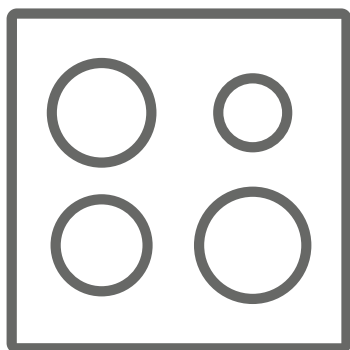


HELKAMA

FI Liesi / Käyttöopas

SV Spishäll/bruksanvisning






EN Hob / User Manual



HILT60

Kiitos, että valitsit tämän tuotteen.

Tämä käyttöopas sisältää tärkeitä turvallisuustietoja sekä laitteen käyttö- ja huolto-ohjeet. Lue tämä opas huolellisesti ennen laitteen käyttöä, ja säilytä se myöhempää käyttöä varten.

Kuva	Tyyppi	Merkitys
	VAROITUS	Vakavan vamman tai kuoleman vaara
	SÄHKÖISKUN VAARA	Korkean jännitteen vaara
	TULIPALO	Varoitus: tulipalon vaara / herkästi syttyviä materiaaleja
	HUOMIO	Henkilö- tai omaisuusvahinkojen vaara
	TÄRKEÄÄ / HUOMAUTUS	Laitteen oikea käyttö

Kosketusohjausyksikkö



Page 14

Lapsilukko



Page 15

Näppäinlukko



Page 16

Ajastintoiminto



Page 16

Lisätehotoiminto



Page 16

Keittotoiminto



Page 16

Paistotoiminto



Page 17

Lämpimänäpitoiminto



Page 17

Suklaansulatustoiminto



Page 17

SISÄLTÖ


1.TURVAOHJEET.....	4
1.1 Yleiset turvaohjeet.....	4
1.2 Asennusta koskevat varoitukset	6
1.3 Käytön aikana.....	7
1.4 Puhdistuksen ja huollon aikana.....	8
2.ASENNUS JA KÄYTÖN VALMISTELU	10
2.1 Ohjeet asentajalle.....	10
2.2 Lieden asentaminen	10
2.3 Sähkökytkentä ja turvallisuus	12
3.TUOTTEEN OMINAISUUDET.....	13
4.TUOTTEEN KÄYTTÖ.....	14
4.1 Lieden ohjaimet	14
5.PUHDISTUS JA HUOLTO	18
5.1 Puhdistus	18
6.VIANETSINTÄ JA KULJETUS.....	20
6.1 Vianetsintä	20
6.2 Kuljetus	20
7.TEKNISET TIEDOT	21
7.1 Energian kulutusta koskevat tiedot.....	21



1. TURVAOHJEET


- Lue kaikki ohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä ja säilytä niitä sellaisessa paikassa, josta löydät ne helposti aina tarvittaessa.
- Tämä opas on laadittu useita malleja varten, joten sinun laitteessasi ei välttämättä ole kaikkia siinä mainittuja ominaisuuksia. Tästä syystä opasta lukiessa tulee kiinnittää erityistä huomiota kunkin ohjeen yhteydessä esitettäviin kuviin.


1.1 YLEISET TURVAOHJEET


- Tätä laitetta saavat käyttää 8-vuotiaat ja tätä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joilla on rajoittuneet fyysiset, sensoriset tai mentaaliset kyvyt tai joilta puuttuu tarvittava kokemus tieto, jos he toimivat valvonnan alaisena tai heidät on perehdytetty laitteen turvalliseen käyttöön ja he ymmärtävät sen käytöstä mahdollisesti aiheutuvat vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa.

 **VAROITUS:** Tämä laite ja sen ulkopinnat ja osat kuumenevat käytön aikana. Huolehdi, ettet vahingossa koske laitteen keittoalueita. Pidä alle 8-vuotiaat lapset poissa laitteen läheltä, jollet valvo heidän toimiaan koko ajan.

  **VAROITUS:** Öljyn tai rasvan valvomaton kuumentaminen liedellä voi olla vaarallista ja aiheuttaa tulipalon. Älä KOSKAAN yritä sammuttaa tällaista tulipaloa vedellä, vaan kytke laite pois toiminnasta ja peitä sitten liekit kannella tai sammutuspeitteellä.

 **HUOMIO:** Ruoan valmistusta tulee valvoa. Lyhytaikaista ruoan valmistusta on valvottava jatkuvasti.

 **VAROITUS:** Tulipalon vaara: Älä säilytä esineitä keittotason päällä.

 **VAROITUS:** Jos keittotason pinnassa on halkeama, sammuta laite välittömästi sähköiskun välttämiseksi.

- Induktioliedet: metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia ei tule asettaa induktiolieden keittotasolle, koska ne voivat kuumentua.
- Induktioliedet: kun lopetat laitteen käytön, sammuta keittoalueet laitteen ohjainnupeilla. Älä luota keittoastian tunnistimeen.
- Jos laitteessa on keittotason suojuus, puhdista kaikki keittotasolle läikkyneet ruoka-aineet ja nesteet ja anna keittotason jäähtyä ennen suojuksen sulkemista.
- Älä käytä laitetta ulkoisella ajastimella tai erillisellä kaukosäädinjärjestelmällä.
- Älä puhdista uunin sisäpintoja karkeilla ja/tai hankaavilla puhdistusaineilla tai -välineillä. Ne voivat naarmuttaa pintoja, mistä voi seurata lasioven hajoaminen ja/tai pintojen vahingoittuminen.
- Älä puhdista laitetta höyrypuhdistimella.
- Tämä laite on valmistettu kaikkien paikallisten ja kansainvälisten turvallisuusmääräyksien ja niihin perustuvien standardien mukaisella tavalla.
- Laitetta saa huoltaa ja korjata vain valtuutettu sähköasentaja. Muiden kuin valtuutettujen sähköasentajien suorittamat asennus- ja korjaustyöt voivat aiheuttaa vaaratilanteita. Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia millään tavalla. Väärät keittotason suojat voivat aiheuttaa onnettomuuksia.
- Ennen kytkentöjen suorittamista varmista, että

asennuspaikan yhteydet (kaasun soveltuvuus ja paine tai sähkövirran jännite ja taajuus) ovat yhteensopivat laitteen kanssa. Kytkettäviä yhteyksiä koskevat tekniset tiedot löydät laitteen etiketistä.

⚠️ HUOMIO: Tämä laite on suunniteltu ainoastaan ruoanlaittoon. Se on tarkoitettu yksinomaan sisätiloissa tapahtuvaan kotitalouskäyttöön. Laitetta ei saa käyttää mihinkään muihin tarkoituksiin, kuten kaupallisiin tarkoituksiin tai huoneen lämmittämiseen.

- Käyttäjien turvallisuus on varmistettu kaikin mahdollisin keinoin. Koska lasinen keittotaso voi hajota, se ei saa naarmuuntua puhdistuksen aikana. Älä anna keittoastioiden tai muiden esineiden pudota lasipinnalle tai iskeytyä sitä vasten.
- Varmista, ettei virtajohto vaurioidu tai takerru kiinni asennuksen aikana. Jos virtajohto vaurioituu, se on vaihdettava uuteen valmistajan, valtuutetun huoltoliikkeen tai asianmukaisen koulutuksen omaavan sähköasentajan toimesta.
- Pidä lapset ja eläimet poissa laitteen luota.
- Kun induktioliesi on käytössä, pidä magneettikentille herkät esineet (esim. luotto- ja pankkikortit, rannekellot ja muut vastaavat esineet) poissa sen luota. Jos sinulla on sydämentahdistin, suosittelemme, että keskustele induktiolieden käytöstä sydänlääkärisi kanssa ennen käytön aloittamista.

1.2 ASENNUSTA KOSKEVAT VAROITUKSET

- Älä käytä laitetta ennen kuin asennus on suoritettu loppuun.
- Laitteen saa asentaa vain valtuutettu sähköasentaja. Laitteen valmistaja ei ole vastuussa mistään epäpätevien henkilöiden suorittamasta virheellisestä

sijoittamisesta tai asennuksesta johtuvista vahingoista.

- Kun purat laitteen pakkauksesta, varmista, ettei se ole vahingoittunut kuljetuksen aikana. Jos huomaat vikoja tai vaurioita, älä käytä laitetta vaan ota heti yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen. Pakkausmateriaalit (nailon, niitit, Styrofoam jne.) voivat olla vahingollisia lapsille, ja ne tulee kerätä ja hävittää välittömästi.
- Suojaa laite haitallisilta sääolosuhteilta. Suojaa laite suoralta auringonpaisteelta, sateelta, lumisateelta, pölyltä ja liialliselta kosteudelta.
- Laitteen vieressä sijaitsevien materiaalien (esim. kaapit) on kestettävä vähintään 100 °C:n lämpötilaa.
- Lieden pohjassa oleva pinta saattaa kuumentua käytön aikana, minkä vuoksi laitteen alle on asennettava suojalevy.

1.3 KÄYTÖN AIKANA

- Älä aseta syttyviä tai paloherkkiä materiaaleja laitteen lähelle sen ollessa käytössä.



Älä poistu laitteen luota, jos paistat tai keität nestemäistä tai kiinteää öljyä tai rasvaa. Lämpötilan ollessa erittäin kuuma, öljy tai rasva voi syttyä palamaan. Älä koskaan yritä sammuttaa palavaa öljyä vedellä, vaan kytke laite pois päältä ja peitä sitten palavan öljyn sisältävä keittoastia kannella tai sammutuspeitteellä


- Jos et aio käyttää laitetta pitkään aikaan, käännä laitteen virtakytkin pois päältä. Sulje kaasuventtiili aina, kun kaasuliesi ei ole käytössä.
- Aseta keittoastia aina suoraan keittoalueen keskelle, ja käännä sen varsi tai kahvat turvalliseen asentoon, jotta et osu niihin vahingossa.

- Varmista, että laitteen ohjausnupit ovat aina “0” (stop) -asennossa, kun laitetta ei käytetä.


1.4 PUHDISTUKSEN JA HUOLLON AIKANA

- Varmista, että laite on kytketty pois päältä ennen kuin aloitat puhdistus- tai huoltotoimenpiteitä.
- Älä irrota ohjausnuppeja, kun puhdistat laitteen ohjauspaneelia.
- Jotta laitteesi toimisi tehokkaalla ja turvallisella tavalla, suosittelimme, että vaihdat siihen vain alkuperäisiä varaosia. Jos tarvitset varaosia, ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

EU-vaatimustenmukaisuusvakuutus

 Tuotteemme ovat yhteensopivia EU:n tuotedirektiivien, päätösten ja säädösten kanssa, sekä niissä listattujen standardien kanssa.

Tämä laite on suunniteltu ainoastaan kotona tapahtuvaan ruoanlaittoon. Kaikki muu käyttö (esimerkiksi laitteen käyttö huonetilan lämmittämiseen) on vaarallista ja kiellettyä.

 Laitteen käyttöohjeet on laadittu useaa eri laitemallia varten. Saatat huomata käyttöohjeita, jotka eivät ole yhteensopivia sinun mallisi ominaisuuksien kanssa.

Laitteen hävittäminen



Tämä laitteeseen tai sen pakkaukseen kiinnitetty merkki ilmoittaa, että laitetta ei tule hävittää tavanomaisen kotitalousjätteen mukana. Sen sijaan tuote tulee toimittaa asianmukaiseen sähkölaitteiden ja -jätteen keräyspisteeseen. Kun huolehdit, että tuote hävitetään vaatimusten mukaisella tavalla, estät siitä väärän

käsittelyn seurauksena ympäristöön ja/tai ihmisten terveyteen kohdistuvia haittoja. Lisätietoja tämän tuotteen kierrättämisestä saat ottamalla yhteyttä paikalliseen viranomaiseen, jätteidesi hävittämisestä vastaavaan palveluntarjoajaan tai liikkeeseen, josta tuote on ostettu.

2. ASENNUS JA KÄYTÖN VALMISTELU

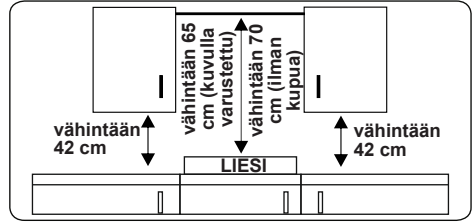
VAROITUS: Laitteen saa asentaa ainoastaan valtuutettu huoltohenkilö tai koulutettu sähköasentaja. Asennus on suoritettava tämän oppaan ohjeiden ja voimassa olevien paikallisten määräysten mukaisesti.

- Väärin suoritettu asennus voi aiheuttaa haittoja ja vahinkoja. Laitteen valmistaja ei ole millään tavoin vastuussa tällaisista haitoista ja vahingoista, eivätkä ne kuulu tuotetakuun piiriin.
- Ennen kuin aloitat asennuksen, varmista, että asennuspaikan yhteydet (sähkövirran jännite ja taajuus ja/ tai kaasuyhteys ja kaasun paine) ovat yhteensopivat laitteen kanssa. Laitteeseen kytkettävien yhteyksien tekniset tiedot löydät tuotteen etiketistä.
- Asennus on suoritettava kaikkien asennuspaikassa voimassa olevien lakien, asetusten ja määräysten mukaisella tavalla (turvallisuusmääräykset, kierrätystä koskevat määräykset jne.).

2.1 OHJEET ASENTAJALLE

Yleiset ohjeet

- Kun olet poistanut laitteen ja sen mukana toimitettavat lisävarusteet tuotepakkauksesta, varmista, ettei laite ole vahingoittunut. Jos epäilet, että laite on vahingoittunut, älä ota sitä käyttöön, vaan ota välittömästi yhteys valtuutettuun huoltohenkilöön tai koulutettuun sähköasentajaan.
- Varmista, ettei laitteen asennuspaikan lähellä ole mitään syttyviä materiaaleja, kuten verhoja, öljyä, kangasta tai muita paloherkkiä materiaaleja.
- Laitteen vieressä sijaitsevien kalusteiden ja pöytätaσοjen on kestettävä yli 100 °C:n lämpötiloja.
- Jos laitteen yläpuolelle asennetaan liesituuletin/-kupu tai kaappi, sen ja keittotason väliin tulee jättää riittävä turvaväli. Pienimmät sallitut turvavälit on esitetty alla.



