGBT).	Kontakta tillverkaren.
FC	Anslutningen mellan displaykretskortet och huvudkretskortet är bruten.	Kontakta tillverkaren.
E1/E2	Onormal nätspänning.	Kontrollera att strömförsörjningen är normal. Starta igen när du har försäkrat dig om att strömförsörjningen är normal.
E3/E4	Temperaturgivaren för den keramiska glasskivan detekterar hög värme	Starta om induktionshällen när denna har svalnat.
E5	Temperaturgivaren för transistor (IGBT) detekterar hög värme	Starta om induktionshällen när denna har svalnat.

2) Fel och åtgärd

Fel	Problem	Åtgärd A	Åtgärd B
LED-lampan tänds inte när apparaten ansluts till nätspänning.	Igen strömförsörjning.	Kontrollera att stickkontakten är korrekt isatt i vägguttaget och att det finns spänning i vägguttaget.	
	Anslutningsfel för effektkretskort (tillval) och displaykretskort.	Kontrollera anslutningen.	
	Effektkretskortet (tillval) är skadat.	Byt effektkretskortet (tillval).	
	Displaykretskortet är skadat.	Byt displaykretskortet.	
Vissa knappar eller LED-displayen fungerar inte korrekt.	Displaykretskortet är skadat.	Byt displaykretskortet.	
Indikator för tillagningsläge tänds men värmen startar inte.	Hällens temperatur är för hög.	Det kan bero på att omgivningstemperaturen är för hög. Möjlig blockering i luftintag eller luftventilation.	
	Fel på fläkten.	Kontrollera om fläkten arbetar utan problem (byt fläkten om den inte fungerar korrekt).	
	Effektkretskort är skadat.	Byt effektkretskortet	
Värmen försvinner plötsligt under användning och symbolen (u) blinkar på displayen.	Fel typ av kokkärl.	Använd korrekt typ av kokkärl (se bruksanvisningen).	Detekteringskrets för kokkärl är skadad (byt effektkretskortet).
	Kokkärlet har för liten diameter.		
	Hällen är överhettad.	Enheten är överhettad. Vänta tills temperaturen återgår till normal. Tryck på Av/på för att starta om enheten.	
Värmezonerna på samma sida (till exempel zon 1 och 2) indikerar (u).	Anslutningsfel för effektkretskort och displaykretskort.	Kontrollera anslutningen.	
	Displaykretskortet till kommunikationsdelen är skadat.	Byt displaykretskortet.	
	Huvudkretskortet är skadat.	Byt effektkretskortet.	
Fläktmotorn låter konstigt.	Fläktmotorn är skadad.	Byt fläkten.	

Ovanstående exempel är avsedda att hjälpa dig vid felsökning så att du kan identifiera vanliga fel. Demontera inte enheten själv (du kan skada induktionshällen eller dig själv).

9. Installation

9.1 Installationsutrustning

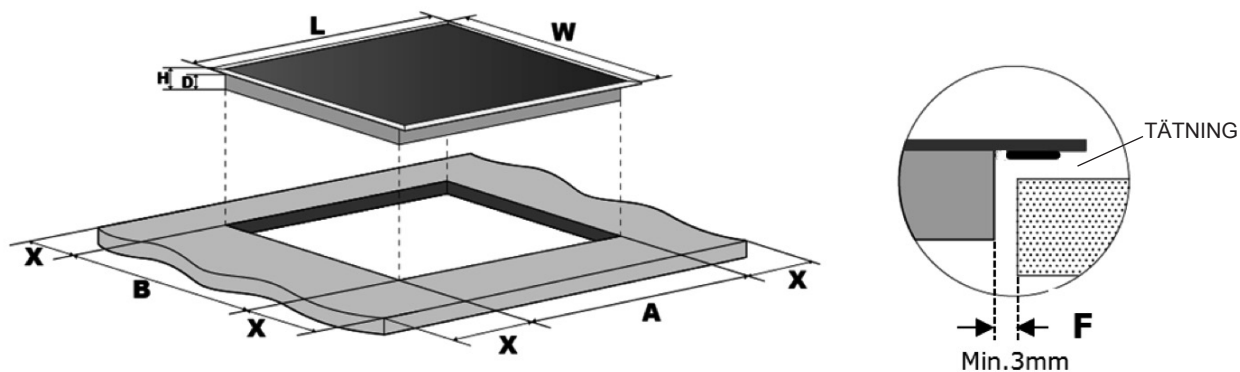
Såga ut ett uttag i arbetsytan enligt mätten på ritningen.

Spara minst 5 cm runt hålen (för förankring vid installation).

Försäkra dig om att arbetsytans tjocklek är minst 30 mm. Arbetsytan ska bestå av ett värmebeständigt och isolerande material (trä, fiberskivor eller hygroskopiskt material får användas endast om det är impregnerat) som inte är strömförande (risk för elstöt) eller som lätt deformeras (på grund av värmestrålningen från hällen). Se nedan:



OBS! Säkerhetsavståndet mellan hällens sidor och arbetsytans inre ytor ska vara minst 3 mm.

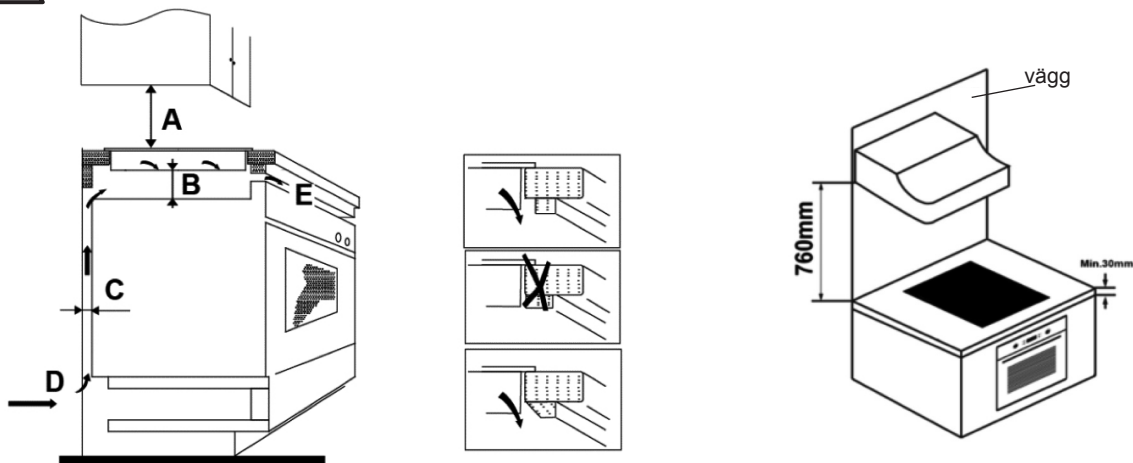


L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	60	56	565	495	50 (min.)	3 (min.)

Försäkra dig om att induktionshällen är korrekt ventilerad och att varken luftinlopp eller luftutlopp är blockerade. Försäkra dig om att induktionshällen är i gott skick. Se nedan.



OBS! Säkerhetsavståndet mellan hällen och skåpet ovanför den måste vara minst 760 mm.

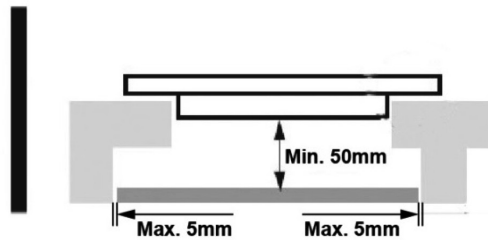


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 (min.)	20 (min.)	Luftintag	Luftutlopp: 5 mm

VARNING!

Säkerställ att ventilationen är tillräcklig

Försäkra dig om att induktionshällen är korrekt ventilerad och att varken luftinlopp eller luftutlopp är blockerade. För att undvika oavsiktlig kontakt med hällens varma undersida (eller elstöt vid arbete) måste en träinsats installeras (och fixeras med skruvar) på ett avstånd om min. 50 mm från hällens undersida. Följ anvisningarna nedan.



Runt hällens utsida finns det ventilationshål. Försäkra dig om att dessa hål **INTE** blockeras av arbetsytan när du placerar hällen på plats.



- Det lim som används för att foga plast- eller trämaterial i köksskåp måste kunna stå emot temperaturer upp till 150 °C (fel lim kan orsaka att materialet lossnar).
- Bakomvarande vägg samt närliggande och omgivande ytor måste därför kunna stå emot temperaturer på 90 °C.

9.2 Försäkra dig om följande före installation av hällen:

- Att arbetsytan är kvadratisk och nivellerad (försäkra dig om att inga strukturelement inkräktar på utrymmet).
- Att arbetsytan är tillverkad av värmebeständigt och isolerat material.
- Att ugnen har inbyggd kylfläkt om hällen installeras ovanför denna.
- Att installationen uppfyller alla krav i denna bruksanvisning samt tillämpliga standarder och förordningar.
- Att en lämplig frånskiljare, vilken kan bryta nätspänningen fullständigt, installeras permanent samt monteras och placeras enligt lokala lagar och förordningar.
- Att frånskiljaren är godkänd och har min. 3 mm avstånd mellan kontakterna för alla poler (eller för alla aktiva fasledare, om lokala lagar för elinstallationer tillåter denna variation av krav).
- Att frånskiljaren installeras så att den är lätt åtkomlig för den som använder hällen.
- Att du vid tveksamheter kring installationen kontaktar lokala byggnadsmyndigheter och ser lokala förordningar.
- Att du använder värmebeständiga material med lättstädade ytor (till exempel klinker) för väggytorna runt hällen.

9.3 Försäkra dig om följande efter installation av hällen:

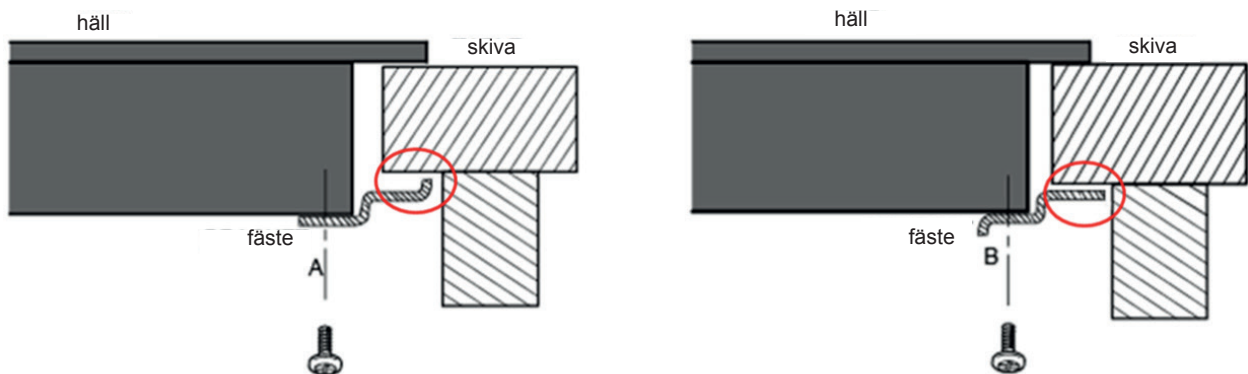
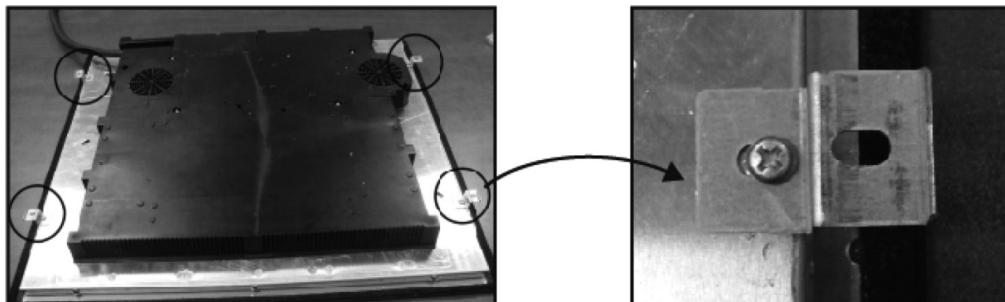
- Att anslutningskabeln inte är åtkomlig genom skåpsluckor eller lådor.
- Att flödet av frisk luft från skåpets utsida till hällens undersida är tillräckligt.
- Att en termisk barriär installeras under hällens underdel om hällen installeras ovanför låda eller skåpsutrymme.
- Att fränskiljaren är lätt åtkomlig för den som använder hällen.

9.4 Före placering av fästen

Placera enheten på en stabil och slät yta (använd kartongen). Var försiktig så att du inte skadar reglagen som sticker ut från hällen.

9.5 Justera fästets läge

Skruva fast två fästen på hällens undersida (se bilden) och fixera hällen på arbetsytan när den är placerad i korrekt läge. Justera fästets läge så att det passar tjockleken på den arbetsyta som används.



Fästen får absolut inte ta emot arbetsytans inre yta efter installation (se bild).