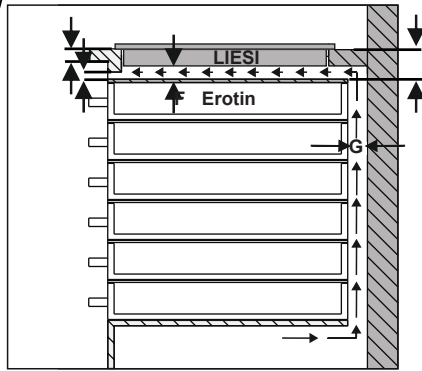
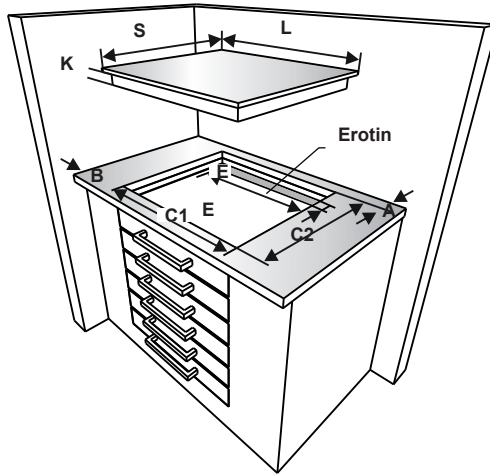
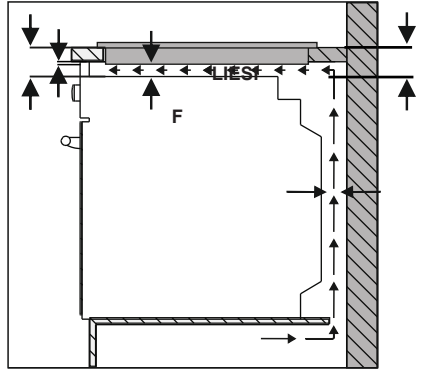
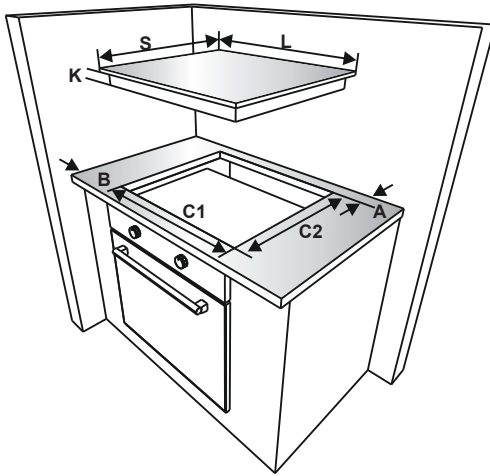
- Laitetta ei tule asentaa tiskikoneen, jääkaapin, pakastimen, pyykkikoneen tai kuivausrummun päälle.
- Jos laitteen pohjaosa jää käsien ulottuville, sen ympärille tulee asentaa tarkoituksenmukaisesta materiaalista valmistettu suojuus. Suojuksella estetään pääsy laitteen pohjaosan sisään.
- Jos liesi asennetaan uunin yläpuolelle, uunissa on oltava jäähdyttävä tuuletin.
- Varmista, että induktioliesi sijaitsee hyvin tuuletetussa paikassa ja että ilmanvaihdon sisään- ja ulostuloaukot ovat avoimet.

2.2 LIEDEN ASENTAMINEN

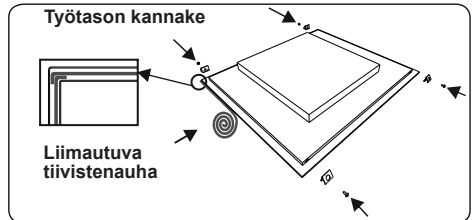
Laitteen mukana toimitetaan asennussarja, johon kuuluu liimautuva tiivistenauha, kannakkeet ja ruuveja.

- Valmistele laitteelle kuvassa esitettyjen mittojen mukainen paikka. Ennen kuin asennat laitteen paikalleen, varmista, että keittotason ollessa asennettuna paikka täyttää alla esitetyt vaatimukset.

L (mm)	590	min. A (mm)	50
S (mm)	520	min. B (mm)	50
K (mm)	56	E (mm)	10
C1 (mm)	560	min. F (mm)	10
C2 (mm)	490	G (mm)	20



- Kiinnitä toiselta puolelta liimautuva tiivistenauha keittotason alareunan ympärille. Älä venytä tiivistenauhaa.



- Ruuvaa 4 työtason kannaketta tuotteen sivuihin.

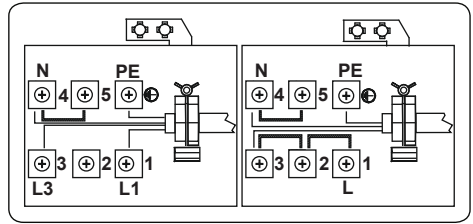
- Työnnä laite paikalleen.

2.3 SÄHKÖKYTKENTÄ JA TURVALLISUUS

VAROITUS: Laitteen sähkökytkentä on toteutettava valtuutetun huoltohenkilön tai pätevän sähköasentajan toimesta tämän oppaan ohjeiden ja voimassa olevien paikallisten määräysten mukaisesti.

VAROITUS: LAITE ON MAADOITETTAVA.

- Ennen laitteen kytkemistä sähkönsyöttöön on tarkastettava, että laitteen nimellisjännite (painettu laitteen tunnistekilpeen) vastaa käytettävän sähköverkon jännitettä ja että sähköverkon johdotus on riittävän tehokas laitteen nimellistehoa varten (merkintä laitteen tunnistekilvessä).
- Varmista, että asentamisen aikana käytetään eristettyjä johtoja. Virheellinen kytkentä voi vaurioittaa laitetta. Jos sähköjohto on vaurioitunut ja se täytyy vaihtaa, sen saa tehdä vain valtuutettu henkilö.
- Älä käytä sovittimia, monipistorasioita tai jatkojohtoja.
- Sähköjohto on pidettävä etäällä laitteen kuumista osista, ja sitä ei saa taivuttaa eikä puristaa. Muutoin johto voi vaurioitua ja aiheuttaa oikosulun.
- Jos laitetta ei kytketä sähköverkkoon pistokkeella, on käytettävä vikavirtasuojakytkintä (jonka kontaktiväli on vähintään 3 mm), jotta turvamääräykset täyttyvät.
- Sulakkeella varustetun kytkimen täytyy olla helposti käytettävissä, kun laite on asennettu.
- Varmista, että kaikki kytkennät on kiristetty tiukasti.
- Kiinnitä sähköjohto vedonpoistimeen ja sulje kansi.
- Liitäntäkotelon kytkentä sijaitsee liitäntäkotelon päällä.

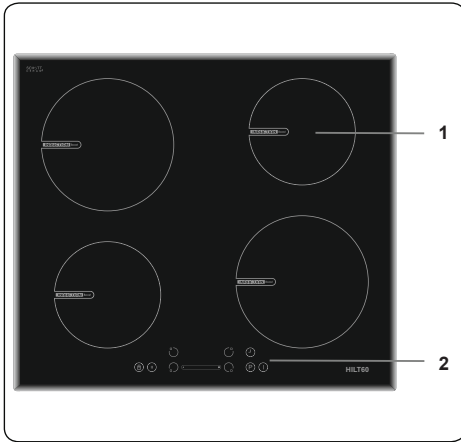


3. TUOTTEEN OMINAISUUDET



Tärkeää: Tuotteen ominaisuudet saattavat muuttua, ja hankkimasi tuote ei välttämättä näytä samalta kuin alla olevissa kuvissa oleva tuote.

Osat



1. Induktioalue
2. Ohjauspaneeli

4. TUOTTEEN KÄYTTÖ

4.1 LIEDEN OHJAIMET

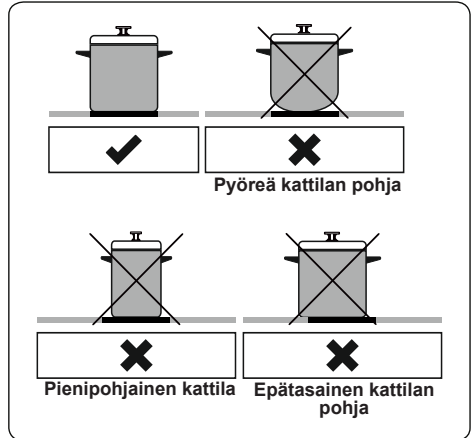
Induktioalue

Seuraavassa taulukossa esitetyt tiedot on tarkoitettu ainoastaan käyttöohjeiksi.

Asetukset	Käyttötarkoitus
0	Alue on poissa päältä
1–3	Hyvin hidas lämmitys
4–5	Hidas haudutus tai lämmitys
6–7	Uudelleenlämmitys tai nopea haudutus
8	Keittäminen, paistaminen, käristäminen
9	Maksimilämpötila
P	Lisätehotoiminto

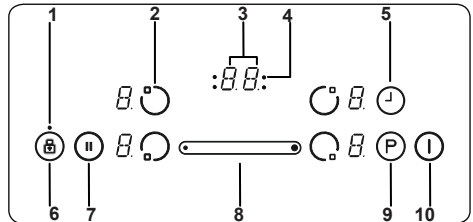
Keittoastiat

- Käytä laadukkaita keitto-astioita, joissa on paksu ja tasainen pohja. Sopivia valmistusmateriaaleja ovat teräs, emaloitu teräs, valurauta ja ruostumaton teräs. Keittoastian laatu ja materiaali vaikuttavat suoraan sen keitto-ominaisuuksiin.
- Jos keittoastian pohja on emaloitua terästä, alumiinia tai kuparia, siitä saattaa irrota metallia lieden pintaan. Jos metallia ei puhdisteta pois heti, se saattaa jäädä kiinni lieden pintaan. Puhdista liesi jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Keittoastia sopii käytettäväksi induktioliedellä, jos magneetti tarttuu sen pohjaan.
- Aseta keittoastia aina suoraan keittoalueen keskelle. Jos astia on asetettu virheellisesti, näet tämän laitteesta.
- Tietyt keittoastiat saattava tuottaa ääniä, kun käytät niitä induktioliedellä. Äänet johtuvat astioiden ominaisuuksista, eivätkä ne vaikuta lieden suorituskykyyn tai turvallisuuteen.
- Pienimmät pohjan halkaisijat, jonka laite pystyy tunnistamaan ovat 110 mm (160–210 mm:n keittoalueet) ja 160 mm (290 mm:n keittoalue). Mitä suurempi keittoastian pohja on, sitä tehokkaammin liesi toimii.



Laitetta käytetään siinä olevilla painikkeilla, ja se vahvistaa valitun toiminnon asianmukaisessa näytössä ja äänimerkein.

Kosketusohjauksikkö



1- Näppäinlukon ilmaisin

2- Keittoalueen valitsin

3- Ajastinnäyttö

4- Ajastintoiminnon keittoalueilmaisimet

5- Ajastimen valitsin

6- Näppäinlukko

7- Älykäs tauko

8- Säätpainike

9- Lisäteho


10- Virtakytkin

Käytä induktiolieden keittotasolla niille sopivia keittoastioita.



Kun laite kytketään päälle, kaikkiin näyttöihin syttyy valo lyhyeksi aikaa. Tämän jälkeen liesi siirtyy valmiustilaan ja on valmis käytettäväksi.

Lieden toimintoja ohjataan sähköisillä painikkeilla. Aina, kun painat jotakin painiketta, laitteesta kuuluu summeria muistuttava vahvistusääni.

Laitteen kytkeminen päälle

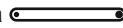
Kytke liesi päälle painamalla virtapainiketta . Kaikissa keittoalueiden näytöissä näkyy numero "0", ja niiden oikeissa alakulmissa näkyy vilkkuva piste. (Jos keittoaluetta ei valita 20 sekunnin kuluessa, laite kytkeytyy automaattisesti pois päältä).

Laitteen kytkeminen pois päältä

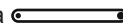
Kytke laite pois päältä painikkeella . Pyri aina käyttämään virtapainiketta  automaattisen sammuustoiminnon sijaan.

Keittoalueiden kytkeminen päälle

Paina haluamasi keittoalueen valintapainiketta. Valitun keittoalueen näytössä näkyy piste, ja vilkkuvat pisteet häviävät kaikkien muiden keittoalueiden näytöistä.

Valitse valitun keittoalueen lämpötila säätöpainikkeella . Keittoalue on nyt valmis käytettäväksi. Jos haluat keittää tai paistaa jotakin nopeasti, valitse aluksi haluamasi tehoasetus ja kytke sen jälkeen lisätehotoiminto päälle painikkeella "P".

Keittoalueiden kytkeminen pois päältä

Valitse pois päältä kytkettävä keittoalue keittoalueen valintapainikkeella. Laske lämpötila säätöpainikkeella  asetukseen "0". (Voit laskea lämpötilan asetukseen "0" myös painamalla säätöpainikkeen oikeaa ja vasenta puolta samanaikaisesti).

Jos keittoalue on kuuma, näytössä näkyy numero "H" kylmää ilmaisevan numeron "0" sijaan.

Kaikkien keittoalueiden kytkeminen pois päältä

Kytke kaikki keittoalueet pois päältä painamalla .

Valmiustilassa kaikkien kuumien keittoalueiden näytöissä näkyy kirjain "H".

Kuuman pinnan ilmaisin

Kuuman pinnan ilmaisin ilmoittaa keräämisen lasitason olevan liian kuuma kosketettavaksi.

Kun keittoalue on kytketty pois päältä, sen näytössä näkyy kirjain "H", kunnes keittoalueen pinta on jäähtynyt turvalliseen lämpötilaan.


Älykäs tauko


Älykäs tauko -toiminto laskee automaattisesti kaikkien päälle kytkettyjen keittoalueiden lämpötilaa.

Kun kytket Älykäs tauko -toiminnon pois

päältä, laite nostaa kaikkien keittoalueiden lämpötilat automaattisesti takaisin aiempaan lämpötilaan.