9.6 Försiktighet

1. Induktionshällen måste installeras av behörig elektriker. Kontakta oss om du behöver hjälp. Utför inte installationen själv.
2. Hällen får inte installeras direkt ovanför diskmaskin, kylskåp, frys, tvättmaskin eller torktumlare (fuktighet från dessa apparater kan skada hällens elektronik).
3. Induktionshällen måste installeras så att god värmeavgivning kan säkerställas (om inte påverkas dess tillförlitlighet negativt).
4. Väggen och den inducerade värmezonen ovanför bordsytan måste vara värmebeständiga.
5. Även laminatskivor och lim måste vara värmebeständiga.
6. Använd inte ångrengörare i hällens närhet.

9.7 Ansluta hällen till nätspänning



Denna häll måste anslutas till nätspänning av behörig elektriker.

Kontrollera följande innan du ansluter hällen till nätspänning:

1. Kontrollera att husets elsystem är avsett för den ström som hällen kräver.
2. Försäkra dig om att spänningen i vägguttaget är densamma som spänningen som anges på märkskylten.
3. Försäkra dig om att anslutningskabeln är avsedd för den last som anges på märkskylten.

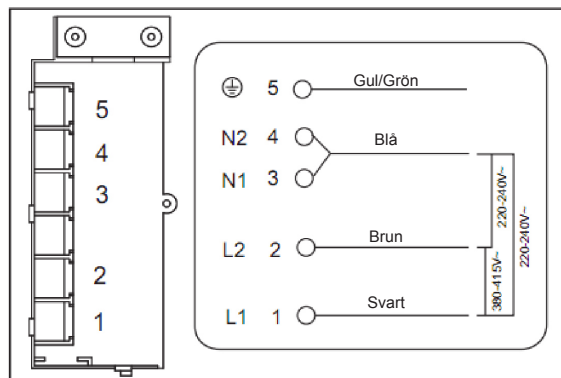
Använd inte adaptrar, reduceringar eller förgreningsanordningar för att ansluta hällen till nätspänning (dessa kan orsaka överhettning och brand).

Försäkra dig om att anslutningskabeln inte kommer i kontakt med varma komponenter (den ska vara placerad på en plats där dess temperatur inte överstiger 75 °C).

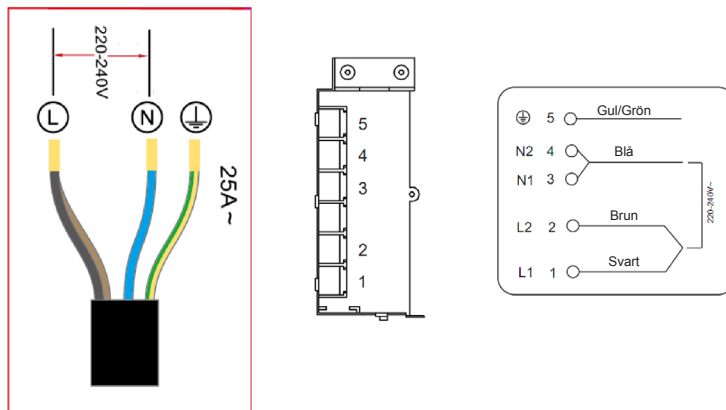


Kontakta elektriker för att ta reda på om husets elsystem klarar av att strömförsörja induktionshällen.

Ingrepp får utföras endast av behörig elektriker.



Enheten kan anslutas direkt till enfas nätspänning (se bilden).



- Om kabeln är skadad eller behöver bytas ut ska detta arbete utföras av behörig elektriker som använder korrekt verktyg (kontakta återförsäljaren).
- Om apparaten ska direktanslutas till nätspänning måste en allpolig kretsbrytare installeras (min. avstånd mellan kontakterna: 3 mm).
- Det är installatörens ansvar att säkerställa att elektriska anslutningar har utförts korrekt och att de uppfyller gällande säkerhetsföreskrifter.
- Kabeln får inte böjas eller klämmas.
- Kontrollera kabeln regelbundet! Om den behöver bytas måste arbetet utföras av behörig elektriker.



Hällens undersida samt nätsladden är inte åtkomliga efter installation.



AVFALLSHANTERING:

Avfallshandera inte produkten som osorterat kommunalt avfall. Den ska avfallshandteras som specialavfall.

Denna apparat är märkt i enlighet med WEEE-direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska produkter. Genom att säkerställa att denna apparat avfallshandteras på korrekt sätt bidrar du till att förhindra skada på miljö och människors hälsa, vilket annars kan bli följden om den avfallshandteras på fel sätt.

Symbolen på produkten indikerar att den inte kan behandlas som normalt hushållsavfall. Ta med produkten till återvinningsstation och avfallshandtera den som elektriskt/elektroniskt avfall.

Denna apparat ska avfallshandteras som specialavfall. Kontakta lokala myndigheter, återvinningsstation eller återförsäljaren om du vill ha mer information om hur produkten ska avfallshandteras.

Kontakta lokala myndigheter, återvinningsstation eller återförsäljaren om du vill ha mer information om hur produkten ska avfallshandteras.

CONTENTS

1. Foreword	29
1.1 Safety warnings	29
1.2 Installation	29
1.2.1 Electrical shock hazard	29
1.2.2 Cut hazard	29
1.2.3 Important safety instructions	29
1.3 Operation and maintenance	30
1.3.1 Electrical shock hazard	30
1.3.2 Health hazard	30
1.3.3 Hot surface hazard	30
1.3.4 Cut hazard	30
1.3.5 Important safety instructions	31
2. Product induction	34
2.1 Top view	34
2.2 Control panel	34
2.3 Working theory	35
2.4 Before using your new induction hob	35
2.5 Technical specification	35
3. Operation of product	35
3.1 Touch controls	35
3.2 Choosing the right cookware	36
3.3 Pan dimensions	36
3.4 How to use	37
3.4.1 Start cooking	37
3.4.2 Finish cooking	37
3.4.3 Using the boost function	38
3.4.4 Keep warm	38
3.4.5 Flexible area	39
3.4.6 Locking the controls	40
3.4.7 Timer control	41
3.4.8 Using the stop and go control	42
3.4.9 Default working times	42
4. Cooking guidelines	43
4.1 Cooking tips	43
4.1.1 Simmering, cooking rice	43
4.1.2 Searing steak	43
4.1.3 For stir-frying	43
4.2 Detection of small articles	43
5. Heat settings	44
6. Care and cleaning	45
7. Hints and tips	46
8. Failure display and inspection	47
9. Installation	49
9.1 Selection of installation equipment	49
9.2 Before installing the hob, make sure that:	50
9.3 After installing the hob, make sure that:	51
9.4 Before locating the fixing brackets	51
9.5 Adjusting the bracket position	51
9.6 Caution	52
9.7 Connecting the hob to the mains power supply	52

1. Foreword

1.1 Safety warnings

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

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 complete isolation 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 similar 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 induction hob. If the induction hob surface should break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply and contact a qualified technician.
- Switch the induction hob off at the wall before cleaning or maintenance.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or even death.

1.3.2 Health hazard

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.
- However, individuals with cardiac pa-

cemakers 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 severe injury or even 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.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- Keep children away from the hob.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are switched 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 an induction hob 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 surface or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Do not place or leave any items that could become magnetised (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.
- After use, always turn off the cooking zones and the induction hob 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 who climb on to the induction hob could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or individuals with a disability that 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 use a steam cleaner to clean your induction hob.
- Do not place or drop heavy objects on your induction hob.
- Do not stand on your induction hob.
- 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 induction hob, as these can scratch the induction glass.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- 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 environments; bed and breakfast 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 must be kept away unless continu-

ously supervised.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and individuals with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, if they are supervised or have been instructed in how to use the appliance safely, and understand the hazards involved.
- Children must not be allowed to play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children without supervision.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. **NEVER** try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover the flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- **Warning:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, as hob surfaces of glass-ceramic or a similar material cover live parts.
- Do not use a steam cleaner on the hob.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

Congratulations on the purchase of your new Induction Hob.

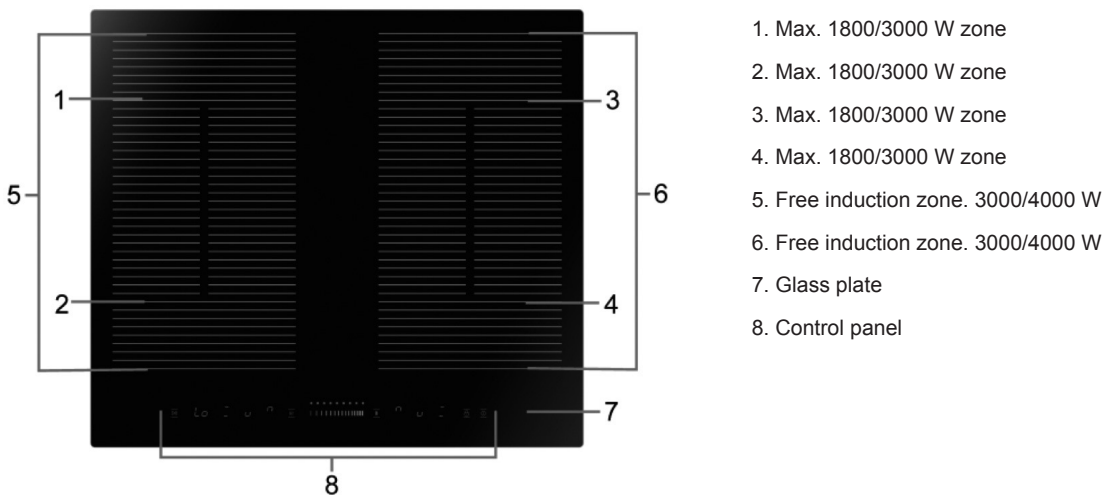
We recommend that you take some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install and operate the product correctly.

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



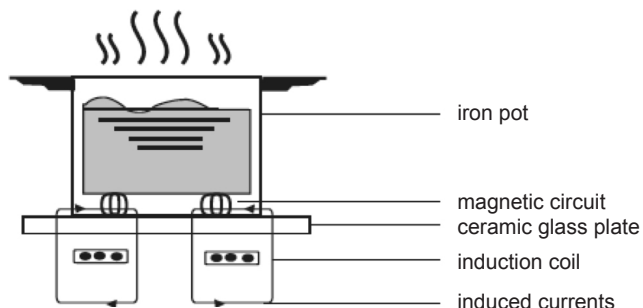
2.2 Control panel



1. Power / Timer slider touch control
2. Heating zone selection controls
3. Pause control
4. Keylock control
5. ON/OFF control
6. Keep warm control
7. Boost control

2.3 Working theory

Induction cooking is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology. It works by electromagnetic vibrations that generate heat directly in the pan, rather than indirectly by 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 Tekniska data

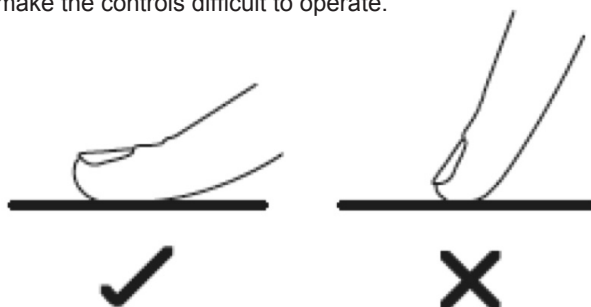
Cooking hob	CIH9660S
Cooking zones	4 Zones
Supply voltage	220–240V~ 50Hz–60Hz
Installed electric power	7200W
Product dimensions L×W×H (mm)	590X520X60
Cut-out dimensions A×B (mm)	565X495

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

3. Operation of product

3.1 Touch controls

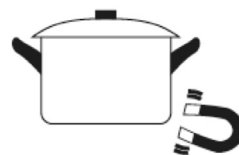
- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin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



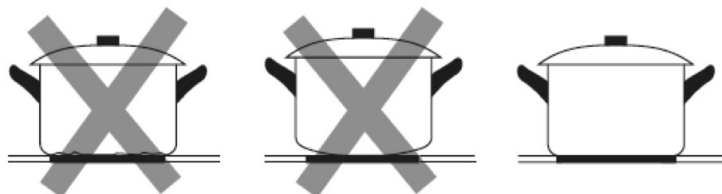
3.2 Choosing the right cookware



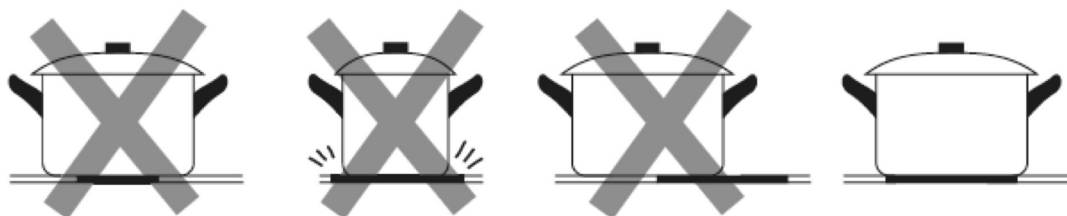
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:
 1. Put some water in the pan you want to check.
 2. If does not flash in the display and the water heats up, 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.