Jos Älykäs tauko -toiminto jätetään päälle, laite kytkeytyy automaattisesti pois päältä 30 minuutin jälkeen.

Kytke Älykäs tauko -toiminto päälle painikkeella . Kaikkien päälle kytkettyjen keittoalueiden lämpötila laskee tasolle 1, ja niiden näytöissä näkyy symboli "II".




Kytke Älykäs tauko -toiminto pois päältä painamalla uudelleen painiketta . Symboli "II" häviää keittoalueiden näytöistä, ja niiden lämpötilat palaavat toimintoa edeltäville tasolle.

Turvasammuustoiminto




Tämä toiminto kytkee keittoalueen automaattisesti pois päältä, jos sen lämpötilaa ei ole muutettu tietyn ajanjakson aikana. Jos lämpötila-asetusta muutetaan, ajanjakson laskuri nollautuu. Sovellettava ajanjakso riippuu keittoalueen lämpötila-asetuksesta. Ajanjaksot on esitetty alla.

Lämpötila-asetus	Ajanjakso, jonka jälkeen virta katkaistaan
1–2	6 tuntia
3–4	5 tuntia
5	4 tuntia
6–9	1,5 tuntia

Lapsilukko

Kun olet kytkenyt laitteen päälle, voit kytkeä päälle lapsilukkotoiminnon. Lapsilukko kytketään päälle painamalla ensin samanaikaisesti lämpötilan nostopainiketta  ja lämpötilan laskupainiketta  ja heti tämän jälkeen pelkkää lämpötilan nostopainiketta . Kun toiminto on päällä, kaikissa keittoalueiden näytöissä näkyy kirjain "L" (L = LOCKED, lukittu), ja kaikki ohjainlaitteet ovat poissa käytöstä. (Jos keittoalue on kuuma, sen näytössä näkyy vuorotellen "L" ja "H").


Lukitus pysyy päällä sen poistamiseen asti vaikka liesi kytkettäisiin välillä pois päältä.

Kun haluat kytkeä lapsilukon pois päältä, kytke aluksi liesi päälle. Kytke toiminto pois päältä painamalla ensin samanaikaisesti lämpötilan nostopainiketta  ja lämpötilan laskupainiketta  ja heti tämän jälkeen pelkkää lämpötilan laskupainiketta . Kirjain "L" häviää laitteen näytöistä, ja liesi kytkeytyy pois päältä.

Näppäinlukkko



Näppäinlukkotoiminnolla voit kytkeä laitteen käytön ajaksi turvalliseen tilaan. Toiminnon ollessa käytössä laitteen asetuksia (esim. keittoalueiden lämpötilat) ei voi muuttaa painikkeita painamalla. Laitteen voi ainoastaan kytkeä pois päältä.


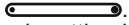
Lukitus kytetään päälle painamalla lukituspainike  pohjaan 2 sekunnin ajaksi. Laite vahvistaa valinnan summeriäänellä. Kun lukitus on asetettu päälle, näppäinlukon ilmaisin vilkkuu ja lieden toiminnot lukkiutuvat.

Ajastintoinnointo


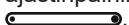

Ajastintoinnointoa voi käyttää kahteen alla esitettyyn tarkoitukseen.

Muistutusajastin (1–99 min.)


Muistutusajastinta voi käyttää vain keittoalueiden ollessa poissa päältä. Ajastimen näytössä näkyy lukema "00" ja vilkkuva piste.

Aseta aika ajastinpainikkeella  ja säätöpainikkeella . Ajan voi valita väliltä 0–99 minuuttia. Jos ajastimen näyttämää aikaa ei muuteta 10 sekunnin kuluessa, muistutusajastin kytkeytyy päälle ja vilkkuva piste häviää näytöstä. Kun aika on asetettu, ajastin käynnistää ajan laskennan.

Kun aika on kulunut loppuun, laitteesta kuluu merkkiääni ja ajastimen näyttö vilkkuu. Merkkiääni sammuu automaattisesti 2 minuutin kuluttua ja/tai jos painat mitä tahansa laitteen painiketta.

Voit muuttaa ajastimen asetusta tai kytkeä sen pois päältä milloin tahansa ajastinpainikkeella  ja säätöpainikkeella . Kun sammutat lieden painikkeella , tämä kytkee samalla pois päältä myös muistutusajastimen.

Keittoalueen ajastin (1–99 min.)

Kun liesi on käytössä, voit ohjelmoida jokaiselle keittoalueelle oman ajastimen. Valitse aluksi haluamasi keittoalue. Aseta sitten haluamasi lämpötila-asetus ja kytke ajastin päälle painikkeella . Nyt voit asettaa ajastimen sammuttamaan valitsemasi keittoalueen. Ajastimen ympärillä on neljä LED-valoa, joista näet, mille keittoalueelle tietty ajastin on asetettu. 10 sekuntia viimeisen toimenpiteen jälkeen ajastimen näyttöön tulee ensimmäisenä loppuun kuluva ajastin (mikäli laitteeseen on asetettu useita ajastimia).

Kun ajastimen aika kuluu loppuun,

laitteesta kuuluu merkkiääni, ajastimen näytössä näkyy lukema "00" ja asianmukaisen lämmitysalueen LED-valo vilkkuu. Asianmukainen keittoalue kytkeytyy pois päältä, ja mikäli keittoalueen pinta on kuuma, sen näyttöön ilmestyy kirjain "H".

Merkkiääni ja vilkkuva LED-valo sammuvat automaattisesti 2 minuutin kuluttua ja/tai jos painat mitä tahansa painiketta.

Summeri

Kun liesi on käytössä, seuraavista toiminnoista seuraa summerin merkkiääni.

- Jokainen painikkeen painallus tuottaa lyhyen merkkiäänän.
- Jos painike pidetään pohjassa pitkään (10 sekuntia), merkkiääni on jatkuva ja pitkäkestoinen.

Lisätehotoiminto

Kun haluat käyttää lisätehotoimintoa, valitse aluksi haluamasi keittoalue ja tehoasetus ja paina sen jälkeen painiketta "P".

Lisätehotoiminnon voi kytkeä päälle vain, jos sitä voi käyttää valitulla keittoalueella. Kun lisätehotoiminto on päällä, asianmukaisen keittoalueen näytössä näkyy kirjain "P".

Lisätehotoiminto voi nostaa tehon maksimiasetusta suuremmaksi. Tämä kytkee päälle laitteen integroidun virranhallintatoiminnon.

Ennen kuin virranhallintatoiminto vähentää laitteen tehoa, asianmukaisen keittoalueen näyttö vilkkuu. Vilkkuminen jatkuu 3 sekunnin ajan. Tämän ajan voit muuttaa keittoalueiden asetuksia. Jos lasket lämpötiloja itse, virranhallintatoiminto kytkeytyy pois päältä.

Erityiskokkaustoiminnot

Paina ja vapauta keittoalueen valitsinta ja valitse keittämisen, paistamisen, lämpimänä pitämisen ja suklaan sulatuksen erikoistoiminnoista. Erityistoiminnot ovat käytössä vain lieden oikealla puolella. Keittämistä ja paistamista ei voi valita samanaikaisesti ennen kuin hellasta kuuluu yksi piippaus.

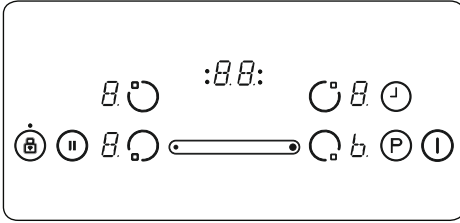
Erityistoiminnot



Keittotoiminto

Tätä toimintoa käytetään veden keittämiseen ja lämpötilan pitämiseen lähellä kiehumista. Keittotoiminto laitetaan päälle painamalla keittoalueen valitsinta kaksi kertaa. Kun keittotoiminto on laitettu päälle, vastaavalla näytöllä näkyy "b".

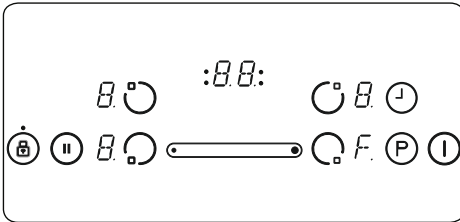
Hella piippaa, kun vesi on kiehunut, minkä jälkeen vesi jää kiehumaan matalammassa lämpötilassa.



Yllä olevassa kuvassa on etummainen oikeanpuoleinen näyttö, joka osoittaa keittotoimintoa.

Paistotoiminto **Frying**

Tämä toiminto paistaa voin 160°C lämpötilassa. Toiminto laitetaan päälle painamalla keittoalueen valitsinta kolme kertaa. Kun paistotoiminto on laitettu päälle, vastaavassa näytössä näkyy 'F'. Hella piippaa, kun öljy on valmis paistettavaksi.

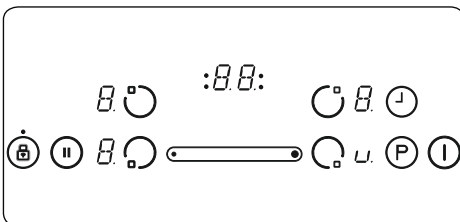


Yllä olevassa kuvassa on etummainen oikeanpuoleinen näyttö osoittaa paistotoimintoa.

Lämpimänäpitoiminto



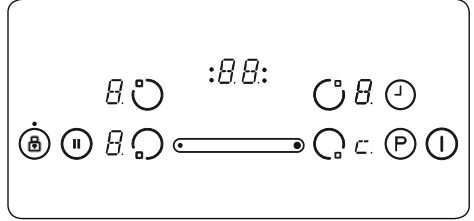
Tämä toiminto pitää ruuan n. 50°C lämpötilassa. Lämpimänäpitoiminto laitetaan päälle painamalla keittoalueen valitsinta neljä kertaa. Kun lämpimänäpitoiminto on laitettu päälle, vastaavalla näytöllä näkyy 'u'.



Yllä olevassa kuvassa on etummainen

oikeanpuoleinen näyttö, joka osoittaa lämpimänäpitoimintoa. **Chocolate Melting**

Tämä toiminto sulattaa suklaata ja vastaavia ruokia n. 40°C lämpötilassa. Suklaansulatustoiminto laitetaan päälle painamalla keittoalueen valitsinta viisi kertaa. Kun suklaansulatustoiminto on laitettu päälle, vastaavalla näytöllä näkyy 'c'.









Yllä olevassa kuvassa on etummainen oikeanpuoleinen näyttö, joka osoittaa suklaansulatustoimintoa.



Suorituskyky ja aika saattavat vaihdella pannulla olevan ruuan määrästä ja pannun laadusta riippuen.


Näillä toiminnoilla saa parhaan suorituskyvyn 1,5 litralla vettä tai 0,5 litralla öljyä.

Virhekoodit	
Jos laitteessa ilmenee virhe, keittoalueiden näytöissä näkyy siitä ilmoittava virhekoodi.	
E1	Jäähdytystuuletin on poissa käytöstä. Soita valtuutetulle huoltohenkilölle.
E3	Syöttöjännite ei ole laitteelle määritellyllä jännitealueella. Sammuta liesi painikkeella  , odota kunnes kirjain "H" häviää kaikkien keittoalueiden näytöistä ja kytke sitten liesi takaisin päälle painikkeella  . Voit nyt jatkaa lieden käyttöä. Jos sama virhekoodi näkyy laitteen näytöissä uudelleen, soita valtuutetulle huoltohenkilölle.
E4	Syöttöjännitteen taajuus ei ole laitteelle määritellyllä taajuusalueella. Sammuta liesi painikkeella  , odota kunnes kirjain "H" häviää kaikkien keittoalueiden näytöistä ja kytke sitten liesi takaisin päälle painikkeella  . Voit nyt jatkaa lieden käyttöä. Jos sama virhekoodi näkyy laitteen näytöissä uudelleen, irrota laitteen virtajohto seinästä ja kytke se sitten takaisin. Kytke liesi tämän jälkeen päälle painikkeella  ja jatka käyttöä. Jos sama virhekoodi näkyy laitteen näytöissä uudelleen, soita valtuutetulle huoltohenkilölle.
E5	Lieden sisäinen lämpötila on liian korkea. Kytke liesi pois päältä painikkeella  , ja anna keittoalueiden jäähtyä.

E6	Kosketusohjaimien ja keittoalueiden välinen kommunikaatiovirhe. Soita valtuutetulle huoltohenkilölle.
E7	Lämpötila-anturikerukka on poissa käytöstä. Soita valtuutetulle huoltohenkilölle.
E8	Jäähdyttimen lämpötila-anturi on poissa käytöstä. Soita valtuutetulle huoltohenkilölle.
EA	Suuren käämin saturaatiovirhe Kytke liesi pois päältä ja takasin päälle virtapainikkeella. Jatka laitteen käyttöä. Jos sama virhekoodi näkyy laitteen näytoissä uudelleen, soita valtuutetulle huoltohenkilölle.
EC	Syöttöjännitteen virhe. Kytke liesi pois päältä ja takasin päälle virtapainikkeella. Jatka laitteen käyttöä. Jos sama virhekoodi näkyy laitteen näytoissä uudelleen, soita valtuutetulle huoltohenkilölle.
C1-C8	Mikroprosessorin hälytys. Kytke liesi pois päältä ja takasin päälle virtapainikkeella. Jatka laitteen käyttöä. Jos sama virhekoodi näkyy laitteen näytoissä uudelleen, soita valtuutetulle huoltohenkilölle.


5. PUHDISTUS JA HUOLTO

5.1 PUHDISTUS

 **VAROITUS:** Sammuta laite ja anna sen jäähtyä ennen kuin aloitat puhdistustoimenpiteet.

Yleiset ohjeet

- Tarkista, että valitsemasi puhdistustuote/-materiaali on asianmukainen ja valmistajan suosittelema ennen sen käyttämistä.
- Älä käytä mikrohiukkasia sisältäviä puhdistusvaahtoja tai -nesteitä. Älä käytä syövyttäviä puhdistusvaahtoja, hankaavia puhdistusjauheita, karkeaa teräsvillaa tai raskaita työkaluja, sillä ne voivat vahingoittaa laitteen pintoja.


 Älä käytä mitään mikrohiukkasia sisältävää puhdistusainetta, sillä se saattaa aiheuttaa naarmuja laitteen lasi-, emaloituihin- ja maalattuihin pintoihin.

- Jos puhdistusainetta läikkyy, pyyhi se heti pois vaurioiden välttämiseksi.

 Älä puhdistu mitään osaa laitteesta höyrypuhdistimella.


Keraamisen lasipintojen puhdistaminen

Keraaminen lasi kestää raskaiden keittoastioiden painon, mutta ei terävän esineen aiheuttamaa iskua.

 **VAROITUS:** Keraaminen keittotaso - Jos keittotason pintaan tulee halkeama, sammuta laite välittömästi

sähköiskun välttämiseksi. Kutsu tämän jälkeen valtuutettu korjaaja.

- Puhdista keraaminen lasipinta vaahtotai nestemäisellä puhdistusaineella. Pyyhi aine pois ja kuivaa pinta kuivalla liinalla.

 Älä käytä metallipinnoille tarkoitettuja puhdistusaineita, sillä ne voivat vahingoittaa lasipintaa.

- Jos keittoastian ulkopinnoilla on matalan sulamispisteen omaavaa ainetta, se voi vahingoittaa keraamista keittotasoa. Jos kuumalle keittotasolle putoaa tinafoliota, sokeria tai sokeripitoista ruokaa, raaputa se varovasti irti keittotason pinnasta niin nopeasti kuin mahdollista. Jos tällainen aine ehtii sulamaan, se voi vahingoittaa keraamista keittotasoa. Jos aiot valmistaa hyvin sokeripitoista ruokaa, kuten hilloa, pyri käsittelemään keittotason pinta etukäteen suojaavalla aineella.

- Keittotason päälle kerääntynyt poly tulee pyyhkiä pois kostealla liinalla.

- Keraamisessa lasissa ilmenevät värimuutokset eivät vaikuta sen rakenteeseen tai kestävyYTEEN. Tällaiset värimuutokset aiheuttaa aina jokin ulkoinen tekijä, eli ne eivät johdu materiaalisissa itsessään tapahtuneista muutoksista.

Värimuutoksen voi aiheuttaa esimerkiksi jokin seuraavista:

1. Keraamiselle pinnalle on pudonnut ruokaa, jota ei ole puhdistettu pois.


2. Keraamisella pinnalla on käytetty sille sopimattomia, pintaa kuluttavia keittoastioita.

3. Pinnan puhdistamiseen on käytetty vääränlaista materiaalia.

Ruostumattomasta teräksestä valmistettujen osien puhdistus (jos mukana)

- Puhdista laitteen ruostumattomasta teräksestä valmistetut osat säännöllisesti.

- Ruostumattomasta teräksestä valmistetut osat tulee pyyhkiä ainoastaan veteen kostutetulla pehmeällä liinalla. Kuivaa osat lopuksi kuivalla liinalla.

 Älä puhdistu ruostumattomasta teräksestä valmistettuja osia niiden

ollessa kuumia.



Älä jätä etikkaa, kahvia, maitoa,
suolaa, vetää, sitruunaa tai
tomaattimehua ruostumattomasta
teräksestä valmistettujen osien päälle
pitkäksi aikaa.

6. VIANETSINTÄ JA KULJETUS

6.1 VIANETSINTÄ



Jos laitteessasi on ongelma, johon ei löydy ratkaisua tästä vianetsintäosiosta, ota yhteys valtuutettuun huoltohenkilöön tai koulutettuun sähköasentajaan.

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Ohjauspaneelin näyttö on pimeä. Keittotaso tai -alueet eivät kytkeydy päälle.	Laitteeseen ei tule virtaa.	Tarkasta käyttötilaan tulevan virran sulake. Tarkista, onko alueellasi sähkökatkos kytkemällä päälle jokin toinen sähkölaite.
Liesi kytkeytyy itsestään pois päältä ja näyttöissä vilkkuu kirjain F.	Laitteen ohjaimet ovat kosteat tai niiden päälle on asetettu jokin esine.	Kuivaa ohjaimet / poista esine.
Laite kytkeytyy pois päältä kesken käytön.	Yksi keittoalueista on ollut päällä liian pitkään.	Voit käyttää keittoaluetta uudelleen kytkemällä sen takaisin päälle.
Lieden ohjaimet eivät toimi ja lapsilukon LED-valo palaa.	Lapsilukko on kytketty päälle.	Kytke lapsilukko pois päältä.
Keittoastioista kuuluu poikkeavia ääniä käytön aikana tai liedestä kuuluu naksahduksia.	Induktioliedellä käytettävistä keittoastioista kuuluu usein tällaisia ääniä. Tämä on täysin normaalia. Ääni syntyy energian siirtyessä liedenninnasta keittoastiaan.	Tämä on normaalia. Ilmiöstä ei aiheudu vaaraa sinulle, liedelle tai keittoastialle.
Jonkin keittoalueen näyttöön ilmestyy symboli "U".	Kyseisellä keittoalueella ei ole keittoastiaa tai sillä oleva keittoastia ei ole käyttökelpoinen.	Vaihda keittoastia sopivaan.
Tehotaso 9 tai "P" laskee alemmas automaattisesti. Olet valinnut tehotason "P" tai 9 kahdelle samalla puolella sijaitsevalle keittoalueelle.	Näille kahdelle keittoalueelle määritelty enimmäistehotaso on ylittynyt.	Molempia keittoalueita ei voi käyttää tehotosilla "P" tai 9 samanaikaisesti.

6.2 KULJETUS

Jos sinun on kuljetettava laite uuteen paikkaan, pakkaa se takaisin alkuperäiseen pakkaukseen kuljetusta varten. Noudata pakkaukseen merkittyjä kuljetusta koskevia ohjeita. Teippaa kaikki liikkuvat osa kiinni laitteeseen, jotta estät laitteen vahingoittumisen kuljetuksen aikana.

Jos olet ehtinyt hävittää tuotteen alkuperäisen pakkauksen, pakkaa se laatikkoon, jossa laite, ja etenkin sen ulkopinnat pysyvät ehjinä ja suojattuina.

7. TEKNISET TIEDOT






7.1. ENERGIAN KULUTUSTA KOSKEVAT TIEDOT

Tuotemerkki		HELKAMA
Malli		HILT60
Lieden tyyppi		Sähkö
Ruoanlaittoalueiden lukumäärä		4
Lämmitysteknologia 1		Induktio
Koko 1	cm	Ø16,0
Energiankulutus 1	Wh/kg	182,0
Lämmitysteknologia 2		Induktio
Koko 2	cm	Ø16,0
Energiankulutus 2	Wh/kg	182,0
Lämmitysteknologia 3		Induktio
Koko 3	cm	Ø21,0
Energiankulutus 3	Wh/kg	182,0
Lämmitysteknologia 4		Induktio
Koko 4	cm	Ø21,0
Energiankulutus 4	Wh/kg	182,0
Liesitason energiankulutus	Wh/kg	182,0
Tämä liesi noudattaa standardin EN 60350-2 vaatimuksia		
Energiansäästövihteitä		
Keittotaso		
- Käytä tasapohjaisia ruoanlaittoastioita.		
- Käytä oikeankokoisia ruoanlaittoastioita.		
- Käytä kannellisia ruoanlaittoastioita.		
- Minimoi nesteen tai rasvan määrä.		
- Kun neste alkaa kiehua, laske asetusta.		

Tack för att du valt denna produkt.

Denna bruksanvisning innehåller viktig säkerhetsinformation och instruktioner avseende drift och underhåll av din apparat.

Var god och läs den här bruksanvisningen innan du använder din apparat och behåll den här boken för framtida referens.

Ikon	Typ	Betydelse
	VARNING	Risk för allvarlig skada eller dödsfall
	RISK FÖR ELEKTRISK STÖT	Risk för farlig spänning
	BRAND	Varning; brandrisk/brandfarligt material
	FÖRSIKTIGHET	Fara för person- eller egendomsskada
	VIKTIGT/OBSERVERA	Korrekt drift av systemet

INNEHÅLL


1.SÄKERHETSINSTRUKTIONER	4
1.1 Allmänna säkerhetsvarningar	4
1.2 Installationsvarningar.....	6
1.3 Under användning	7
1.4 Vid rengöring och underhåll.....	7
2.INSTALLATION OCH FÖRBEREDELSE FÖR ANVÄNDNING	9
2.1 Instruktioner till installatören	9
2.2 Installation av hällen	9
2.3 Elektrisk anslutning och säkerhet	11
3.PRODUKTFUNKTIONER.....	12
4.ANVÄNDNING AV PRODUKTEN.....	13
4.1 Hällkontroller.....	13
5.RENGÖRING OCH UNDERHÅLL.....	17
5.1 Rengöring	17
6.FELSÖKNING OCH TRANSPORT	18
6.1 Felsökning	18
6.2 Transport	18



1. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

- Läs dessa anvisningar noggrant innan du använder apparaten och behåll dem på ett lämpligt ställe för referens vid behov.
- Denna manual har utarbetats för mer än en modell, därför kanske din apparat inte har alla de funktioner som beskrivs i den. Av detta skäl är det viktigt att vara särskilt uppmärksam på eventuella figurer medan du läser bruksanvisningen.


1.1 ALLMÄNNA SÄKERHETSVARNINGAR


- Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap om de har fått tillsyn eller instruktioner om användningen av apparaten på ett säkert sätt och förstår farorna som är inblandade. Barn ska inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll ska inte göras av barn utan tillsyn.

 **WARNING:** Apparaten och dess tillgängliga delar blir heta under användning. Försiktighet bör vidtas för att undvika att röra värmeelement. Håll barn under 8 år utom räckhåll om de inte övervakas kontinuerligt.

  **WARNING:** Övervakad matlagning på en häll med fett eller olja kan vara farligt och kan leda till brand. Försök ALDRIG att släcka en sådan brand med vatten, utan stäng av apparaten och täck sedan över lågan t. ex. med ett lock eller ett brandtäcke.

 **FÖRSIKTIGHET:** Tillagningsprocessen måste övervakas. En kortvarig matlagningsprocess måste övervakas kontinuerligt

 **WARNING:** Brandfara: Förvara inte föremål på matlagningsytorna.

 **WARNING:** Om ytan är sprucken, stäng av apparaten för att undvika risk för elektrisk stöt.

- Metallobjekt som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på induktionshällars hälltytor eftersom de kan bli heta.
- För induktionshällen, stäng av hällelementet efter användning med kontrollreglaget. Förlita dig inte på kokkärlsdetektorn.
- För modeller som innehåller ett hållock, rengör eventuella spill på locket före användning och låt ugnen svalna innan locket stängs.
- Använd inte apparaten med hjälp av en extern timer eller separat fjärrkontroll.
- Använd inte hårda slipmedel eller skurborstar för att rengöra ugnsytor. De kan skrapa ytan vilket kan leda till att luckans glas splittras eller till skador på ytan.
- Använd inte ångrengörare för rengöring av apparaten.
- Din apparat är tillverkad i enlighet med alla gällande lokala och internationella standarder och föreskrifter.
- Underhålls- och reparationsarbete får endast utföras av auktoriserade servicetekniker. Installations- och reparationsarbete som utförs av obehöriga tekniker kan vara farligt. Ändra eller modifiera inte apparatens specifikationer på något sätt. Olämpliga hållskydd kan orsaka olyckor.
- Innan du ansluter din apparat, se till att de lokala distributionsförhållandena (typ av gas- och gstryck eller elspänning och frekvens) och specifikationerna på apparaten är kompatibla. Specifikationerna för

denna apparat finns angivna på etiketten.

⚠ FÖRSIKTIGHET: Denna apparat är endast avsedd för matlagning och är endast avsedd för inomhus hushållsbruk. Den ska inte användas för något annat ändamål eller i någon annan applikation, t.ex. för användning utomlands eller i kommersiell miljö eller rumsuppvärmning.

- Alla möjliga åtgärder har vidtagits för att säkerställa din säkerhet. Eftersom glaset kan gå sönder, bör du vara försiktig vid rengöring för att undvika repor. Undvik att slå eller knacka på glaset med tillbehör.
- Se till att nätkabeln inte sitter fast eller skadas under installationen. Om nätkabeln är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicetekniker eller liknande kvalificerade personer för att förhindra fara.
- Vänligen håll barn och djur borta från denna apparat.
- När induktionshällen är i bruk, håll objekt som är känsliga för magnetfält (t. ex. kreditkort, bankkort, klockor och liknande föremål) borta från hällen. Det rekommenderas starkt att personer med pacemaker ska konsultera sin kardiolog innan de använder induktionshällen.

1.2 INSTALLATIONSVARNINGAR

- Använd inte apparaten innan den är helt installerad.
- Apparaten måste installeras av en behörig tekniker. Tillverkaren är inte ansvarig för eventuella skador som kan orsakas av felaktig placering och installation av obehöriga personer.
- När apparaten är upppackad, kontrollera att den inte har skadats under transporten. Vid eventuell defekt, använd inte apparaten och kontakta omedelbart en kvalificerad serviceagent. Material som används

för förpackning (nylon, häftklamrar, skumplast, etc.) kan vara skadliga för barn och de bör samlas in och avlägsnas omedelbart.

- Skydda din apparat mot atmosfäriska effekter. Utsätt den inte för effekter som sol, regn, snö, damm och överfuktighet.
- Materialet runt apparaten (t. ex. skåp) måste klara en minimitemperatur på 100° C.
- Temperaturen på hällens bottenyta kan stiga under drift, därför måste en bräda installeras under produkten.

1.3 UNDER ANVÄNDNING

- Placera inte brandfarliga eller brännbara material i eller nära apparaten när den används.



Lämna inte ugnen obevakad vid tillagning med fasta eller flytande oljor. De kan fatta eld under extrema uppvärmningssituationer. Häll aldrig vatten på lågor som orsakas av olja, stäng istället av spisen och täcka över kärlet med locket eller en brandfilt.


- Om produkten inte ska användas under en längre tid, stäng av huvudströmbrytaren. Stäng av gasventilen när en gasapparat inte används.
- Placera alltid kokkärl över tillagningszonens mitt och vrid handtagen till ett säkert läge så att de inte kan slås till eller gripas tag i.
- Se till att apparatens kontrollreglage alltid är i position "0" (stopp) när de inte används.