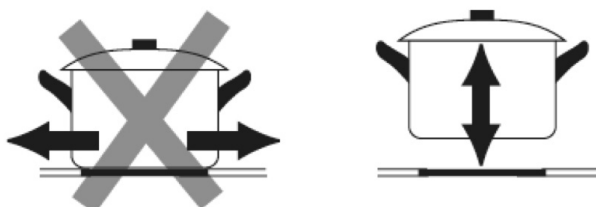
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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. If you use a pot that is slightly wider, energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller pot, efficiency could be less than expected. Pots smaller than 140 mm may not be detected 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 Pan dimensions

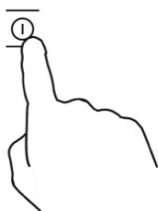
The cooking zones are, up to a limit, automatically adjusted to the diameter of the pan. However the bottom of this pan must have a minimum of diameter to suit the corresponding cooking zone. To obtain the best efficiency from your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone.

Cooking zone	The base diameter of induction cookware	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
1, 2, 3, 4	140	220
free induction	220	220x400

3.4 How to use

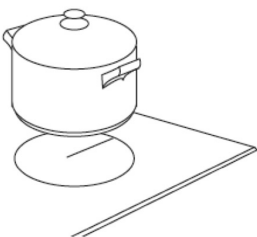
3.4.1 Start cooking

Touch the ON/OFF control. After power on, the buzzer beeps once, timer control show "00" heating zone selection controls show "—" or "L" or "□", indicating that the induction hob has entered the standby mode.



Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.

- Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.

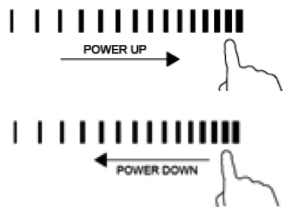


Touch the heating zone selection control and an indicator where will flash to show your selection.



Adjust the heat setting by touching the slider control.

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



If the display flashes $\cong \sqcup \cong$ alternately with the heat setting

This means that:

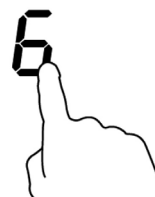
- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you're using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centered on the cooking zone.

No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.

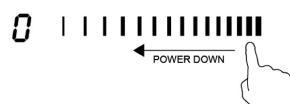
The display will automatically turn off after 1 minute if no suitable pan is placed on it.

3.4.2 Finish cooking

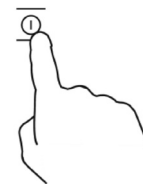
Touch the heating zone selection control that you wish to switch off.



Turn the cooking zone off by touching the slider to the left. Make sure the display shows "0".



Turn the whole induction hob off by touching the ON/OFF control.



Beware of hot surfaces

H will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. This can also be used as an energy-saving function if you want to heat further pans, by using the hotplate that is still hot.



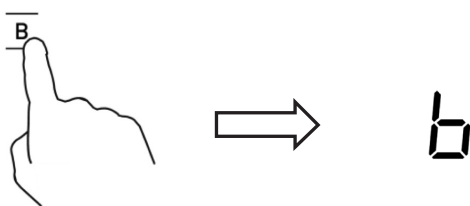
3.4.3 Using the boost function

Activate the boost function

Touch the heating zone selection control.



When you touch the boost control, **B** the zone indicator shows "b" and the power increases to Max.



Cancel the boost function

Touch the heating zone selection control for which you wish to cancel the boost function.



a) Touch the boost control and **B** to cancel the boost function, and the the cooking zone will revert to its original setting.

OR

b) Touch the slider control, and the cooking zone will revert to the level you select.



Note:

- The boost function can be used for any cooking zone.
- The cooking zone returns to its original setting after 5 minutes.
- When the boost function of the 1st cooking zone is activated, the 2nd cooking zone is automatically limited to below level 2, and vice versa.
- If the original heat setting was 0, it will return to 9 after 5 minutes.

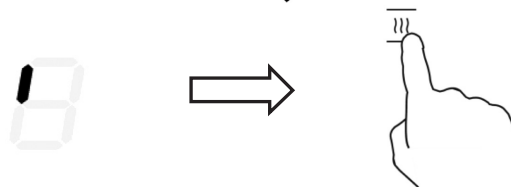
3.4.4 Keep warm

Activate the keep warm function

Touch the heating zone selection control.

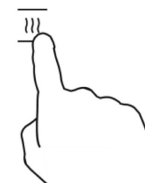


Touch the keep warm control **III**, the zone indicator will show "I".



Cancel the keep warm function

a) Touch the keep warm control, the cooking zone will then revert to its original setting.



b) Touch the slider control, the cooking zone will then revert to the level you select.



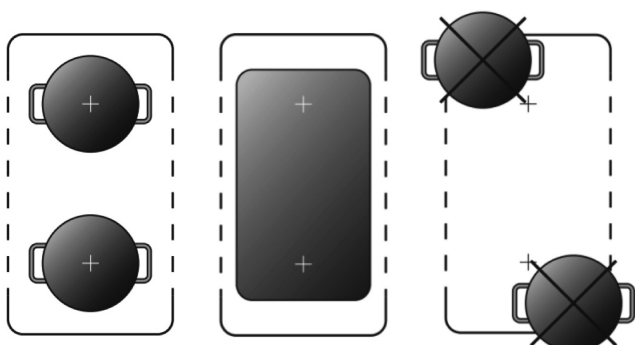
3.4.5 Flexible area

- This area can be used as a single zone or as two different zones, according to your cooking needs at any time.
- The flexible area is made up of two independent inductors that can be controlled separately. When used as a single zone, the cookware can be moved from one zone to the other within the flexible area while maintaining the same power level of the zone where the cookware was originally placed, and the part that is not covered by cookware is automatically switched off.

Important:

Make sure you centre the cookware on the individual cooking zone. In case of oval, rectangular and elongated pans, make sure the pan is centered on the cooking zone and covers both crosses. Make sure the cookware covers more than 3/4 of the area of the heating zone. Placing a round pot in the middle region is not recommended.

Examples of good pot placement and bad pot placement.



As one big zone

To use the flexible area as a single big zone, simply press the dedicated keys.



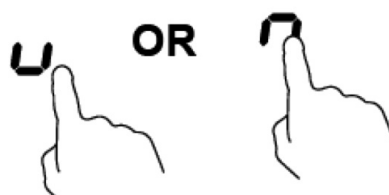
The power setting works just like any other normal zone.

If the pot is moved from the front to the rear part (or vice versa), the flexible area automatically detects the new position and maintains the same power.

To add a further pot, press the dedicated keys again, so that the cookware is detected.

As two independent zones


To use the flexible area as a single big zone, simply press the dedicated keys.




3.4.6 Locking the controls

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



To lock the controls

Touch the lock control .
The timer indicator will show "Lo"

To unlock the controls

Touch and hold the lock control  for a while.



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

3.4.7 Timer control

You can use the timer in two different ways:

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

The maximum timer setting is 99 minutes.

a) Using the timer as a minute minder

If you are not selecting any cooking zone

Make sure the induction hob is turned on.

Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.



Touch the timer control, the number "10" will appear in the timer display where touched and the "0" will flash.

Set the time by touching the slider control (e.g. 6).



Touch the timer control again, the "1" will flash.



Set the time by touching the slider control (e.g. 9), now the timer you is set to 96 minutes.



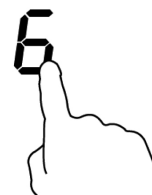
The buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator will show "- -" when the set time has expired.



b) Setting the timer to turn one or more cooking zones off

Set one zone

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



Touch the timer control, the number "10" will appear in the timer display and the "0" will flash.



Set the time by touching the slider control. (e.g. 6).



Touch the timer control again, the "1" will flash.



Set the time by touching the slider control (e.g. 9), now the timer is set to 96 minutes.



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



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



- 1) Other cooking zones will keep operating if they were turned on previously.
- 2) The red dot next to the power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.



Setting more zones:

The steps for setting more zones are similar to the steps for setting one zone;

When you set the time for several cooking zones simultaneously, the decimal dots for the relevant cooking zones are on. The minute display shows the minute timer. The dot for the corresponding zone flashes.

The display appears as shown below:

3.

(set to 15 minutes)

15

6.

(set to 45 minutes)

Once the countdown timer expires, the corresponding zone will switch off. Then it will show the new minute timer and the dot for the corresponding zone will flash.

The display appears as shown:

30

(set to 30 minutes)

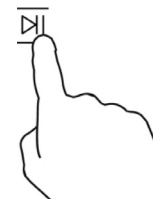
6.

Touch the heating zone selection control, the corresponding timer will be shown in the timer indicator.

3.4.8 Using the stop and go control

1. When the cooking zones are active, touch the "⏏" control, all the displays will show "!!" and stop heating.

In this mode only "⏏" and "🔒" "Lock" control can be operated.



2. Touch "⏏" again, the displays will show the original setting, and the cooking zones will carry on heating.

3.4.9 Default working times

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

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

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

4. Cooking guidelines



Take care when frying, as the oil and fat heat up very quickly, particularly if you're using the boost function. 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 flavorsome 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 well cooked you want it. Times may vary from about 2 to 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 done quickly. 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 unsuitably sized 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 goes into standby mode in around 1 minute. The fan will keep cooling down the induction hob for a further 1 minute.

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

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"> 1. Switch the power to the induction hob off. 2. Apply an induction hob cleaner while the glass is still warm (but not hot!). 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the induction hob back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • When the power to the induction hob is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the induction hob: the glass may become stained.
Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass	<p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for glass induction hobs, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Turn the power to the induction hob off. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the stain or spill to a cool area of the induction hob. 3. Clean the stain or spill up with a dishcloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
Spillovers on the touch controls	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the induction hob off. 2. Soak up the spill. 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch the power to the induction hob back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • The induction hob 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 induction hob back on.

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 hob' 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 becoming scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products are 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 turn the power to the induction hob off while the fan is running.
Pans do not become hot and do not appear in the display.	he 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. This test feature allows a technician to check the function of several components without disassembling or removing the hob from the work surface.

Troubleshooting

Problem	Possible causes	What to do
F1-F6	Supply voltage is above the rated voltage.	Please contact the supplier.
F9-FA	Supply voltage is below the rated voltage.	Please contact the supplier.
FC	High temperature of ceramic plate sensor. (1#)	Please contact the supplier.
E1/E2	High temperature of ceramic plate sensor. (2#)	Please inspect whether power supply is normal. Power on when the power supply is normal.
E3/E4	High temperature of IGBT. (1#)	Please restart after the induction hob cools down.
E5	High temperature of IGBT. (2#)	Please restart after the induction hob cools down.

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.	
	Accessory power board and display board connection failure.	Check the connection.	
	The accessory power board is damaged.	Replace the accessory power board.	
	The display board is damaged.	Replace the display board.	
Some buttons do not work, or the LED display is not working normally.	The display board is damaged.	Replace the display board.	
The cooking mode indicator comes on, but heating does not start.	Hob temperature is too high.	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 on the same side (such as the first and the second zone) indicate "u" .	Power board and display board connection failure.	Check the connection.	
	The display board of communicating 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 is intended to help with troubleshooting and identifying common failures.
Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any danger or damage to the induction hob.

9. Installation

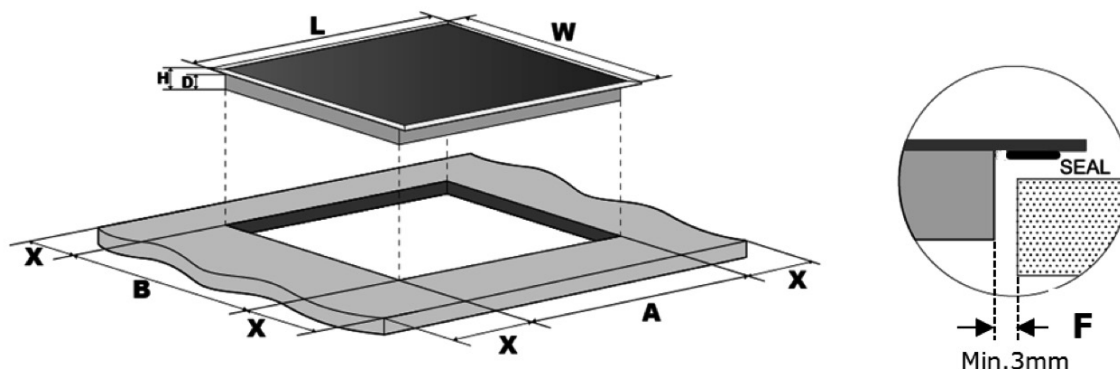
9.1 Selection of installation equipment

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.

Make sure the thickness of the work surface is at least 30 mm. Please select heat-resistant and insulated work surface material (wood or a similar fibrous or hygroscopic material must not be used as a work surface material unless impregnated) to avoid electrical shock and excessive deformation caused by heat radiation from the hotplate. As shown below:

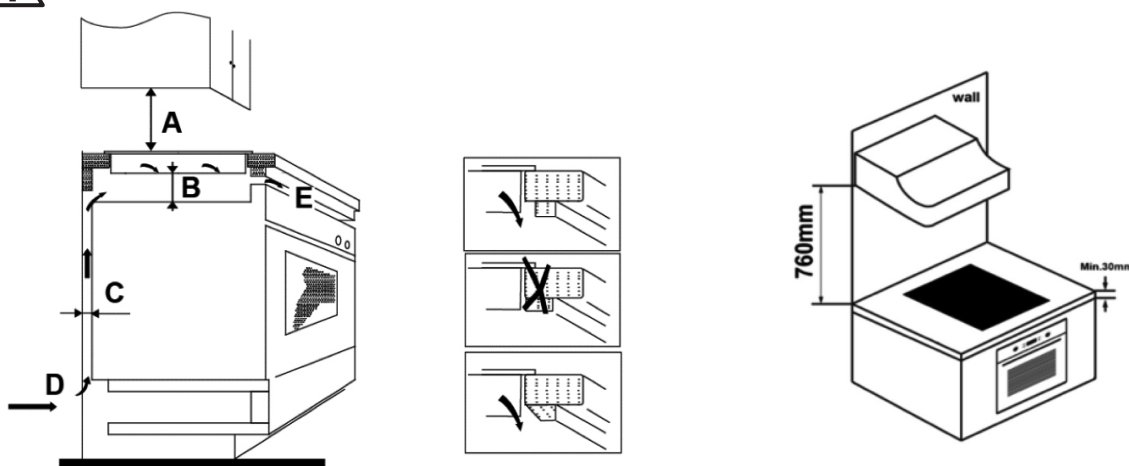
NOTE: The safety distance between the sides of the hob and the inner surfaces of the worktop should be at least 3 mm.