1.4 VID RENGÖRING OCH UNDERHÅLL


- Se till att din apparats nätanslutning är avstängd innan rengöring eller underhåll.
- Ta inte bort kontrollreglagen för att rengöra kontrollpanelen.

- För att bibehålla effektiviteten och säkerheten hos din apparat rekommenderar vi att du alltid använder originalreservdelar och kontakter vår auktoriserade serviceagent vid behov.


EU-försäkran om överensstämmelse

 Vi försäkrar att våra produkter uppfyller gällande EU-direktiv, beslut och förordningar och de krav som anges i de standarder som refereras.

Denna apparat har utformats för att användas endast för matlagning i hemmet. All annan användning (t.ex. uppvärmning av ett rum) är felaktigt och farligt.

 Bruksanvisningen gäller för flera modeller. Du kan märka skillnader mellan dessa instruktioner och din modell.

Avyttring av din gamla apparat

 Symbolen på produkten eller på förpackningen indikerar att denna produkt inte får behandlas som hushållsavfall. Istället ska den överlämnas till ett tillämpligt insamlingsställe för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning. Genom att säkerställa att denna produkt bortskaffas på rätt sätt kommer du att bidra till att förhindra potentiella negativa konsekvenser för miljön och människors hälsa, vilket annars skulle kunna orsakas av olämplig avfallshantering av denna produkt. För mer detaljerad information om återvinning av denna produkt, vänligen kontakta ditt lokala stadskontor, din hushållsavfallstjänst eller återförsäljaren där du köpte produkten.

2. INSTALLATION OCH FÖRBEREDELSE FÖR ANVÄNDNING

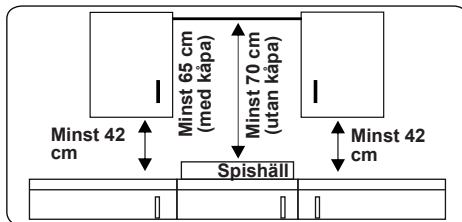
! VARNING: Elektrisk anslutning av denna apparat ska utföras av en auktoriserad serviceperson eller en kvalificerad elektriker, enligt instruktionerna i denna handbok och i enlighet med gällande lokala föreskrifter.

- Felaktig installation kan orsaka problem och skador, för vilka tillverkaren inte tar något ansvar och garantin kommer inte vara giltig.
- Innan anslutning, se till att de lokala distributionsförhållandena (elspänning och frekvens och / eller typ av gas och gstryck) och justeringarna på apparaten är kompatibla. Justeringsvillkoren för denna apparat finns angivna på etiketten.
- De lagar, förordningar, direktiv och normer som gäller i användarlandet ska följas (säkerhetsbestämmelser, korrekt återvinning i enlighet med bestämmelserna etc.).

2.1 INSTRUKTIONER TILL INSTALLATÖREN

Allmänna instruktioner

- Efter att du har tagit bort förpackningsmaterialet från apparaten och dess tillbehör, se till att apparaten inte är skadad. Om du misstänker någon skada, använd den inte och kontakta omedelbart auktoriserad service eller kvalificerad tekniker.
- Se till att det inte finns några brandfarliga eller brännbara material i närheten, t.ex. gardiner, olja, trasor etc. som kan ta eld.
- Bänkskivan och möblerna som omger apparaten ska vara gjorda av material som är resistent mot temperaturer över 100° C.
- Om en spiskåpa eller ett skåp ska installeras ovanför apparaten ska säkerhetsavståndet mellan kokkärl och eventuellt skåp/spiskåpa vara enligt nedan.



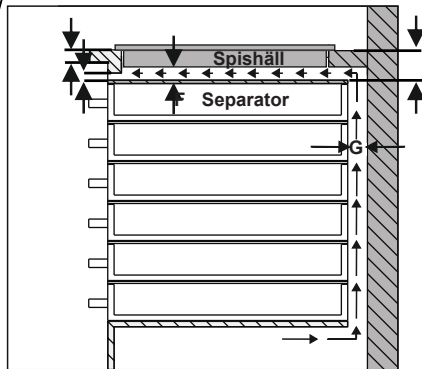
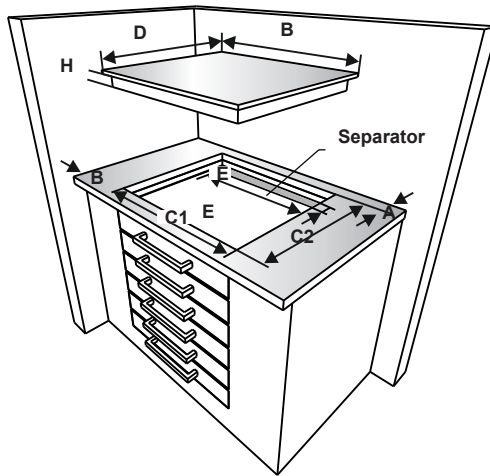
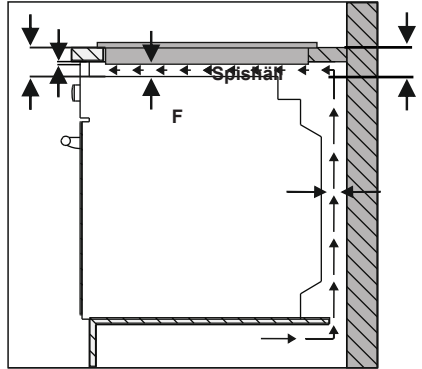
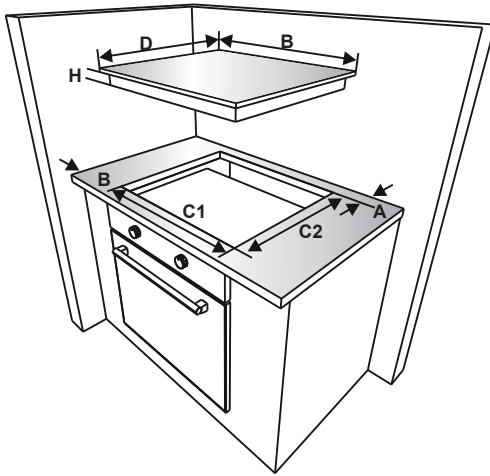
- Apparaten får inte installeras direkt ovanför diskmaskin, kylskåp, frys, tvättmaskin eller torktumlare.
- Om apparatens botten är åtkomlig för hand, måste en barriär av lämpligt material monteras under apparatens botten för att säkerställa att det inte går att få tillgång till basen på apparaten.
- Om en häll installeras ovanför ugnen, måste ugnen ha en kylfläkt.
- Se till att induktionshällen är väl ventilerad och luftinloppet och luftutloppet är inte blockerade.

2.2 INSTALLATION AV HÄLLEN

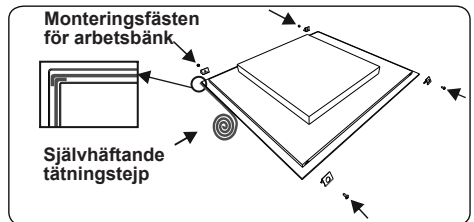
Apparaten levereras med ett installationskit, i vilket ingår tätningsmaterial, fixeringsfästen och skruvar.

- Skär ut öppningen i enlighet med figurens mått. Se till att öppningen på bänkskivan placeras så att, efter att hällen är installerad, följande krav efterlevs.

B (mm)	590	min. A (mm)	50
D (mm)	520	min. B (mm)	50
H (mm)	56	E (mm)	10
C1 (mm)	560	min. F (mm)	10
C2 (mm)	490	G (mm)	20



- Applicera det medföljande ensidigt självhäftande tätningbandet hela vägen runt hällens undersida. Sträck det inre.



- Skruva fast de 4 bänkskivefästena i produktens sidoväggar.

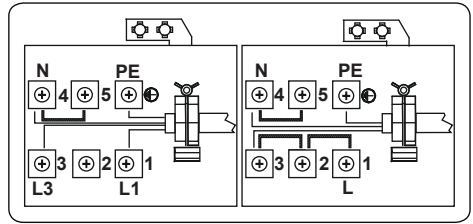
- Sätt i apparaten i öppningen.

2.3 ELEKTRISK ANSLUTNING OCH SÄKERHET

! VARNING: Elektrisk anslutning av denna apparat ska utföras av en auktoriserad serviceperson eller en elektriker, enligt instruktionerna i denna handbok och i enlighet med gällande lokala föreskrifter.

! VARNING: APPARATEN MÅSTE JORDAS.

- Innan apparaten ansluts till strömförsörjningen måste spänningsvärdet för apparaten (stämplat på apparatens märkskylt) kontrolleras så att det stämmer överens med den tillgängliga nätspänningen, och elkablarna måste kunna hantera apparatens strömförbrukning (anges också på märkskylten).
- Se till att isolerade kablar används under installationen. En felaktig anslutning kan skada apparaten. Om nätsladden är skadad och måste bytas ut ska detta utföras av behörig person.
- Använd inte adaptrar, grenuttag och/eller förlängningssladdar.
- Nätkabeln ska hållas borta från heta delar av apparaten och får inte böjas eller tryckas ihop. Annars kan ledningen skadas, vilket medför kortslutning.
- Om apparaten inte är ansluten till elnätet med en kontakt måste en flerpoleig fränskiljarbrytare (med minst 3 mm kontaktavstånd) användas för att uppfylla säkerhetsföreskrifterna.
- Den uppsäkrade omkopplaren måste vara lätt tillgänglig när apparaten har installerats.
- Se till att alla anslutningar är tillräckligt åtdragna.
- Montera matningskabeln i kabelklämman och stäng sedan locket.
- Terminalboxanslutningen är placerad på terminalboxen.

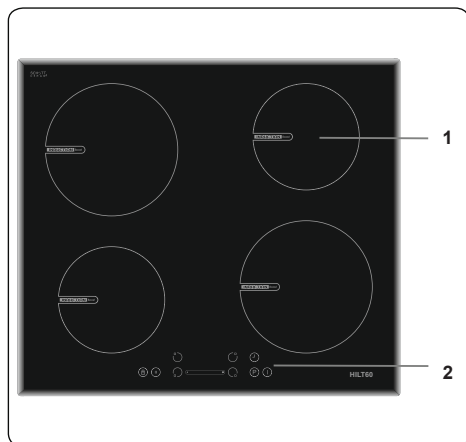


3. PRODUKTFUNKTIONER



Viktigt: Specifikationerna för produkten varierar och utseendet på din apparat kan skilja sig från det som visas i figurerna nedan.

Komponentlista



1. Induktionszon

2. Kontrollpanel

4. ANVÄNDNING AV PRODUKTEN

4.1 HÄLLKONTROLLER

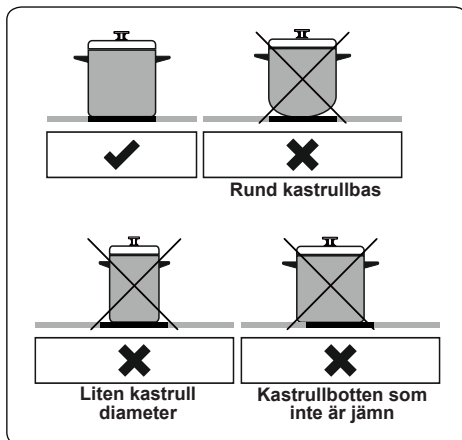
Induktionszon

Informationen som tillhandahålls i följande tabell är endast till för en guidning.

Inställningar	Använd i
0	Element av
1-3	Försiktig uppvärmning
4-5	Lätt sjudande, långsam uppvärmning
6-7	Återuppvärmning och snabbt sjudande
8	Kokning, fräsning och bryning
9	Maximal värme
P	Boostfunktion

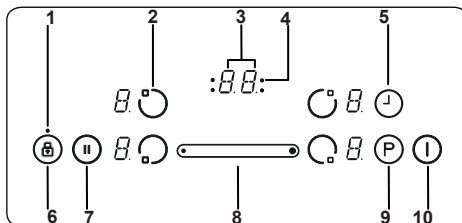
Kokkärl

- Använd kokkärl av god kvalitet med tjock, platt, jämn botten, tillverkade av stål, emaljerat stål, gjutjärn eller rostfritt stål. Kokkärlens kvalitet och sammansättning har en direkt inverkan på matlagningen.
- Kokkärl med emaljerade stål-, aluminium- eller kopparbottnar kan medföra att metallrester finns kvar på spisen. Om detta lämnas kommer det vara svårt att få bort. Rengör hällen efter varje användning.
- Kokkärl är lämpliga för induktionstillagning om en magnet fäster på botten av dem.
- Kokkärl måste placeras centralt på spishällen. Om de inte placeras korrekt kommer detta att visas.
- Vid användning av vissa kokkärl kan du höra olika ljud som kommer från dem. Detta beror på kokkärlens utformning och påverkar inte hällens prestanda eller säkerhet.
- Minsta kokkärlsdiameter som elementen kan detektera är Q110 mm för 160 mm - 210 mm hällar och Q160 mm för en 290 mm häll. Tillagningsprestandan förbättras med ett större tillagningsområde.



Apparaten drivs genom att trycka på knapparna och funktionerna bekräftas av displayer och ljudsignaler.

Touchkontrollenhet



- 1- Knapplåsindikator
- 2- Värmeväljare
- 3- Timerdisplay
- 4- Timerfunktion tillagningszonsindikatorer
- 5- Timerval
- 6- Knapplås
- 7- Smart paus
- 8- Skjutreglageknapp
- 9- Boost
- 10- På/AV

Använd induktionstillagningszonerna med lämpliga kokkärl.

När nätspänningen är påslagen lyser alla displayer ett kort tag. Därefter är hällen i viloläge och redo för drift.


Hällen styrs genom tryckningar på lämpliga elektroniska knappar. Varje knapptryck följs av ett summerljud.

Slå på apparaten

Slå på hällen genom att trycka på PÅ / AV-knappen ①. Alla värmardisplayer en statisk

"0" och de nedre högra punkterna blinkar. (Om en tillagningszon inte är vald inom 20 sekunder stängs hällen automatiskt av).