L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	60	56	565	495	50 min.	3 min.

In all cases make sure that the induction cooker hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the induction cooker hob is in good working condition. As shown below.

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

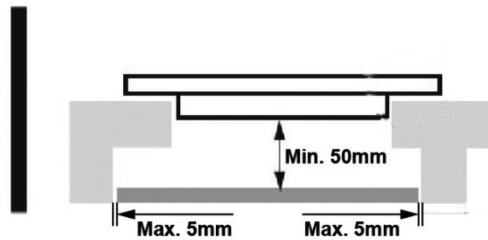


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Air intake	Air exit 5 mm

WARNING:

Ensuring adequate ventilation

Make sure the induction cooker hob is well ventilated and that the air inlet and outlet are not blocked. In order to avoid accidental contact with the hot underside of the hob, or unexpected electric shock while working, a wooden insert must be installed and fixed with screws at a minimum distance of 50 mm below 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.



- Note that the glue that joins plastic or wooden material to the cabinetry, must be able to resist temperatures of up to 150°C, to avoid the panelling from coming unstuck.
 - The rear wall, adjacent and surrounding surfaces must therefore be able to withstand a 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 complete isolation 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 by 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:

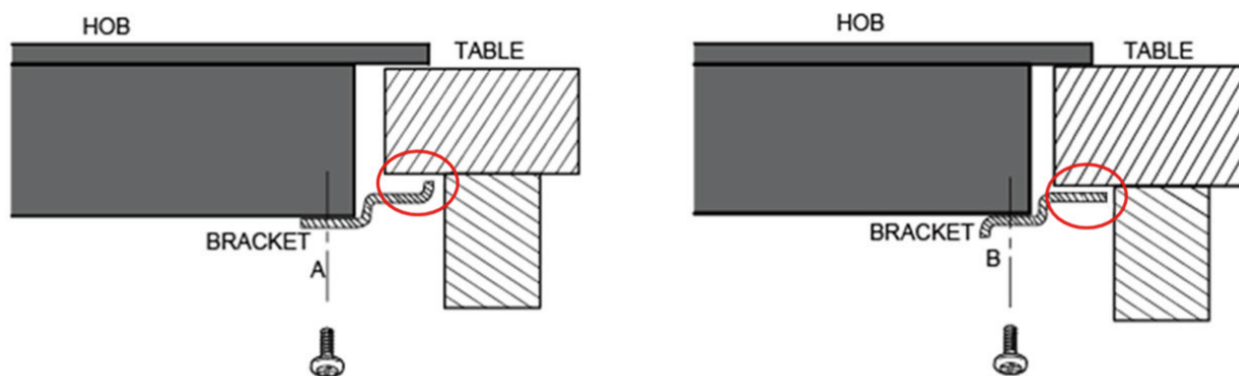
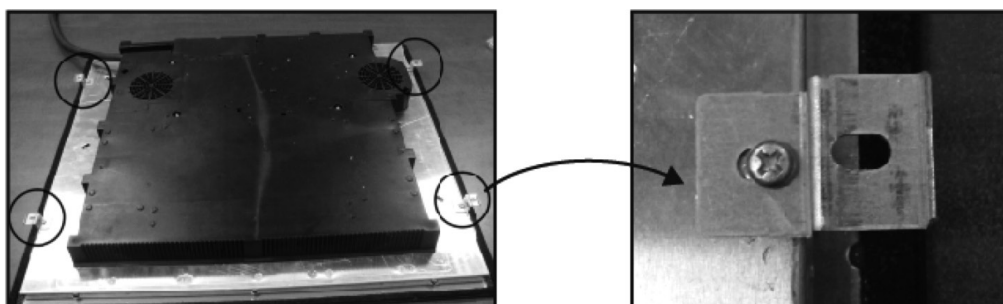
- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- The 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 screwing 4 brackets on the bottom of the hob (see picture) after installation. Adjust the bracket position to suit the thickness of the worktop that is being used.



The brackets must not touch the inner surfaces of the worktop after installation under any circumstances (see picture).

9.6 Caution

1. The induction hotplate must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never attempt installation by yourself.
2. The hob must not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or tumble dryer, as the humidity may damage the hob electronics.
3. The induction hotplate must be installed so that effective heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the table surface must be able to withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
6. Do not use a steam cleaner near the hob.

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 on the rating plate.
3. The power supply cable can withstand the load specified on the rating plate.

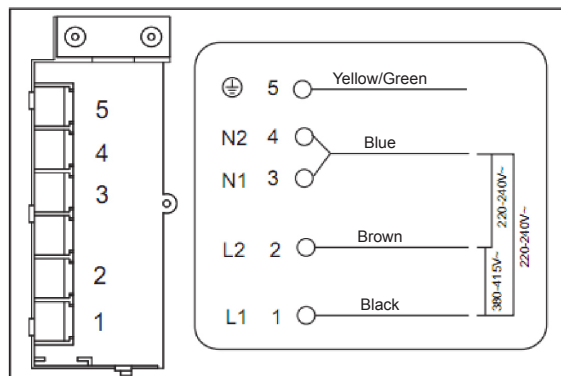
To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.

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

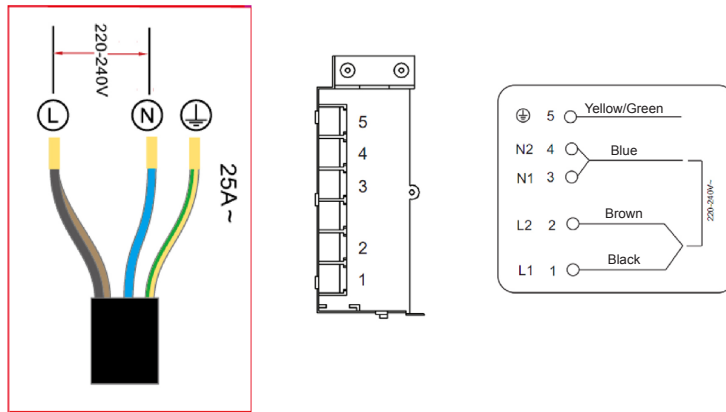


Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations.

Any alterations must only be made by a qualified electrician.



The appliance can be connected directly to the mains by single-phase electric connection, as shown below.



- If the cable is damaged or needs to be replaced, the work must be carried out by the after-sales agent using dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is to be connected directly to the mains supply, an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3 mm between contacts.
- The installer must ensure that electrical connections have been made correctly and that they comply with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and replaced by authorized technicians only.



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



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

This appliance is labeled in compliance with European directive 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, recovery and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it.

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

INNHold

1. Forord	55
1.1 Sikkerhetsinformasjon	55
1.2 Installasjon	55
1.2.1 Støtfare	55
1.2.2 Skjærefare	55
1.2.3 Viktige sikkerhetsanvisninger	55
1.3 Bruk og vedlikehold	56
1.3.1 Støtfare	56
1.3.2 Helsefare	56
1.3.3 Varm overflate	56
1.3.4 Skjærefare	56
1.3.5 Viktige sikkerhetsanvisninger	56
2. Produktpresentasjon	60
2.1 Sett ovenfra	60
2.2 Betjeningspanel	61
2.3 Arbeidsprinsipp	61
2.4 Før du bruker din nye induksjonstopp	61
2.5 Tekniske spesifikasjoner	61
3. Bruke produktet	61
3.1 Berøringsbrytere	61
3.2 Velge riktige kokekar	62
3.3 Kokekarmål	62
3.4 Bruk	63
3.4.1 Starte tilberedningen	63
3.4.2 Avslutte tilberedningen	63
3.4.3 Bruke boost-funksjonen	64
3.4.4 Varmholding	64
3.4.5 Fleksibelt område	65
3.4.6 Låse bryterne	66
3.4.7 Tidsurkontroll	67
3.4.8 Bruke funksjonen for midlertidig stans	68
3.4.9 Standard innkoplingstid	68
4. Retningslinjer for tilberedning	69
4.1 Tilberedningstips	69
4.1.1 Småkoking, koke ris	69
4.1.2 Steke biff	69
4.1.3 Woking	69
4.2 Detektering av fremmedlegemer	69
5. Varmeinnstillinger	70
6. Pleie og rengjøring	71
7. Tips	72
8. Feildisplay og inspeksjon	73
9. Innstilling	75
9.1 Valg av installeringsutstyr	75
9.2 Påse før du installerer induksjonstoppen at:	76
9.3 Påse etter å ha installert induksjonstoppen at:	77
9.4 Før festebeslagene plasseres	77
9.5 Justere beslagene	77
9.6 OBS!	78
9.7 Kople induksjonstoppen til strømmettet	78

1. Forord

1.1 Sikkerhetsinformasjon

Din sikkerhet er svært viktig for oss. Les denne informasjonen før du tar i bruk induksjonstoppen din.

1.2 Installasjon

1.2.1 Støtfare

- Kople induksjonstoppen fra strømm-nettet før du utfører arbeid eller vedlikehold på den.
- Den skal være tilkopleet jordet stikkontakt.
- Endringer i det elektriske opplegget må kun utføres av autorisert elektriker.
- Det kan medføre elektrisk støt eller død dersom dette rådet ikke følges.

1.2.2 Skjærefare

- Vær forsiktig – panelkantene er skarpe.
- Det kan medføre personskade eller kuttskader hvis man er uforsiktig.

1.2.3 Viktige sikkerhetsanvisninger

- Les nøye gjennom disse anvisningene før du installerer eller bruker dette utstyret.
- Du må ikke på noe tidspunkt plassere brennbare materialer eller produkter på denne induksjonstoppen.
- Sørg for at den som skal installere induksjonstoppen får denne informasjonen, da det kan redusere installasjonskostnadene dine.
- For å unngå fare må induksjonstoppen

installeres i henhold til denne installasjonsanvisningen.

- Induksjonstoppen skal installeres og jordes forskriftsmessig av autorisert elektriker.
- Induksjonstoppen skal koples til en kurs med skillebryter som gir fullstendig isolering fra strømtilførselen.
- Feilaktig installering kan annullere eventuelle garanti- eller ansvarskrav.
- Induksjonstoppen kan brukes av barn over 8 år og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap, dersom de har tilsyn eller har fått innføring i sikker bruk og farene ved bruk av induksjonstoppen.
- Barn skal ikke leke med induksjonstoppen. Barn må ikke rengjøre og/eller vedlikeholde induksjonstoppen uten tilsyn.
- Dersom ledningen blir skadd, må den skiftes av fabrikanten, dennes servicerepresentant eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå fare.
- Advarsel: Hvis det blir sprekker i overflaten, må du slå av induksjonstoppen for å unngå støtfare, da overflater av glasskeramikk eller tilsvarende dekker strømførende deler.
- Metallgjenstander som kniver, gafler, skjær og lokk bør ikke legges på induksjonstoppen, da de kan bli varme.
- Damprens må ikke brukes til

rengjøring.

- Ikke rengjør induksjonstoppen med damprens.
- Induksjonstoppen skal ikke brukes med et eksternt tidsur eller separat fjernkontroll.
- ADVARSEL: Brannfare: Ikke oppbevar gjenstander på kokesonene.
- Tilberedningsprosessen krever tilsyn. En kortvarig tilberedningsprosess krever kontinuerlig tilsyn.
- ADVARSEL: Det kan være brannfarlig å la fett eller olje koke uten tilsyn på induksjonstoppen. Prøv ALDRI å slukke en brann med vann, men slå av induksjonstoppen og legg f.eks. et lokk eller brannteppe på flammene.

1.3 Bruk og vedlikehold

1.3.1 Støtfare

- Ikke lag mat på en induksjonstopp med knusningsskader eller sprekker. Hvis induksjonstoppen blir skadd eller får sprekker, må du kople toppen fra strømtilførselen omgående og kontakte en kvalifisert tekniker.
- Trekk ut nettleidingen før rengjøring eller vedlikehold.
- Det kan medføre elektrisk støt eller død dersom dette rådet ikke følges.

1.3.2 Helsefare

- Denne induksjonstoppen samsvarer med normer for elektromagnetisk sikkerhet.
- Mennesker med pacemaker eller andre elektriske implantater (f.eks.

insulinpumper) må rådføre seg med sin lege eller implantatfabrikanten før de bruker induksjonstoppen for å forvisse seg om at implantatene ikke påvirkes av det elektromagnetiske feltet.

Det kan medføre alvorlig helseskade eller død dersom dette rådet ikke følges.

1.3.3 Varm overflate

- Under bruk blir tilgjengelige deler av induksjonstoppen så varme at de kan forårsake brannskader.
- Ikke la kroppsdelene, klær eller annet enn egnede kokekar berøre induksjonsglasset før overflaten er avkjølt.
- Metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer og lokk bør ikke legges på induksjonstoppen, da de kan bli varme.
- Hold barn unna induksjonstoppen.
- Håndtak på kokekar kan være varme å berøre. Pass på at håndtak ikke befinner seg over andre kokesoner som er slått på. Sørg for at håndtakene ikke er tilgjengelige for barn.
- Det kan medføre brann- eller oppbevaringsskader dersom dette rådet ikke følges.

1.3.4 Skjærefare

- Det barberbladskarpe bladet på skrapen til induksjonstoppen blottlegges når beskyttelsen trekkes tilbake. Bruk skrapen svært forsiktig og oppbevar den alltid utilgjengelig for barn.
- Det kan medføre personskade eller kuttskader hvis man er uforsiktig.

1.3.5 Viktige sikkerhetsanvisninger

- La aldri induksjonstoppen være uten tilsyn når den er i bruk. Ved overkoking kan søl antennes.
- Ikke bruk induksjonstoppen som benkeplate eller til oppbevaring.
- Ikke la gjenstander eller husgeråd bli liggende på induksjonstoppen.
- Ikke legg eller oppbevar gjenstander som kan bli magnetisert (f.eks. kredittkort, minnekort) eller elektronisk utstyr (f.eks. PCer, MP3-spillere) nær induksjonstoppen, da de kan påvirkes av det elektromagnetiske feltet.
- Slå alltid av kokesonene og induksjonstoppen etter bruk slik det er beskrevet i denne bruksanvisningen (dvs. berøringsbryterne). Ikke stol fullt og helt på at kjeledetekteringsfunksjonen slår av kokesonene når du fjerner kokekarene.
- Ikke la barn leke med induksjonen eller sitte, stå eller klatre på den.
- Ikke oppbevar ting av interesse for barn i skap over induksjonstoppen. Barn som klatrer på induksjonstoppen kan bli alvorlig skadd.
- Ikke la barn være alene eller uten tilsyn der induksjonstoppen brukes.
- Barn eller bevegelseshemmede bør få en innføring i bruken av induksjonstoppen. Sørg for at de kan bruke induksjonstoppen uten at det er fil fare for dem selv eller omgivelsene.
- Ikke reparer eller bytt ut noen del av induksjonstoppen uten at det er spesifikt anbefalt i bruksanvisningen. All annen service skal utføres av kvalifisert tekniker.
- Ikke rengjør induksjonstoppen med damprens.
- Ikke legg eller mist tunge gjenstander på induksjonstoppen.
- Ikke stå på induksjonstoppen.
- Ikke bruk kokekar med skarpe kanter, og ikke dra dem over glassoverflaten, da dette kan ripe opp glasset.
- Ikke bruk skuremidler eller andre aggressive vaskemidler på induksjonstoppen, da de kan ripe opp glasset.
- Dersom ledningen blir skadd, må den skiftes av fabrikanten, sevicerepresentant eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå fare.
- Denne induksjonstoppen er ment til bruk i husholdninger eller tilsvarende: kantiner, våningshus, av gjester i hoteller, moteller og andre bomiljøer, pensjonater osv.
- ADVARSEL: Induksjonstoppen og dens tilgjengelige deler blir varme under bruk.
- Ikke berør varmeelementene.
- Barn under 8 år må holdes unna, med mindre de er under kontinuerlig tilsyn.
- Induksjonstoppen kan brukes av barn over 8 år og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap, dersom de har tilsyn eller har fått innføring i bruk og farene ved bruk av induksjonstoppen.
- Barn må ikke få leke med induksjonstoppen. Barn må ikke rengjøre induksjonstoppen uten tilsyn.

- **ADVARSEL:** Det kan være brannfarlig å la fett eller olje koke uten tilsyn på induksjonstoppen. Prøv **ALDRI** å slukke en brann med vann, men små av induksjonstoppen og legg f.eks. et lokk eller brannteppe på flammene.
- **ADVARSEL:** Brannfare: Ikke oppbevar gjenstander på kokesonene.
- **Advarsel:** Hvis det blir sprekker i overflaten, må du slå av induksjonstoppen for å unngå støtfare, da overflater av glasskeramikk eller tilsvarende dekker strømførende deler.
- Ikke rengjør induksjonstoppen med damprens.
- Induksjonstoppen skal ikke brukes med et eksternt tidsur eller separat fjernkontroll.

NO

Gratulerer med kjøpet av din nye induksjonstopp.

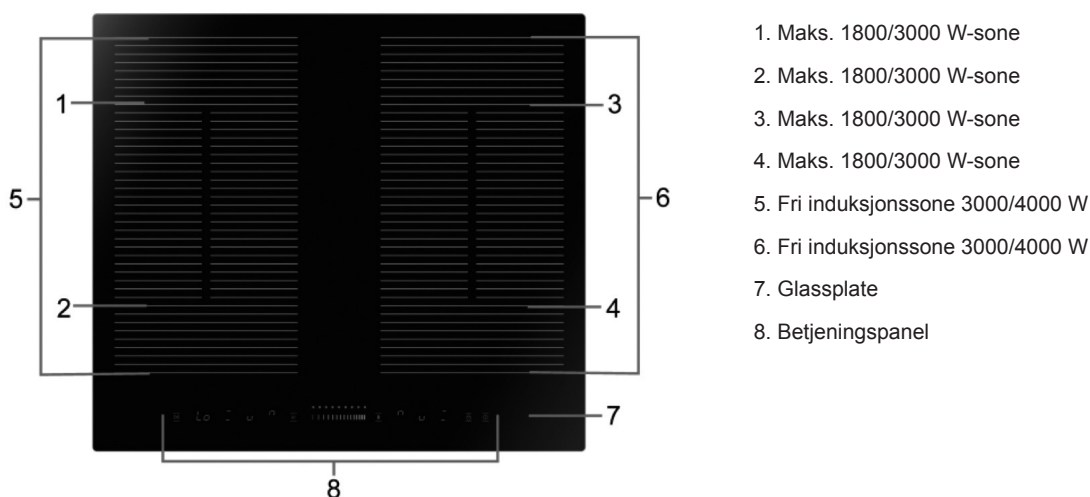
Vi anbefaler at du tar deg tid til å lese gjennom denne bruks-/installasjonsanvisningen, slik at du forstår fullt ut hvordan produktet skal installeres og brukes.

Når det gjelder installering, viser vi til installasjonsdelen.

Les alle sikkerhetsmerknadene grundig før bruk og oppbevar denne Bruks-/Installasjonsanvisningen til fremtidig bruk.

2. Produktpresentasjon

2.1 Sett ovenfra



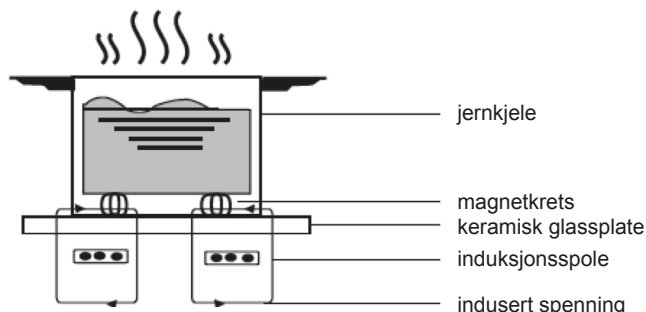
2.2 Betjeningspanel



1. Berøringskontroll for effekt/tidsur
2. Varmesonevelgere
3. Pausevelger
4. Betjeningsknappplås
5. PÅ/AV
6. Varmholdingskontroll
7. Boost-velger

2.3 Arbeidsprinsipp

Matlaging med induksjon er en sikker, avansert, effektiv og økonomisk matlagingsteknologi. Den benytter elektromagnetiske vibrasjoner som genererer varme direkte i kokekaret, og ikke indirekte ved å varme opp glassoverflaten. Glasset blir bare varmt fordi kokekaret varmer det opp etter hvert.



2.4 Før du bruker din nye induksjonstopp

- Les denne bruksanvisningen, spesielt delen som omhandler sikkerhetsinformasjon.
- Fjern eventuell beskyttelsesfilm som måtte finnes på induksjonstoppen.

2.5 Tekniske spesifikasjoner

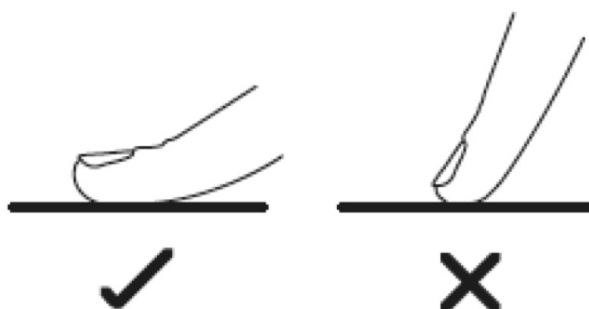
Induksjonstopp	CIH9660S
Kokesoner	4 soner
Nettspenning	220–240 V~ 50Hz–60Hz
Installert effekt	7200 W
Mål L×B×H (mm)	590X520X60
Utsparingsmål A×B (mm)	565X495

Vekt og mål er omtrentlige angivelser. Ettersom vi arbeider kontinuerlig med å forbedre våre produkter, kan vi endre spesifikasjoner og formgivning uten varsel.

3. Bruke produktet

3.1 Berøringsbrytere

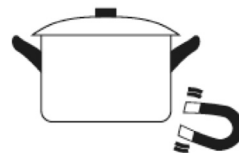
- Bryterne reagerer på berøring, så du behøver ikke å trykke på dem.
- Bruk fingerputen, ikke fingertuppen.
- Du hører en pipetone hver gang en berøring registreres.
- Påse at bryterne alltid er rene, tørre og at de ikke er tildekket av noe (f.eks. kjøkkenredskap eller håndkle). Selv en tynn vannhinne kan det gjøre det vanskelig å bruke bryterne.



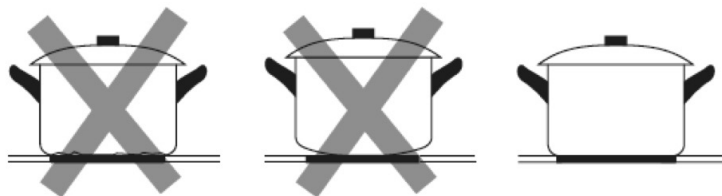
3.2 Velge riktige kokekar



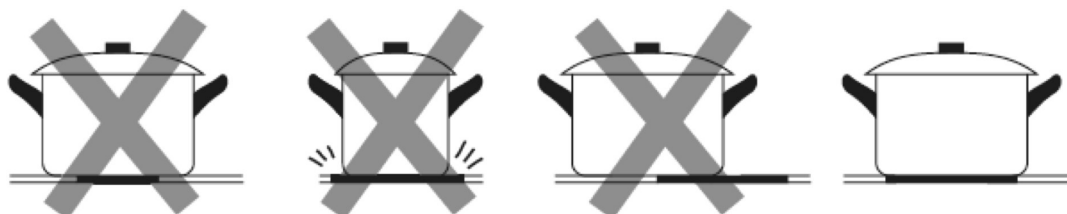
- Bruk kun kokekar med en bunn som egner seg til matlaging med induksjon. Se etter induksjonssymbolet på emballasjen eller undersiden av kokekaret.
- Du kan kontrollere om kokekaret egner seg ved å utføre en magnettest. Beveg en magnet mot undersiden av kokekaret. Hvis den fester seg, er kokekaret egnet til induksjon.
- Hvis du ikke har magnet:
 1. Ha litt vann i kokekaret du vil prøve.
 2. Hvis ikke blinker i displayet og vannet oppvarmes, er kokekaret egnet.
- Kokekar av følgende materialer er uegnet: rent rustfritt stål, aluminium eller kopper uten magnetbunn, glass, tre, porselen, keramikk og steintøy.



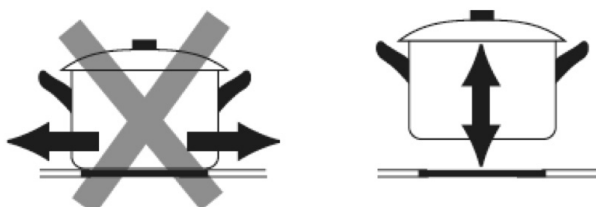
Ikke bruk kokekar med skarpe kanter eller buet bunn.



Påse at bunnen på kokekaret er jevn, ligger godt en mot glasset og har samme størrelse som kokesonen. Bruk kokekar med en diameter som tilsvarer det som er angitt på induksjonstoppen. Hvis du bruker et kokekar som er litt større, bruker du strøm på maksimal effekt. Bruker du et mindre kokekar, kan effekten være lavere enn forventet. Det er ikke sikkert at induksjonstoppen registrerer mindre kokekar enn 140 mm. Sett alltid kokekaret midt på kokesonen.



Løft alltid kokekarene fra induksjonstoppen – ikke skyv dem, da dette kan ripe opp glasset.