Slå av apparaten

Stäng när som helst av hällen genom att trycka på .

PÅ/AV-knappen  har alltid prioritet över avstängningsfunktionen.


Slå på tillagningszonerna

Tryck på värmeväljarknappen som motsvarar den värmare som du vill använda. En statisk punkt visas på den valda värmarens display och de blinkande punkterna på alla andra värmarens displayer lyser inte längre.

För den valda värmaren kan värmennivån ställas in genom att trycka på skjutreglageknappen  Elementet är nu klart att användas. För snabba koktider, välj önskad tillagningsnivå och tryck sedan på "P"-knappen för att aktivera Boost-funktionen.


Slå av tillagningszonerna

Välj det element du vill stänga av genom att trycka på värmeväljarknappen.

Dra ner temperaturen till "0" med hjälp av skjutreglageknappen . (Genom att trycka höger och vänster på skjutreglageknappen samtidigt ändras också temperaturen till "0").

Om tillagningszonen är het visas "H" istället för "0".

Slå av alla tillagningszonerna

För att stänga av alla tillagningszoner samtidigt, tryck på knappen .

I standby-läge visas ett "H" på alla tillagningszoner som är heta.

Restvärmesindikator

Restvärmesindikatorn indikerar att glaskeramikområdet har en temperatur som är farlig att vidröra.


Efter att tillagningszonen stängts av visar respektive display "H" tills den motsvarande tillagningszonens temperatur är på en säker nivå.


Smart paus

Smart paus, när den är aktiverad, minskar effekten hos alla plattor som har slagits på.

Om du sedan avaktiverar Smart paus kommer värmarna automatiskt att återgå till föregående temperaturnivå.

Om Smart paus inte är inaktiverad kommer hällen att slås av efter 30 minuter.

Tryck på  för att aktivera Smart paus. Effekten för den/de aktiverade värmaren/värmarna kommer minska till nivå 1 och "II" kommer visas på alla displayer.




Tryck  igen för att inaktivera Smart paus. "II" kommer försvinna och värmarna kommer nu att fungera på den tidigare inställda nivån.

Säkerhetsavslagningsfunktion




En tillagningszon kommer automatiskt att stängas av om värmeinställningen inte har ändrats under en viss tidsperiod. En ändring i värmeinställningen för tillagningszonen återställer tidsperioden till det ursprungliga värdet. Detta initialvärde beror på vald temperaturnivå, såsom visas nedan.

Värmeinställningar	Säkerhetsavstängning efter
1-2	6 timmar
3-4	5 timmar
5	4 timmar
6-9	1,5 timmar

Barnlås


När du har slagit på apparaten kan barnlåsfunktionen aktiveras. För att aktivera barnlåset trycker du samtidigt på knapparna för ökning  och sänkning  av värmeinställningar och tryck sedan på knappen för ökning av värmeinställningar  igen. "L" som indikerar LÅST kommer att visas på alla värmardisplayer och kontrollerna kan inte användas. (Om en tillagningszon är varm kommer "L" och "H" visas alternativt.)

Hällen kommer att vara kvar i låst tillstånd tills den låses upp, även om apparaten har slagits på och av.

För att inaktivera barnlåset måste hällen först slås på. Tryck samtidigt på knapparna för ökning  och sänkning  av värmeinställningar och tryck sedan på knappen för ökning av värmeinställningar  igen. "L" kommer inte längre att visas och hällen stängs av.

Knapplås

Knapplåsfunktionen används för att ställa in "säkert läge" på apparaten under drift. Det går inte att göra några justeringar genom att trycka på knapparna (till exempel värmeinställningar). Det kommer bara att vara möjligt att stänga av apparaten.

Låsfunktionen är aktiv om knapplåsknappen  trycks in i minst 2 sekunder. Denna



operation bekräftas av en summer. Efter en lyckad operation blinkar knappläsindikatorn och värmaren låser sig.

Timerfunktion

Timerfunktionen finns i två versioner, enligt följande.




Minuttimer (1 - 99 min.)

Minuttimern kan användas om tillagningszonerna är avstängda. Timerdisplayen visar "00" med en blinkande punkt.

Använd timern  och skjutreglageknappen  för att öka/minska tiden.


Intervallet är mellan 0 och 99 minuter. Om det inte finns någon justering för den visade tiden inom 10 sekunder, ställs minuttimern in och den blinkande punkten försvinner. När timern är inställd börjar den räkna ner.

När timern når noll hörs en signal och timerns display blinkar. Ljudsignalen stoppar automatiskt efter 2 minuter och/ eller genom att trycka på valfri knapp.

Minuttimern kan ändras eller slås av när som helst med hjälp av timer  och skjutreglageknappen . Vid avstängning av hällen genom att trycka på  när som helst kommer även minuttimern stängas av.

Tillagningszonstimer (1 - 99 min.)

När hällen är påslagen kan en oberoende timer programmeras för varje tillagningszon.

Välj en tillagningszon, välj sedan temperaturinställningen och aktivera slutligen timerinställningsknappen . Timern kan programmeras för att stänga av en tillagningszon. Fyra LED-ljus är anordnade runt timern och dessa anger vilken tillagningszon som timern har ställts in för.

10 sekunder efter den senaste operationen ändras timerns display till den tid som kommer att gå ut härnäst (om en timer är inställd för mer än en tillagningszon).

När timern har räknat ner kommer en signal att ljuda, displayen visar "00" och den tilldelade tillagningszonens timer-LED blinkar. Den programmerade tillagningszonen stängs av och "H" visas om tillagningszonen är het.

Ljudsignalen och LED-lampans blinkningar stoppar automatiskt efter 2 minuter och/ eller genom att trycka på valfri knapp.

Summer

Medan hällen är i drift kommer följande aktiviteter att signaleras av summern.

- Normal knappaktivering kommer att åtföljas av en kort ljudsignal.
- Kontinuerlig knapptryckning över en längre tid (10 sekunder) kommer att åtföljas av en längre, intermitterent ljudsignal.

Boostfunktion

För att använda denna funktion, välj en tillagningszon och ställ in önskad tillagningsnivå och tryck sedan på "P"-knappen (Boost).

Boost-funktionen kan endast aktiveras om den är tillämplig med den valda tillagningszonen. Om Boost-funktionen är aktiv visas "P" på motsvarande display.

Aktivering av booster kan medföra att maximal effekt överstigs, och i sådant fall kommer den integrerade strömhanteringen att aktiveras.

Den nödvändiga effektreduktionen visas genom att den motsvarande tillagningszonsdisplayen blinkar. Blinkandet kommer att vara aktivt i 3 sekunder för att möjliggöra ytterligare anpassningar av inställningarna före effektreducering.

Specialtillagningsfunktion

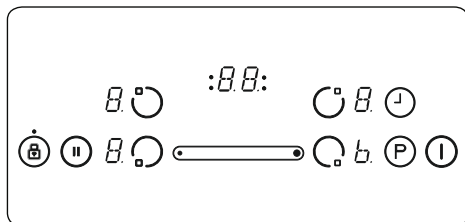
Tryck och släpp upp värmarvalsknappen för att gå igenom specialtillagningsfunktionerna kokning, stekning, varmhållning och chokladsmältande.

Specialtillagningsfunktionerna finns endast tillgängliga på höger sida av hällen. Kokning och stekning kan inte väljas samtidigt förrän efter ett pip hörs från hällen.

Specialtillagningsläge

Kokfunktion

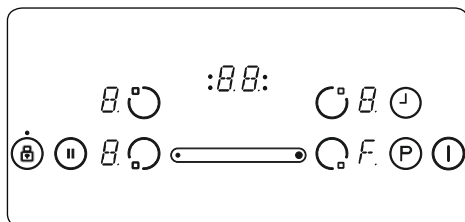
Denna funktion används för att koka vatten och hålla temperaturen nära kokpunkten. För att aktivera kokningsfunktionen, tryck två gånger på värmarväljarknappen. När kokningsfunktionen har aktiverats visar motsvarande display "b". Hällen piper för att indikera när vattnet har kokat och vattnet kommer sedan att sjuda.



Bilden ovan visar den främre högra värmardisplayen som visar kokfunktionen.

Stekfunktion

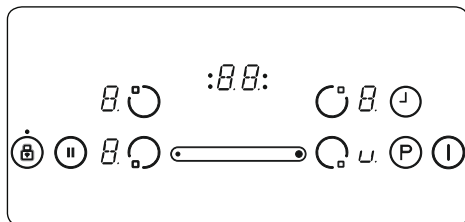
Denna funktion steker olja vid ca 160° C. För att aktivera denna funktion, tryck tre gånger på värmarväljarknappen. När stekfunktionen har aktiverats kommer motsvarande display att visa 'F'. Hällen piper när oljan är klar för stekning.



Bilden ovan visar den främre högra värmardisplayen som visar stekfunktionen.

Varmhållningsfunktion

Med denna funktion kan temperaturen på mat hållas vid cirka 50° C. För att aktivera varmhållningsfunktionen, tryck fyra gånger på värmarväljarknappen. När varmhållningsfunktionen har aktiverats visar motsvarande display 'u'.

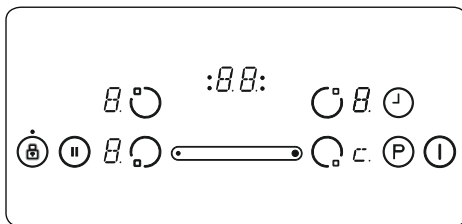


Bilden ovan visar den främre högra värmardisplayen som visar varmhållningsfunktionen.


Chokladsmältningsfunktion







Denna funktion smälter choklad eller liknande mat vid runt 40° C. För att aktivera chokladsmältningsfunktionen, tryck fem

gånger på värmarväljarknappen. När chokladsmältningsfunktionen har aktiverats visar motsvarande display 'c'.



Bilden ovan visar den främre högra värmardisplayen som visar chokladsmältningsfunktionen.


 Prestanda och tid kan variera beroende på mängden mat i panna och pannans kvalitet. 1,5 liter vatten eller 0,5 liter olja ger bästa tillagningsprestanda med dessa funktioner.

Felkoder	
Om det uppstår ett fel visas felkoden på värmedisplayerna.	
E1	Kylfläkten är inaktiverad. Ring en auktoriserad serviceagent.
E3	Matningsspänningen skiljer sig från de nominella värdena. Stäng av hällen genom att trycka på  , vänta tills "H" försvinner för alla zoner, sätt på spisen genom att trycka på  och fortsatt använda den. Om samma felmeddelande visas igen, ring en auktoriserad serviceagent.
E4	Matningsfrekvensen skiljer sig från de nominella värdena. Stäng av hällen genom att trycka på  , vänta tills "H" försvinner för alla zoner, sätt på spisen genom att trycka på  och fortsatt använda den. Om samma fel visas igen, växla apparatens plugg av och på. Slå på hällen genom att trycka på  och fortsatt använda den. Om samma felmeddelande visas igen, ring en auktoriserad serviceagent.
E5	Hällens interna temperatur är för hög, slå av hällen genom att trycka på  och låt värmarna svalna.
E6	Kommunikationsfel mellan touchkontrollen och värmaren. Ring en auktoriserad serviceagent.
E7	Spoltemperatursensorn är inaktiverad. Ring en auktoriserad serviceagent.
E8	Kylartemperatursensorn är inaktiverad. Ring en auktoriserad serviceagent.

EA	Mättnadsfel för stora spolen. Stäng av hällen genom att trycka på på/av-knappen, sätt på hällen genom att trycka på på/av-knappen och fortsätt använda den. Om samma felmeddelande visas igen, ring en auktoriserad serviceagent.
EC	Matningsspänningsfel. Stäng av hällen genom att trycka på på/av-knappen, sätt på hällen genom att trycka på på/av-knappen och fortsätt använda den. Om samma felmeddelande visas igen, ring en auktoriserad serviceagent.
C1-C8	Mikroprocessoravvisering. Stäng av hällen genom att trycka på på/av-knappen, sätt på hällen genom att trycka på på/av-knappen och fortsätt använda den. Om samma felmeddelande visas igen, ring en auktoriserad serviceagent.


5. RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

5.1 RENGÖRING


 **WARNING:** Stäng av apparaten och låt den svalna innan du rengör.

Allmänna instruktioner

- Kontrollera om rengöringsmaterialet är lämpligt och rekommenderat av tillverkaren innan du använder det på din apparat.
- Använd rengöringskrämer eller flytande rengöringsmedel som inte innehåller partiklar. Använd inte kaustiska (frätande) krämer, slipmedel, grov stålull eller hårda verktyg eftersom de kan skada ugnsytorerna.


 Använd inte rengöringsmedel som innehåller partiklar, eftersom de kan skrapa glaset, emaljerade och/eller målade delar av din apparat.

- Om några vätskor flödar över, rengör omedelbart för att undvika att delar skadas.

 Använd inte ångrengörare för rengöring av någon del av hällen.


Rengöring av keramikglaset

Keramiskt glas kan stå emot tunga redskap, men kan gå sönder om det träffas av ett vasst föremål.

 **WARNING:** Keramikhällar - om ytan är sprucken, stäng av apparaten för att undvika risk för elektrisk stöt och ring efter service.

- Använd en kräm eller flytande rengöringsmedel för att rengöra det glaskeramiska glaset. Skölj sedan och

torka dem noggrant med en torr trasa.



 Använd inte rengöringsmedel avsedda för stål eftersom de kan skada glaset.

- Om ämnen med låg smältpunkt används i köksredskapets bas eller beläggningar kan de skada glaskeramiska hällar. Om plast, aluminiumfolie, socker eller sockerhaltig mat har fallit ner på den heta glaskeramiska hällen, skrapa bort detta från den varma ytan så snabbt och så säkert som möjligt. Om dessa ämnen smälter kan de skada den glaskeramiska hällen. Vid tillagning av mycket söta saker som sylt, applicera ett lager av ett lämpligt skyddsmedel i förväg, om detta är möjligt.
- Damm på ytan måste torkas bort med en våt trasa.
- Eventuella färgförändringar på keramikglaset påverkar inte keramikens struktur eller hållbarhet och beror inte på någon förändring av materialet.

Färgförändringar i keramikglaset kan förekomma av flera anledningar:

1. Spilld mat har inte torkats av ytan.
2. Användning av felaktiga utensilier på hällen eroderar ytan.
3. Använda felaktiga rengöringsmaterial.

Rengöring av delarna av rostfritt stål (om de finns)

- Rengör regelbundet delarna av rostfritt stål på din apparat.
- Torka delarna av rostfritt stål med en mjuk trasa som blöts vatten. Torka dem noggrant med en torr trasa.
-  Rengör inte delarna av rostfritt stål när de fortfarande är heta efter tillagning.
-  Lämna inte ättika, kaffe, mjölk, salt, vatten, citron eller tomatjuice på rostfritt stål under lång tid.

6. FELSÖKNING OCH TRANSPORT

6.1 FELSÖKNING



Om du fortfarande har problem med din apparat efter att du har kontrollerat dessa grundläggande felsökningssteg, kontakta auktoriserad service eller kvalificerad tekniker.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Kontrollkortsdisplayen för spishällen har slocknat. Hällen eller tillagningszonerna kan inte slås på.	Det finns ingen strömförsörjning.	Kontrollera hushållssäkringar för apparaten. Kontrollera om det är strömavbrott genom att prova andra elektroniska apparater.
Hällen stängs av medan den används och ett "F" blinkar på varje display.	Reglagen är fuktiga eller också finns ett objekt på dem.	Torka av kontrollerna eller flytta på objektet.
Hällen slås av medan den används.	En av tillagningszonerna har varit på för länge.	Tillagningszonen kan användas igen genom att slå på den igen.
Hällkontrollerna fungerar inte och barnlåset-LED lyser.	Barnlåset är på.	Slå av barnlåset.
Kokkärlet ger ljud ifrån sig under matlagning eller håll ger ett klickande ljud ifrån sig under matlagningen.	Detta är normalt med kokkärl för induktionshällar. Detta beror på överföring av energi från hällen till kokkärlet.	Detta är normalt. Det föreligger inga risker, varken för dina kokkärl eller din håll.
Symbolen "U" tänds i displayen för en av tillagningszonerna.	Det finns inget kokkärl på tillagningszonen, eller så är kokkärlet inte lämpligt.	Använd lämpligt kokkärl.
Effektnivå 9 eller "P" reduceras automatiskt. Om du väljer effektnivå "P" eller 9 på två tillagningszoner, som är på samma sida, samtidigt.	Maximal effektnivå för de två zonerna har nåtts.	Om båda zonerna används på effektnivån "P" eller 9 skulle det överskrida den tillåtna maximala effektnivån för de två zonerna.

6.2 TRANSPORT






Om du behöver transportera produkten ska du använda originalförpackningen och bära den med originalfodralet. Följ transportsymbolerna på förpackningen. Tejpa alla lösa delar på produkten för att förhindra att produkten skadas under transporten.

Om du inte har originalemballagen, förbered en transportlåda så att apparaten, särskilt produktens yttre ytor, skyddas mot yttre hot.

Thank you for choosing this product.

This User Manual contains important safety information and instructions on the operation and maintenance of your appliance.

Please take the time to read this User Manual before using your appliance and keep this book for future reference.

Icon	Type	Meaning
	WARNING	Serious injury or death risk
	RISK OF ELECTRIC SHOCK	Dangerous voltage risk
	FIRE	W
	CAUTION	Injury or property damage risk
	IMPORTANT / NOTE	Operating the system correctly

CONTENTS


1.SAFETY INSTRUCTIONS.....	4
1.1 General Safety Warnings	4
1.2 Installation Warnings	6
1.3 During Use	7
1.4 During Cleaning and Maintenance	8
2.INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE.....	10
2.1 Instructions for the Installer	10
2.2 Installation of the Hob.....	10
2.3 Electrical Connection and Safety.....	12
3.PRODUCT FEATURES	13
4.USE OF PRODUCT	14
4.1 Hob controls	14
The image above shows the front right heater display indicating the keep-warm function.	17
5.CLEANING AND MAINTENANCE.....	18
5.1 Cleaning	18
6.TROUBLESHOOTING&TRANSPORT	19
6.1 Troubleshooting.....	19
6.2 Transport	19



1. SAFETY INSTRUCTIONS


- Carefully read all instructions before using your appliance and keep them in a convenient place for reference when necessary.
- This manual has been prepared for more than one model therefore your appliance may not have some of the features described within. For this reason, it is important to pay particular attention to any figures whilst reading the operating manual.

1.1 GENERAL SAFETY WARNINGS


- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and by 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 should not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be made by children without supervision.

 **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Keep children less than 8 years of age away unless they are continually supervised.

  **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish such a fire with water, but switch off the appliance and cover the flame with a lid or a fire blanket.


 **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously

 **! 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.

- For induction hobs, metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface because they can get hot.
- For induction hobs, after use switch off the hob element using the control knob. Do not rely on the pan detector.
- For models which incorporate a hob lid, clean any spillages off the lid before use and allow the cooker to cool before closing the lid.
- Do not operate the appliance with an external timer or separate remote-control system.
- Do not use harsh abrasive cleaners or scourers to clean oven surfaces. They can scratch the surfaces which may result in shattering of the door glass or damage to surfaces.
- Do not use steam cleaners for cleaning the appliance.
- Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.
- Maintenance and repair work should only be carried out by authorised service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorised technicians may be dangerous. Do not alter or modify the specifications of the appliance in any way. Inappropriate hob guards can cause accidents.
- Before connecting your appliance, make sure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and

frequency) and the specifications of the appliance are compatible. The specifications for this appliance are stated on the label.

 **CAUTION:** This appliance is designed only for cooking food and is intended for indoor domestic household use only. It should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use, in a commercial environment or for heating a room.

- All possible measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, care should be taken while cleaning to avoid scratching. Avoid hitting or knocking the glass with accessories.
- Make sure that the supply cord is not trapped or damaged during installation. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to prevent a hazard.
- Please keep children and animals away from this appliance.
- When the induction hob is in use, keep the objects that are sensitive to magnetic fields (such as credit cards, bank cards, watches, and similar items) away from the hob. It is strongly suggested that anyone with a pacemaker should consult their cardiologist before using the induction hob.

1.2 INSTALLATION WARNINGS

- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorised technician. The manufacturer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorised people.

- When the appliance is unpacked, make sure that it has not been damaged during transportation. In the case of a defect do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. The materials used for packaging (nylon, staplers, Styrofoam, etc.) may be harmful to children and they should be collected and removed immediately.
- Protect your appliance against atmospheric effects. Do not expose it to effects such as sun, rain, snow, dust or excessive humidity.
- Materials around the appliance (i.e. cabinets) must be able to withstand a minimum temperature of 100°C.
- The temperature of the bottom surface of the hob may rise during operation, therefore a board must be installed underneath the product.

1.3 DURING USE

- Do not put flammable or combustible materials in or near the appliance when it is operating.



Do not leave the cooker unattended while cooking with solid or liquid oils. They may catch fire under extreme heating conditions. Never pour water on to flames that are caused by oil, instead switch the cooker off and cover the pan with its lid or a fire blanket.

- If the product will not be used for a long period of time, turn the main control switch off. Turn the gas valve off when a gas appliance is not in use.
- Always position pans over the centre of the cooking zone, and turn the handles to a safe position so they cannot be knocked or grabbed.
- Make sure the appliance control knobs are always in the “0” (stop) position when it is not in use.


1.4 DURING CLEANING AND MAINTENANCE

- Make sure that your appliance is turned off at the mains before carrying out any cleaning or maintenance operations.
- Do not remove the control knobs to clean the control panel.
- To maintain the efficiency and safety of your appliance, we recommend you always use original spare parts and to call our authorised service agents in case of need.

CE Declaration of conformity

CE We declare that our products meet the applicable European Directives, Decisions and Regulations and the requirements listed in the standards referenced.

This appliance has been designed to be used only for home cooking. Any other use (such as heating a room) is improper and dangerous.

 The operating instructions apply to several models. You may notice differences between these instructions and your model.

Disposal of your old machine



This symbol on the product or on its packaging indicates that this product should not be treated as household waste. Instead it should be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product,

please contact your local city office, your household waste disposal service or the retailer who you purchased this product from.

2. INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE

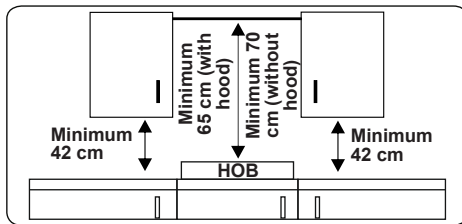
WARNING: This appliance must be installed by an authorised service person or qualified technician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

- Incorrect installation may cause harm and damage, for which the manufacturer accepts no responsibility and the warranty will not be valid.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (electricity voltage and frequency and/or nature of the gas and gas pressure) and the adjustments of the appliance are compatible. The adjustment conditions for this appliance are stated on the label.
- The laws, ordinances, directives and standards in force in the country of use are to be followed (safety regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.).

2.1 INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

General instructions

- After removing the packaging material from the appliance and its accessories, ensure that the appliance is not damaged. If you suspect any damage, do not use it and contact an authorised service person or qualified technician immediately.
- Make sure that there are no flammable or combustible materials in the close vicinity, such as curtains, oil, cloth etc. which may catch fire.
- The worktop and furniture surrounding the appliance must be made of materials resistant to temperatures above 100°C.
- If a cooker hood or cupboard is to be installed above the appliance, the safety distance between cooktop and any cupboard/cooker hood should be as shown below.



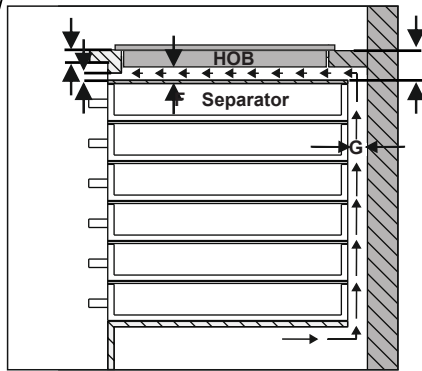
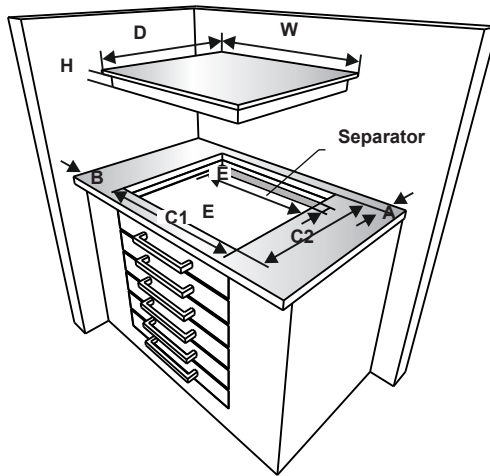
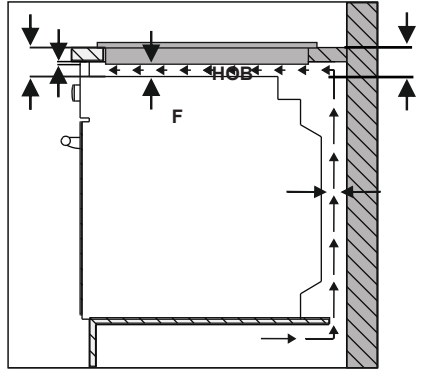
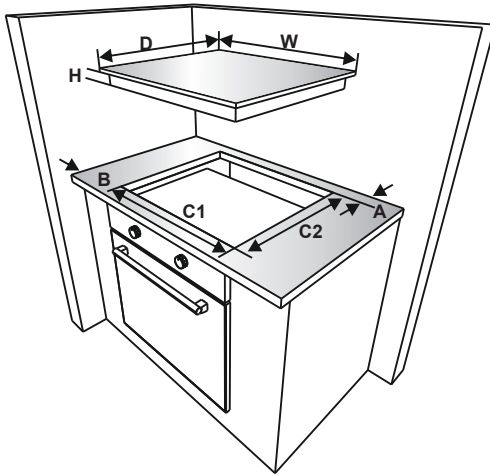
- The appliance should not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer.
- If the base of the appliance is accessible by hand, a barrier made from a suitable material must be fitted below the base of the appliance, ensuring that there is no access to the base of the appliance.
- If the hob is installed above an oven, the oven should have a cooling fan.
- Make sure that the induction hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked.

2.2 INSTALLATION OF THE HOB

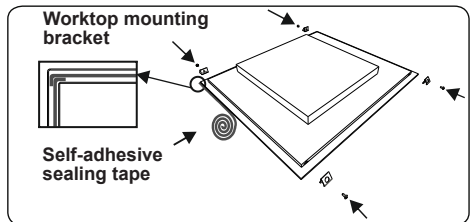
The appliance is supplied with an installation kit including adhesive sealing material, fixing brackets and screws.

- Cut the aperture dimensions as indicated in the figure. Locate the aperture on the worktop so that, after the hob is installed, the following requirements are followed.

W (mm)	590	min. A (mm)	50
D (mm)	520	min. B (mm)	50
H (mm)	56	E (mm)	10
C1 (mm)	560	min. F (mm)	10
C2 (mm)	490	G (mm)	20



- Apply the supplied one-sided self-adhesive sealing tape all the way around the lower edge of the cooktop. Do not stretch it.



- Screw the 4 worktop mounting brackets in to the side walls of product.

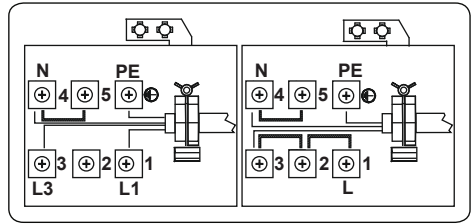
- Insert the appliance into the aperture.

2.3 ELECTRICAL CONNECTION AND SAFETY

! WARNING: The electrical connection of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified electrician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

! WARNING: THE APPLIANCE MUST BE EARTHED.