3.3 Kokekarmål

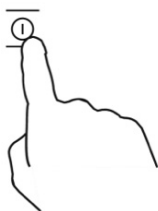
Kokesonene justeres, inntil en viss grense, etter kokekarets diameter. Bunnen på kokekaret må imidlertid ha en minimumsdiameter for å passe til den aktuelle kokesonen. For å få best effekt må du plassere kokekaret midt på kokesonen.

Kokesone	Bunndiameter på induksjonskokekar	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
1, 2, 3, 4	140	220
fri induksjonssone	220	220x400

3.4 Bruk

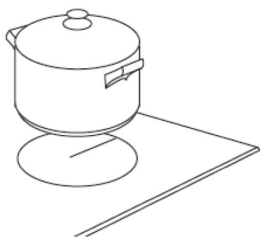
3.4.1 Starte tilberedningen

Berør PÅ/AV-kontrollen. Når induksjonstoppen er slått på, piper summeren én gang, tidsuret viser "00" og varmesonevelgeren viser "—" eller "L" eller "□" som tegn på at induksjonstoppen er i beredskapsmodus.



Sett et egnet kokekar på den kokesonen du vil bruke.

- Påse at undersiden av kokekaret og overflaten på kokesonen er ren og tørr.

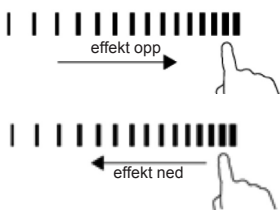





Berør varmesonevelgeren, så blinker en indikator valget ditt.



Juster varmeinnstillingen ved å berøre glidekontrollen.

- Hvis du ikke velger en varmeinnstilling innen 1 minutt, slås induksjonstoppen automatisk av. Da må du begynne på nytt fra punkt 1.
- Du kan endre varmeinnstillingen når som helst under matlagingen.



Displayet blinker    avkvalvis med varmeinnstillingen

Dette betyr at:

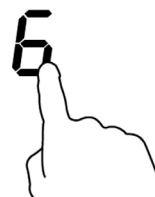
- du ikke har plassert et kokekar på riktig kokesone, eller
- kokekaret egner seg ikke til induksjon, eller
- kokekaret er for lite eller ikke ordentlig midtstilt på kokesonen.

Det skjer ingen oppvarming hvis det ikke er et egnet kokekar på kokesonen.

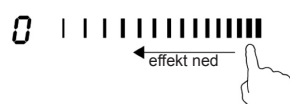
Displayet slås automatisk av etter 1 minutt hvis det ikke står et egnet kokekar på kokesonen.

3.4.2 Avslutte tilberedningen

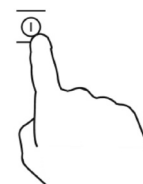
Berør den varmesonevelgeren du vil slå av.



Slå av kokesonen ved å berøre glidekontrollen mot venstre. Påse at displayet viser "0".



Slå av hele induksjonstoppen ved å berøre PÅ/AV-kontrollen.



Vær forsiktig med varme overflater

H viser hvilken kokesone som er varm å ta på. Den forsvinner når overflaten har sunket til en trygg temperatur. Dette kan også brukes som en energisparingsfunksjon dersom du vil varme opp flere kokekar ved å bruke varmeplaten som fortsatt er varm.



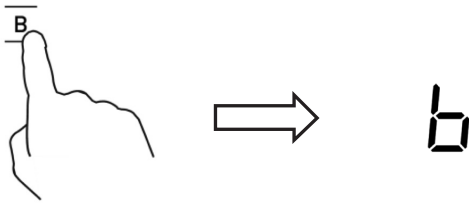
3.4.3 Bruke boost-funksjonen

Aktivere boost-funksjonen

Berør varmesonevelgeren.



Når du berører boost-kontrollen **B**, viser soneindikatoren "b" og effekten økes til Maks



Slå av boost-funksjonen

Berør varmesonevelgeren du vil slå av boost-funksjonen for.



a) Berør boost-kontrollen **B**, så går kokesonen tilbake til opprinnelig stilling.

ELLER

b) Berør glidekontrollen, så går kokesonen tilbake til det nivået du velger.



NB:

- Boost-funksjonen kan brukes til en hvilken som helst kokesone.
- Kokesonen går tilbake til opprinnelig stilling etter 5 minutter.
- Når boost-funksjonen for første kokesone aktiveres, begrenses den andre kokesonen automatisk til under nivå 2, og omvendt.
- Hvis den opprinnelige varmeinnstillingen var 0, går den tilbake til 9 etter 5 minutter.

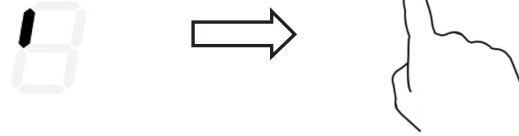
3.4.4 Varmholding

Aktiver varmholdings-funksjonen

Berør varmesonevelgeren.



Berør varmholdingskontrollen **H**, så viser soneindikatoren "h".



Slå av varmholdingsfunksjonen

a) Berør varmholdingskontrollen, så går kokesonen tilbake til opprinnelig stilling.



b) Berør glidekontrollen, så går kokesonen tilbake til det nivået du velger.



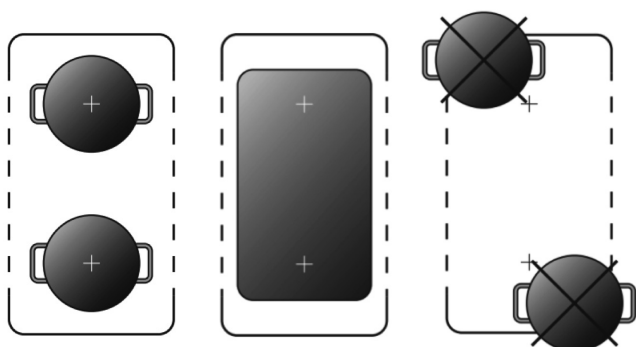
3.4.5 Fleksibelt område

- Dette området kan brukes som en enkelt sone eller som to forskjellige soner, avhengig av behov.
- Det fleksible området består av to uavhengige induktorer som kan styres separat. Hvis det brukes som en enkelt sone kan kokekaret flyttes fra den ene sonen til den andre innenfor det fleksible området mens samme effektnivå opprettholdes i sonen der kokekaret opprinnelig var plassert, og den delen som ikke dekkes av kokekaret slås automatisk av.

VIKTIG:

Påse at du midtstiller kokekaret på den enkelte kokesonen. For ovale, rektangulære og avlange panner må du påse at pannen er midtstilt på kokesonen og dekker begge kryssene. Påse at kokekaret dekker mer enn 3/4 av varmesoneflaten. Det anbefales ikke å plassere et rundt kokekar midt på.

Eksempler på god og dårlig plassering av kokekar.



Som én stor sone

For å bruke det fleksible området som én enkelt stor sone, er det bare å trykke på de tilhørende tastene.



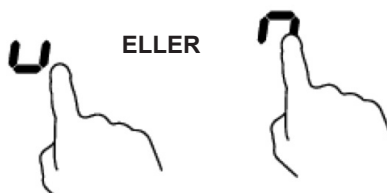
Effektinnstillingen fungerer akkurat som for enhver annen normal sone.

Dersom kokekaret flyttes fra den ene siden til den andre, detekterer det fleksible området automatisk den nye posisjonen og opprettholder samme effekt

Skal du sette på et kokekar til, må du trykke på de tilhørende tastene en gang til slik at kokekaret detekteres.

Som to uavhengige soner


For å bruke det fleksible området som to uavhengige soner, trykker du på de tilhørende tastene.




3.4.6 Låse bryterne

- Du kan låse bryterne for å hindre utilsiktet bruk (f.eks. at barn skulle komme til å slå på kokesonene).
- Når bryterne er låst, deaktiveres alle kontroller unntatt PÅ/AV-kontrollen.



Låse bryterne

Berør betjeningsknapplåsen .
Tidsuret viser "Lo"

Låse opp bryterne

Berør og hold inne betjeningsknapplåsen  et øyeblikk.



Når induksjonstoppen er i låst modus, er alle bryterne låst unntatt PÅ/AV-kontrollen , du kan alltid slå av induksjonstoppen med PÅ/AV-kontrollen  i nødstilfelle, men da må du låse opp induksjonstoppen igjen i neste operasjon.

3.4.7 Tidsurkontroll

Du kan bruke tidsuret på to ulike måter:

- Du kan bruke det som alarm. Da slår ikke tidsuret av noen kokesone når den innstilte tiden er omme.
- Eller du kan stille det til å slå av én eller flere kokesoner når den innstilte tiden er omme.
Maksimal tidsurinnstilling er 99 minutter.

a) Bruke tidsuret som alarm:

Hvis du ikke velger noen kokesone

Påse at induksjonstoppen er slått på.

NB: Du kan bruke alarmfunksjonen selv om du ikke velger en kokesone.



Berør tidsurkontrollen, tallet "10" vises i tidsurdisplayet der det berøres og "0" blinker.

Still tiden ved å berøre glidekontrollen (f.eks. 6).



Berør glidekontrollen en gang til, så blinker "1".



Still tiden ved å berøre glidekontrollen (f.eks. 9), så har du stilt inn 96 minutter.



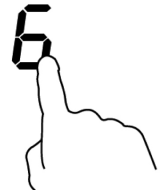
Summeren piper i 30 sekunder, og tidsurindikatoren viser "- -" når den innstilte tiden er omme.



b) Stille tidsuret til å slå av én eller flere kokesoner

Stille inn én sone

Berør den varmesonevelgeren du vil stille tidsuret for.



Berør tidsurkontrollen, tallet "10" vises i tidsurdisplayet og "0" blinker.



Still tiden ved å berøre glidekontrollen (f.eks. 6).



Berør glidekontrollen en gang til, så blinker "1".



Still tiden ved å berøre glidekontrollen (f.eks. 9), så har du stilt inn 96 minutter.



Når tiden er innstilt, starter nedtellingen umiddelbart. Displayet viser gjenværende tid, og tidsurindikatoren blinker i 5 sekunder.



Når tiden er omme, slås tilsvarende kokesone av automatisk.



- 1) Andre kokesoner vil fortsette å være på dersom de ble slått på tidligere.
- 2) Det røde punktet ved siden av effektnivåindikatoren tennes for å vise at sonen er valgt

Stille inn flere soner:

Fremgangsmåten for å stille inn flere soner er tilsvarende som for å stille inn én sone;
Når du stiller inn tiden for flere kokesoner samtidig, tenes desimalpunktene for de relevante kokesonene. Minuttdisplayet viser minuttene. Punktet for tilsvarende sone blinker. Displayet ser slik ut:

3.

(stilt på 15 minutter)

15

6.

(stilt på 45 minutter)

Når nedtellingstiden er omme, slås tilsvarende sone av. Deretter vises den nye minuttstillingen, og punktet for tilsvarende sone blinker. Displayet ser ut slik det vises:

30

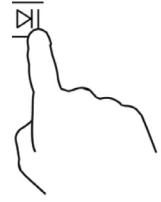
(stilt på 30 minutter)

6.

Berør varmesonevelgeren, så vises tilhørende tidsur.

3.4.8 Bruke funksjonen for midlertidig stans

1. Når kokesonene er aktive, kan du berøre "⏸"-kontrollen, så viser alle displayer "||" og oppvarmingen stanser. I denne modusen kan du bare bruke "⏸" og "⏹" "Lås"-kontrollen.



2. Berører du "⏸" en gang til, så viser displayene den opprinnelige innstillingen og kokesonene fortsetter å varme.

3.4.9 Standard innkoplingstid

Automatisk avslagning er en sikkerhetsfunksjon i induksjonstoppen. Den slår seg av automatisk dersom du skulle glemme å slå av induksjonstoppen. Standard innkoplingstid for ulike effektnivåer er gjengitt i tabellen under:

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

Når kokekaret fjernes, skal induksjonstoppen stanse oppvarmingen omgående, og induksjonstoppen slår seg av etter 2 minutter.

4. Retningslinjer for tilberedning



Vær forsiktig når du steker, da olje og fett oppvarmes svært raskt, spesielt hvis du bruker boost-funksjonen. Ved ekstremt høye temperaturer vil olje og fett selvantenne, og dette utgjør en alvorlig brannfare.

4.1 Tilberedningstips

- Reduser temperaturinnstillingen når maten koker.
- Bruk av lokk reduserer koketiden og sparer strøm ved at man holder på varmen.
- Begrens mengden væske eller fett for å redusere tilberedningstiden.
- Begynn tilberedningen på høy innstilling og reduser innstillingen når maten er gjennomvarm.

4.1.1 Småkoking, koke ris

- Småkoking skjer under kokepunktet, ved rundt 85°C, når spredte bobler stiger til overflaten av den kokende væsken. Dette er viktig for lekre supper og gryteretter med mørt kjøtt, ettersom smaken utvikler seg uten at maten kokes i stykker. Du bør også tilberede eggbaserte og meljevnedde sauser under kokepunktet.
- Noen oppgaver, inkludert å koke ris etter absorpsjonsmetoden, kan kreve en høyere innstilling enn laveste innstilling for å sikre at maten blir ordentlig tilberedt innenfor anbefalt tid.

4.1.2 Steke biff

Slik tilbereder du saftig biff:

1. La kjøttet ligge i romtemperatur ca. 20 minutter før tilberedning.
2. Varm en tykkbunnet stekepanne.
3. Pensle biffen med olje på begge sider. Ha litt olje i stekepannen og legg kjøttet i den varme pannen.
4. Snu biffen kun én gang under stekingen. Den nøyaktige tilberedningstiden avhenger av biffens tykkelse og hvor godt stekt du vil ha den. Tiden kan variere fra 2 til 8 minutter på hver side. Trykk på biffen for å vurdere hvor godt stekt den er – jo fastere den kjennes, desto mer gjennomstekt vil den være.
5. La biffen hvile et par minutter på en varm tallerken, slik at varmen fordeles før servering.

4.1.3 Woking

1. Velg en flatbunnet wok eller stor stekepanne som egner seg til induksjon.
2. Ha alle ingredienser og utstyr for hånden. Woking skal skje raskt. Hvis du woker store mengder, bør du tilberede maten i mindre porsjoner.
3. Forvarm pannen et øyeblikk og ha i to spiseskjeer olje.
4. Tilbered eventuelt kjøtt først, ta det opp og hold det varmt.
5. Wok grønnsakene. Når de er varme, men fortsatt faste, skrur du ned effekten, har kjøttet tilbake i pannen og tilsetter sausen.
6. Rør forsiktig rundt slik at alle ingrediensene er gjennomvarme.
7. Server omgående.

4.2 Detektering av fremmedlegemer

Hvis det er et kokekar av uegnet størrelse eller umagnetisk materiale (f.eks. aluminium), eller andre små gjenstander (f.eks. kniv, gaffel, nøkkel) på induksjonstoppen, går induksjonstoppen automatisk over i beredskapsmodus i ca. 1 minutt. Viften kjøler ned induksjonstoppen i ytterligere 1 minutt.

5. Värmeinställning

Innstillingene under er bare veiledende. Den eksakte innstillingen vil avhenge av flere faktorer, inklusive kokekar og mengden ingredienser du tilbereder. Prøv deg fram med induksjonstoppen for å finne de innstillingene som passer best for deg.

Varmeinnstilling	Egner seg til
1-2	<ul style="list-style-type: none"> • forsiktig oppvarming av små mengder mat • smelte sjokolade, smør og ingredienser som brenner seg lett • svak koking (putring) • langsom oppvarming
3-4	<ul style="list-style-type: none"> • gjenoppvarming • rask småkoking • koke ris
5-6	pannekaker
7-8	<ul style="list-style-type: none"> • rask bruning • koke pasta
9/P	<ul style="list-style-type: none"> • woking • bruning • koke opp suppe • koke vann

6. Pleie og rengjøring

Hva?	Hvordan?	Viktig!
Daglig smuss på glasset (fingeravtrykk, merker, flekker av mat eller ikke-sukkerholdig søl på glasset)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Slå av strømmen til induksjonstoppen. 2. Ha på rensemiddel for induksjonstopp mens glasset fremdeles er varmt (men ikke glohett!). 3. Skyll og tørk av med en ren klut eller papirhåndkle. 4. Slå av strømmen til induksjonstoppen igjen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Når strømmen til induksjonstoppen er slått av, er det ingen indikasjon av "varm overflate", men kokesonen kan fortsatt være varm! Vær ekstra forsiktig. • Kraftige skuremidler, enkelte nylon-skrubber og aggressive/slipende rengjøringsmidler kan ripe opp glasset. Les alltid på etiketten for å se om rensemidlet eller skrubben egner seg. • La aldri rensemiddelrester bli værende på induksjonstoppen, da dette kan etterlate flekker på glasset.
Matrester, smeltet smør/fett og varmt sukkerholdig søl på glasset	<p>jern dette umiddelbart med fiskespade, palettkniv eller barberbladskrape som egner seg til induksjonstopper, men vær oppmerksom på varme kokesoner:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Slå av strømmen til induksjonstoppen. 2. Hold bladet eller kjøkkenredskapet i 30° vinkel og skrap flekken eller sølet til et kjølig felt på induksjonstoppen. 3. Tørk opp sølet med en oppvaskklut eller papirhåndkle. 4. Følg punkt 2 til 4 under "Daglig smuss på glasset" over. 	<ul style="list-style-type: none"> • Fjern flekker etter søl snarest mulig. Hvis de får avkjøles på glasset, kan de være vanskelige å fjerne eller skade glassoverflaten permanent. • Skjærefare: Når sikkerhetsdekselet trekkes tilbake er bladet i skrapen skarpt som et barberblad. Bruk skrapen svært forsiktig og oppbevar den alltid utilgjengelig for barn.
Søl på berøringsbryterne	<ol style="list-style-type: none"> 1. Slå av strømmen til induksjonstoppen. 2. Sug opp sølet med kjøkkenpapir eller tørr klut. 3. Tørk av betjeningsområdet med en fuktig svamp eller klut. 4. Tørk området helt tørt med tørkepapir. 5. Slå av strømmen til induksjonstoppen igjen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Induksjonstoppen kan pipe og slå seg av, og det er ikke sikkert at berøringsbryterne fungerer når det er væske på dem. Sørg for å tørke helt av betjeningsområdet før du slår på induksjonstoppen igjen.

7. Tips

Problem	Mulige årsaker	Løsning
Induksjonstoppen lar seg ikke slå på.	Ikke noe strøm.	Påse at induksjonstoppen er koplet til strømtilførselen og at den er slått på. Kontroller om det er strømbrudd hos deg. Hvis du har kontrollert alt og problemet vedvarer, må du tilkalle kvalifisert tekniker.
Berøringsbryterne reagerer ikke.	Bryterne er låst.	Lås opp bryterne. Se anvisninger i avsnittet "Bruke induksjonstoppen".
Berøringsbryterne er vanskelige å bruke.	Det kan være en liten vannhinne på bryterne eller du berører kanskje bryterne med fingertuppen.	Påse at betjeningsområdet er tørt og bruk fingerputen når du berører bryterne.
Glasset har fått riper.	Kokekar med skarpe kanter. Du har brukt uegnet, aggressiv skrubber eller rensemiddel.	Bruk kokekar med flat og jevn bunn. Se "Velge riktige kokekar". Se "Pleie og rengjøring".
Enkelte kokekar kan forårsake knitre- eller klikkelyder.	Dette kan skyldes konstruksjonen av kokekaret (lag av ulike metaller som vibrerer ulikt).	Dette er normalt for kokekar og er ikke tegn på feil.
Induksjonstoppen lager en lav durelyd når den brukes med høy effekt.	Dette skyldes induksjonsteknologien.	Det er helt normalt, men lyden skal avta eller forsvinne helt når du reduserer effekten.
Det kommer viftelyd fra induksjonstoppen.	En innebygd kjølevifte i induksjonstoppen har slått seg på for å hindre at elektronikken overopphetes. Den kan fortsette å gå selv etter at du har slått av induksjonstoppen.	Dette er normalt og trenger ikke noe tiltak. Ikke slå av strømmen til induksjonstoppen mens viften går.
Kokekar blir ikke varme og vises ikke på displayet.	Induksjonstoppen kan ikke detektere kokekaret fordi det ikke egner seg til induksjon. Induksjonstoppen kan ikke detektere kokekaret fordi det er for lite for kokesonen eller ikke riktig sentrert på sonen.	Bruk kokekar som egner seg for induksjon. Se avsnittet "Velge riktige kokekar". Sentrer kokekaret og påse at bunnen passer til kokesonens størrelse.
Induksjonstoppen eller en kokesone har slått seg av helt uventet, det høres en tone og vises en feilkode (typisk vekselvis med ett eller to siffer i tidsdisplayet).	Teknisk feil:	Noter feilbokstaver og -tall, trekk ut støpselet til induksjonstoppen og kontakt kvalifisert tekniker.

8. Feildisplay og inspeksjon

Induksjonstoppen er utstyrt med en egediagnosefunksjon. Med denne testfunksjonen kan en tekniker kontrollere at ulike komponenter fungerer uten å demontere eller ta induksjonstoppen ut av benkeplaten.

Troubleshooting

Problem	Mulige årsaker	Løsning
F1-F6	Temperaturfølerfeil	Kontakt leverandøren.
F9-FA	IGBT temperaturfølerfeil.	Kontakt leverandøren.
FC	Feil på tilkoplingen mellom displaykortet og hovedkortet.	Kontakt leverandøren.
E1/E2	Unormal tilførselsspenning.	Kontroller hvorvidt strømtilførselen er som den skal være. Slå på strømmen når strømtilførselen er som den skal være.
E3/E4	Temperaturføleren for glasskeramikplaten registrerer høy verdi	Start opp på nytt etter at induksjonstoppen er avkjølt.
E5	Temperaturføleren for IGBT registrerer høy verdi	Start opp på nytt etter at induksjonstoppen er avkjølt.

2) Spesifikk feil & løsning

Feil	Problem	Løsning A	Løsning B
LED tennes ikke når enheten tilkoples.	Ingen strømtilførsel.	Kontroller at støpselet er satt ordentlig i og at stikkontakten er i stand.	
	Koplingsfeil i strømkort og displaykort.	Kontroller tilkoplingen.	
	Strømkortet er skadd.	Bytt strømkort.	
	Displaykortet er skadd.	Bytt displaykort	
Enkelte knapper virker ikke, eller LED-displayer virker ikke som det skal.	Displaykortet er skadd.	Bytt displaykort.	
Kokemodusindikatoren lyser, men oppvarmingen starter ikke.	For høy temperatur i induksjonstoppen.	Omgivelsestemperaturen kan være for høy. Luftinntak eller luftspalte kan være tildekket.	
	Det er noe galt med viften.	Kontroller at viften går jevnt: gjør den ikke det, må viften byttes.	
	Strømkortet er skadd.	Bytt strømkort.	
Oppvarmingen stanser plutselig ved bruk, og "u" blinker i displayet.	Feil type kokekar.	Bruk riktig kokekar (se bruksanvisningen).	Kokekartetekteringskretsen er ødelagt, bytt strømkortet.
	For liten kokekardiameter.		
	Induksjonstoppen er overopphetet	Enheden er overopphetet. Vent mens temperaturen går tilbake til det normale. Trykk på "PÅ/AV"-knappen for å starte enheten på nytt.	
Kokesoner på samme side (eksempelvis første og andre sone) viser "u".	Koplingsfeil i strømkort og displaykort.	Kontroller tilkoplingen.	
	Displaykortet til den kommuniserende delen er skadd.	Bytt displaykort.	
	Hovedkortet er skadd.	Bytt strømkort.	
Viftemotoren høres ikke som den skal.	Viftemotoren er ødelagt.	Bytt viften.	

Ovennevnte skal være til hjelp ved feilsøking og identifisering av vanlige feil. For å unngå fare og skade på induksjonstoppen må du ikke demontere enheten selv.

9. Innstilling

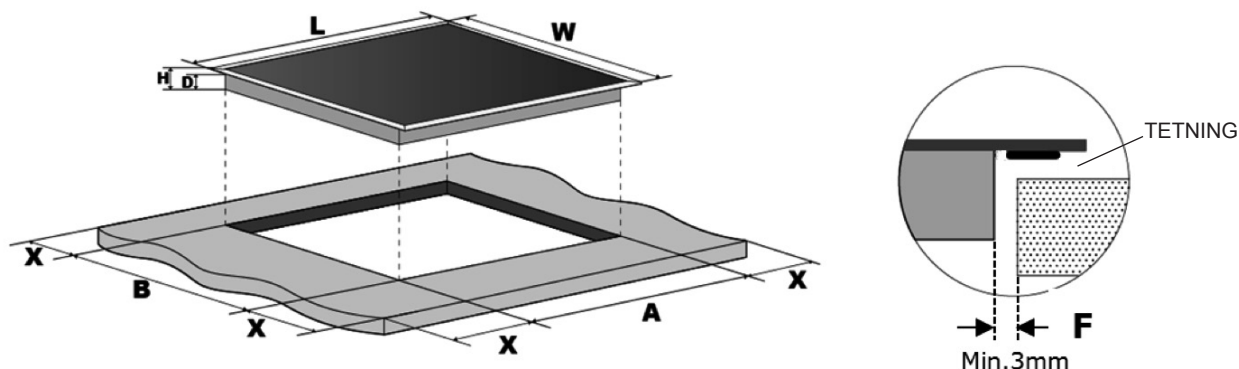
9.1 Valg av installeringsutstyr

Skjær ut i benkeplaten i henhold til målene som er vist på tegningen.

Av hensyn til installering og bruk bør det være minimum 5 cm plass rundt hullet.

Påse at benkeplatens tykkelse er minst 30 mm. Velg isolert benkeplate av varmebestandig materiale (det må ikke brukes treverk eller et tilsvarende fibrøst eller vanntiltrekkende materiale i benkeplaten med mindre den er impregnerert) for å unngå støtfare og omfattende deformering som følge av varmestrålingen fra induksjonstoppen. Se nedenfor:

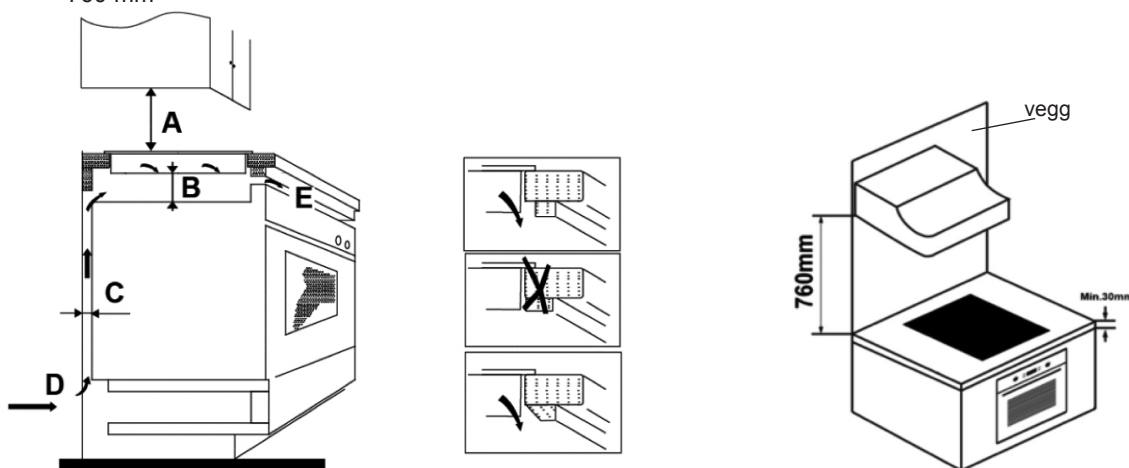
! NB: Sikkerhetsavstanden mellom induksjonstoppens sider og de innvendige overflatene av benkeplaten skal være minst 3 mm.



L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	60	56	565	495	50 (min.)	3 (min.)

Sørg under enhver omstendighet for at induksjonstoppen har god ventilasjon og at luftinntak og -utløp ikke er tildekket. Påse at induksjonstoppen er i ordentlig stand. Se nedenfor.

! NB: Sikkerhetsavstanden mellom induksjonstoppen og et eventuelt skap over induksjonstoppen skal være minst 760 mm

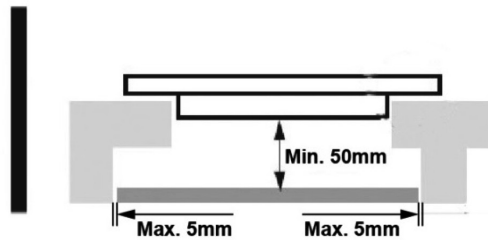


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Luftinntak	Luftutløp 5 mm

ADVARSEL:

Sørg for tilstrekkelig ventilasjon

Sørg for at induksjonstoppen har god ventilasjon og at luftinntak og -utløp ikke er tildekket. For å unngå utilsiktet berøring av induksjonstoppens varme underside eller uventet støt mens man arbeider, må det skrues fast et innlegg av tre minimum 50 mm under undersiden av induksjonstoppen. Følg anvisningene under.



Det er ventilasjonshull langs utsiden av induksjonstoppen. **DU MÅ** påse at disse hullene ikke tildekkes av benkeplaten når du setter induksjonstoppen på plass



- Limet som fester plast- eller tremateriale til skroget må tåle temperaturer opp til 150°C for å unngå at kledningen løsner.
- Derfor må bakvegg, tilstøtende og omliggende flater tåle en temperatur på 90°C.

9.2 Påse før du installerer induksjonstoppen at:

- Benkeplaten er i vater, og ingenting griper inn plasskravene.
- Benkeplaten er lagd av et varmebestandig og isolert materiale.
- Stekeovnen har innebygd kjølevifte dersom induksjonstoppen installeres over en stekeovn.
- Installasjonen følger alle krav til mål og avstander og er i henhold til gjeldende normer og bestemmelser.
- En egnet skillebryter som gir fullstendig isolasjon fra strømmettet er integrert i det faste ledningsopplegget, montert og plassert i henhold til stedlige bestemmelser og krav.
- Skillebryteren må være av godkjent type med 3 mm kontaktseparasjon for alle poler (eller alle aktive [fase]ledere dersom de stedlige bestemmelsene tillater dette).
- Skillebryteren er lett tilgjengelig for kunden når induksjonstoppen er installert.
- Du rådfører deg med lokale bygningsmyndigheter og bestemmelser hvis du er i tvil angående installeringen.
- Du bruker varrefaste overflatematerialer som er lette å rengjøre (f.eks. keramiske fliser) på veggflatene som omgir induksjonstoppen.

9.3 Påse etter å ha installert induksjonstoppen at:

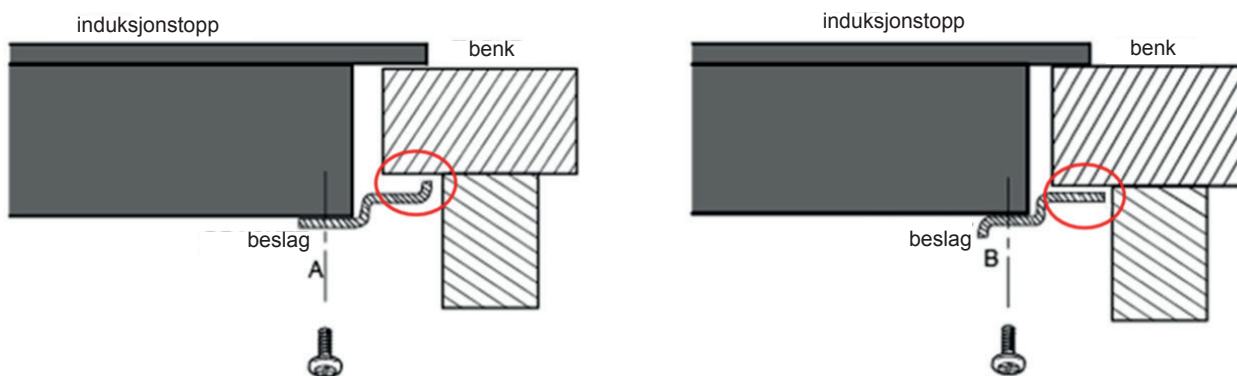
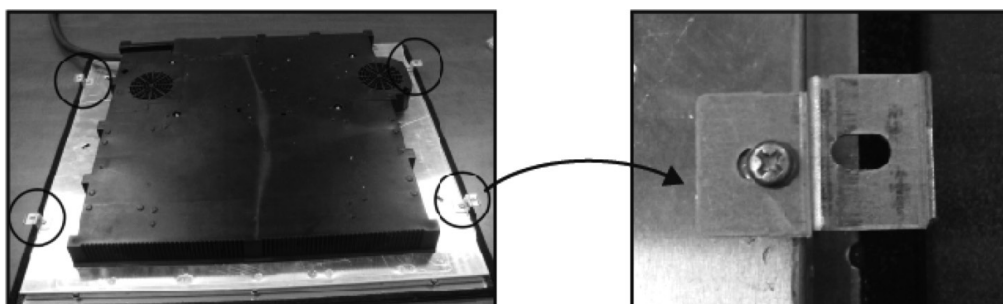
- Strømtilkopplingsledningen ikke er tilgjengelig gjennom skapdører eller skuffer.
- Det er tilstrekkelig luftgjennomstrømning fra utsiden av skroget til undersiden av induksjonstoppen.
- Det, dersom induksjonstoppen er installert over en skuff eller skap, er installert en varmesperre under undersiden av induksjonstoppen.
- Skillebryteren er lett tilgjengelig for brukeren.

9.4 Før festebeslagene plasseres

Legg enheten på et stabilt, fast underlag (bruk emballasjen). Ikke bruk makt på deler som stikker ut fra induksjonstoppen.

9.5 Justere beslagene

Fest induksjonstoppen til benkeplaten ved å skru 4 beslag på undersiden av induksjonstoppen (se bilde) etter installering. Juster beslagene etter tykkelsen på benkeplaten.



Beslagene må ikke under noen omstendighet berøre innsiden av benkeplaten etter installering (se bilde).

9.6 OBS!

1. Induksjonstoppen må installeres av kvalifisert personale. Vi har fagfolk som kan hjelpe deg. Prøv aldri å installere induksjonstoppen selv.
2. Induksjonstoppen må ikke installeres rett over oppvaskmaskin, kjøleskap, fryser, vaskemaskin eller tørketrommel, da fuktigheten kan skade induksjonstoppens elektronikk.
3. Induksjonstoppen må installeres slik at man er sikret effektiv varmestråling.
4. Veggen og varmesonen over induksjonstoppen må tåle varme.
5. For å unngå skade må laminatet og limet være varmebestandig.
6. Ikke bruk damprens i nærheten av induksjonstoppen.

9.7 Kople induksjonstoppen til strømmettet



Denne induksjonstoppen må kun koples til strømmettet av en kvalifisert person.

Kontroller før induksjonstoppen koples til strømforsyningen at:

1. Det elektriske opplegget i huset egner seg for induksjonstoppens strømforbruk.
2. Spenningen tilsvarer det som er angitt på typeskiltet.
3. Strømforsyningsledningen tåler belastningen som er angitt på typeskiltet.

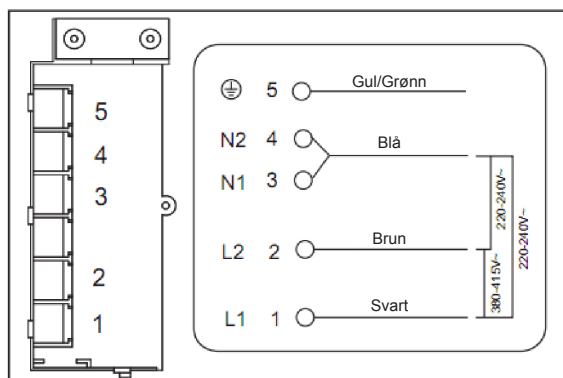
Ikke bruk adaptere, overganger eller skjøteledninger for å kople induksjonstoppen til nettet, da dette kan forårsake overoppheting og brann.

Strømtilkopplingsledningen må ikke berøre varme deler, og den må plasseres slik at temperaturen ikke overstiger 75 °C på noe punkt.



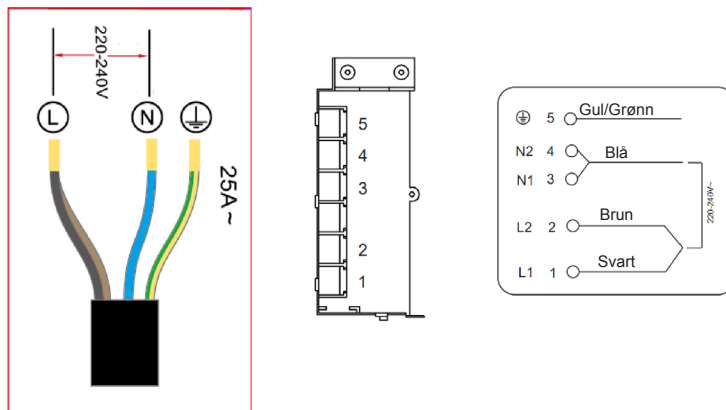
Kontroller med elektriker at ledningsopplegget i huset egner seg til induksjonstoppen uten endringer.

Eventuelle endringer må kun utføres av autorisert elektriker.



Induksjonstoppen kan koples direkte til nettet med énfasetilkopling slik figuren under viser.

NO



- Hvis ledningen skades eller må byttes, må arbeidet utføres av en av våre servicerepresentanter med spesialverktøy for å unngå ulykker.
- Hvis induksjonstoppen skal koples direkte til strømmettet, må det installeres en allpolig skillebryter med minimum 3 mm avstand mellom kontaktene.
- Installatøren må påse at de elektriske tilkøplingene er forskriftsmessig utført og i tråd med sikkerhetsforskriftene.
- Ledningen må ikke bøyes eller komme i klem.
- Ledningen må kontrolleres jevnlig og kun byttes av autoriserte teknikere.



Undersiden av induksjonstoppen og strømledningen er ikke tilgjengelige etter installering.



AVFALLSHÅNDTERING:
Dette produktet må ikke kasseres som usortert husholdningsavfall. Produktet må leveres på offentlig anvist innsamlingssted.

Dette produktet er merket i samsvar med EU-direktiv 2012/19/EU om kassering av elektriske og elektroniske produkter (WEEE). Ved å sørge for at produktet kasseres som det skal, bidrar du til hindre eventuell skade på miljø og mennesker, noe som ellers kan skje hvis du kasserer det på annen måte.

Symbolet på produktet angir at det ikke kan behandles som vanlig husholdningsavfall. Det skal leveres på oppsamlingssted for resirkulering av elektriske og elektroniske varer.

Dette produktet skal behandles som spesialavfall. For ytterligere informasjon om behandling, gjenbruk og resirkulering av dette produktet kan du kontakte din lokale gjenvinningsstasjon eller butikken der du kjøpte det.

For mer detaljert informasjon om behandling, gjenbruk og resirkulering av dette produktet kan du kontakte ditt lokale renholdsverk eller butikken der du kjøpte det.

Kvalitetsgaranti gäller för konsument

Kvalitetsgaranti för konsumenten

Kvalitetsgaranti gjelder for forbrukere

The logo for ELVITA, featuring a stylized 'E' symbol above the word 'ELVITA' in a bold, sans-serif font.

Marknadsförs av ELON Group. +46 (0)10-220 40 00.