- Before connecting the appliance to the power supply, the voltage rating of the appliance (stamped on the appliance identification plate) must be checked for correspondence to the available mains supply voltage, and the mains electric wiring should be capable of handling the appliance's power rating (also indicated on the identification plate).
- During installation, please ensure that isolated cables are used. An incorrect connection could damage your appliance. If the mains cable is damaged and needs to be replaced this should be done by a qualified person.
- Do not use adaptors, multiple sockets and/or extension leads.
- The supply cord should be kept away from hot parts of the appliance and must not be bent or compressed. Otherwise the cord may be damaged, causing a short circuit.
- If the appliance is not connected to the mains with a plug, a all-pole disconnecter switch (with at least 3 mm contact spacing) must be used in order to meet the safety regulations.
- The fused switch must be easily accessible once the appliance has been installed.
- Ensure all connections are adequately tightened.
- Fix the supply cable in the cable clamp and then close the cover.
- The terminal box connection is placed on the terminal box.

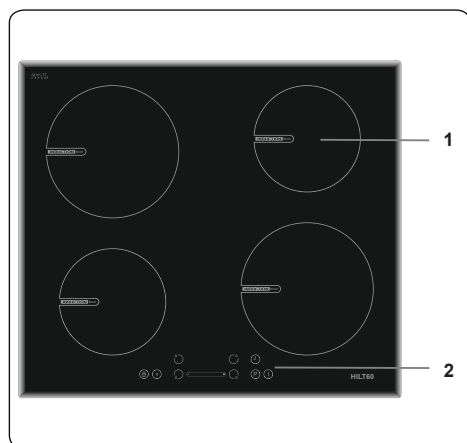


3. PRODUCT FEATURES



Important: Specifications for the product vary and the appearance of your appliance may differ from that shown in the figures below.

List of Components



1. Induction zone

2. Control Panel

4. USE OF PRODUCT

4.1 HOB CONTROLS

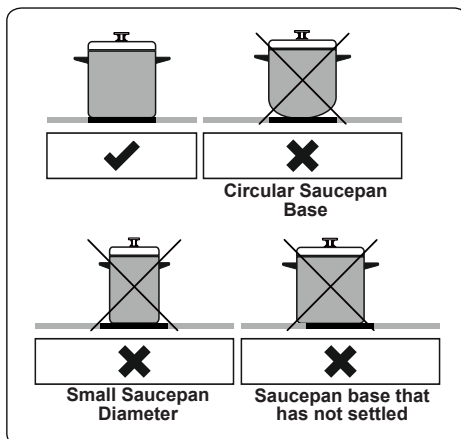
Induction Zone

The information given in the following table is for guidance only.

Settings	Use for
0	Element off
1-3	Delicate warming
4-5	Gentle simmering, slow warming
6-7	Reheating and rapid simmering
8	Boiling, saute and searing
9	Maximum heat
P	Boost function

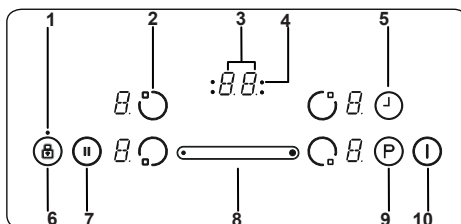
Cookware

- Use thick, flat, smooth bottomed good quality cookware made of steel, enamelled steel, cast iron or stainless steel. The quality and composition of the cookware has a direct affect on cooking performance.
- Cookware with enamelled steel, aluminium or copper bottoms can cause a metallic residue to remain on the hob. If left, this becomes difficult to remove. Clean the hob after every use.
- Cookware is suitable for induction cooking if a magnet sticks to the bottom of it.
- Cookware must be placed centrally on the cooktop. If it is not placed correctly, is displayed.
- When using certain pans, you may hear various noises coming from them, this is due to the design of the pans and does not effect the performance or safety of the hob.
- The minimum cookware diameter that the elements can detect is Q110mm for 160mm - 210mm hobs and Q160mm for a 290mm hob. Cooking performance is improved with a larger cooking area.



The appliance is operated by pressing buttons and the functions are confirmed by displays and audible sounds.

Touch Control Unit



- 1- Key Lock indicator
- 2- Heater selection
- 3- Timer display
- 4- Timer function cooking zone indicators
- 5- Timer selection
- 6- Key Lock
- 7- Smart Pause
- 8- Slider button
- 9- Boost
- 10- On/Off

Use the induction cooking zones with suitable cookware.

After mains voltage is applied, all displays are illuminated briefly. After this, the hob is in stand-by mode and ready for operation.


The hob is controlled by pressing the appropriate electronic button. Each button pressed is followed by a buzzer sound.


Switching the Appliance On

Switch the hob on by pressing the ON/OFF button (I). All heater displays will show a

static "0" and the bottom right dots blink. (If a cooking zone is not selected within 20 seconds, the hob will automatically switch off).

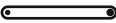
Switching the Appliance Off

Switch the hob off at any time by pressing .

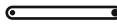
The ON/OFF button  always has priority over the switch-off function.

Switching the Cooking Zones On

Press the heater selection button that corresponds to the heater you wish to use. A static dot will be shown on the selected heater display and the blinking dots on all other heater displays will no longer illuminate.


For the selected heater, you can set the heat level by touching the Sliding Button . The element is now ready to use. For fast boil times, select the desired cooking level, then press the "P" button to activate the Boost function.

Switching the Cooking Zones Off

Select the element you want to switch off by pressing the heater selection key. Using the Sliding Button , turn the temperature down to "0". (Pressing the right and left of the slider button simultaneously also turns the temperature to "0").

If the cooking zone is hot, "0" will be displayed instead of "H".

Switching all Cooking Zones Off

To switch all the cooking zones off at once, press the  key.

In stand-by mode, a "H" will appear on all cooking zones which are hot.

Residual Heat Indicator

The residual heat indicator indicates that the glass ceramic area has a temperature that is dangerous to touch.


After switching off the cooking zone, the respective display will show "H" until the corresponding cooking zone temperature is at a safe level.


Smart Pause

Smart Pause, when activated, reduces the power of all burners that have been switched on.

If you then deactivate the Smart Pause, the heaters will automatically return to the previous temperature level.

If the Smart Pause is not de-activated, the cooktop will switch off after 30 minutes.

Press  to activate Smart Pause. The power for the activated heater(s) will reduce to level 1 and "II" will appear at all displays.




Press  again to deactivate Smart Pause. "II" will disappear and the heaters will now run at the level previously set.

Safety Switch-Off Function




A cooking zone will automatically switch off if the heat setting has not been modified for a specified duration of time. A change in the heat setting of the cooking zone will reset the time duration to the initial value. This initial value depends on the selected temperature level, as shown below.

Heat setting	Safety switch off after
1-2	6 Hours
3-4	5 Hours
5	4 Hours
6-9	1.5 Hours

Child Lock


After switching on the appliance, the child lock function can be activated. To activate the child lock, simultaneously press the increase heat setting button  and decrease heat setting button  and then press the increase heat setting key  again. "L" indicating LOCKED will appear on all heater displays and the controls can not be used. (If a cooking zone is in the hot condition, "L" and "H" will display alternately).

The hob will remain in a locked condition until it is unlocked, even if the appliance has been switched off and on.

To deactivate the child lock, first switch on the hob. Simultaneously press the increase heat setting button  and decrease heat setting button  and then press the decrease heat setting button  again. "L" will no longer be displayed and the hob will switch off.

Key Lock

The key lock function is used to set 'safe mode' on the appliance during operation. It will not be possible to make any adjustments by pressing the buttons (for example heat settings). It will only be possible to switch the appliance off.

The lock function is active if the key lock button  is pressed for at least 2 seconds. This operation is acknowledged by a buzzer. After successful operation, the key lock indicator will flash and the heater will



be locked.

Timer Function




The timer function is available in two versions, as follow.

Minute Minder Timer (1 - 99 min.)

The minute minder timer can be operated if the cooking zones are switched off. The timer display will show "00" with a blinking dot.


Use the Timer  and Sliding Button  to increase/decrease the time. The range is between 0 and 99 minutes. If there is no adjustment to the displayed time within 10 seconds, the minute minder timer will be set and the blinking dot will disappear. Once the timer is set, it begins to count down.

When the timer reaches zero, a signal will sound and the timer display will blink. The sound signal will stop automatically after 2 minutes and/or by pressing any button.

The minute minder timer can be changed or switched off any time by using the Timer  and Sliding Button . Switching off the hob by pressing  at any time will also switch off the minute minder timer.

Cooking Zone Timer (1 - 99 min.)

When the hob is switched on, an independent timer can be programmed for every cooking zone.

Select a cooking zone, then select the temperature setting and, finally, activate the timer setting button , the timer can be programmed to switch off a cooking zone. Four LEDs are arranged around the timer that indicate which cooking zone the timer has been set for.

10 seconds after the last operation, the timer display will change to the timer that will run out next (in cases where a timer is set for more than one cooking zone).

When the timer has run down, a signal will sound, the timer display will show "00" and the assigned cooking zone timer LED will blink. The programmed cooking zone will switch off and "H" will be displayed if the cooking zone is hot.

The sound signal and the blinking of the timer LED will stop automatically after 2 minutes and/or by pressing any button.

Buzzer

While the hob is in operation, the following activities will be signalled by the buzzer.

- Normal button activation will be accompanied with a short sound signal.

- Continuous button operation over a longer period of time (10 seconds) will be accompanied with a longer, intermittent sound signal.

Boost Function

To use this function, select a cooking zone and set the desired cooking level, then press the "P" (Boost) button.

The Boost function can only be activated if it is applicable with the cooking zone selected. If the Boost Function is active, a "P" is shown on the corresponding display.

Activating the booster can exceed the maximum power, in which case the integrated power management will be activated.

The necessary power reduction is shown by the corresponding cooking zone display blinking. Blinking will be active for 3 seconds to allow for further adaptations of the settings before power reduction.

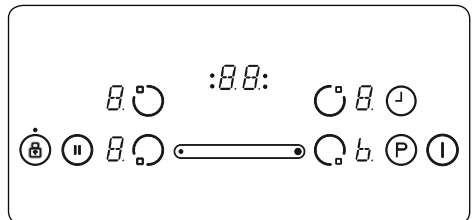
Special Cooking Function

Press and release the heater selection button to cycle through the boiling, frying, keep-warm and chocolate-melting special cooking functions. Special cooking functions are only available on the right side of the hob. Boiling and frying cannot be selected simultaneously until after one beep is heard from the hob.

Special Cooking Modes

Boiling Function

This function is used to boil water and keep the temperature close to boiling point. To activate the boiling function, press the heater selection button twice. When the boiling function has been activated, the corresponding display will show 'b'. The hob will beep to indicate when the water has boiled and the water will then simmer.

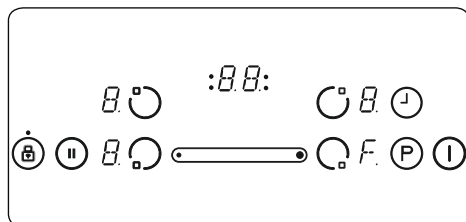


The above image shows the front right heater display indicating the boiling function.

Frying Function

This function will fry oil at around 160°C.

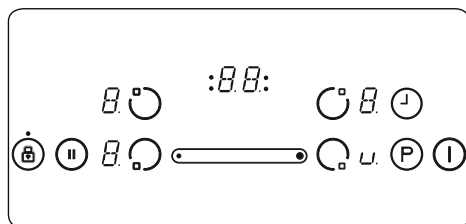
To activate this function, press the heater selection button three times. When the frying function has been activated, the corresponding display will show 'F'. The hob will beep when the oil is ready for frying.



In the above image, the front right heater display is indicating the frying function.

Keep-Warm Function

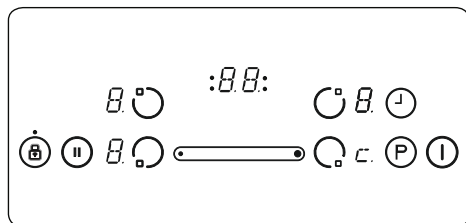
This function allows the temperature of food to be kept at around 50°C. To activate the keep-warm function, press the heater selection button four times. When the keep-warm function has been activated, the corresponding display will show 'u'.



The image above shows the front right heater display indicating the keep-warm function.







Chocolate-Melting Function

This function melts chocolate or similar foods at around 40°C. To activate the chocolate-melting function, press the heater selection button five times. When the chocolate-melting function has been activated, the corresponding display will show 'c'.




The image above shows the front right heater display indicating the chocolate-melting function.

Performance and time may vary according to the quantity of food in the pan and the quality of the pan. 1.5 litres of water or 0.5 litres of oil gives the best cooking performance with these functions.

Error Codes	
If there is an error, an error code will be shown on the heater displays.	
E1	Cooling Fan is disabled. Call an authorised service agent.
E3	Supply voltage is other than the rated values. Switch the hob off by pressing  , wait until "H" disappears for all zones, switch the hob on by pressing  and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.
E4	Supply frequency is different from the rated values. Switch the hob off by pressing  , wait until "H" disappears from all zones, switch the hob on by pressing  and continue to use. If the same error is displayed again, switch the plug for the appliance off and on. Switch the hob on by pressing  and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.
E5	Internal temperature of the hob is too high, switch the hob off by pressing  and let the heaters cool down.
E6	Communication error between the touch control and heater. Call an authorised service agent.
E7	Coil temperature sensor is disabled. Call an authorized service agent.
E8	Cooler temperature sensor is disabled. Call an authorized service agent.
EA	Large Coil Saturation Error. Switch the hob off by pressing on/off button, switch the hob on by pressing on/off button and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.
EC	Supply Voltage Error. Switch the hob off by pressing on/off button, switch the hob on by pressing on/off button and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.
C1-C8	Microprocessor alert. Switch the hob off by pressing on/off button, switch the hob on by pressing on/off button and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.


5. CLEANING AND MAINTENANCE

5.1 CLEANING


 **WARNING:** Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning is to be carried out.

General Instructions

- Check whether the cleaning materials are appropriate and recommended by the manufacturer before use on your appliance.
- Use cream cleaners or liquid cleaners which do not contain particles. Do not use caustic (corrosive) creams, abrasive cleaning powders, rough wire wool or hard tools as they may damage the cooker surfaces.


 Do not use cleaners that contain particles, as they may scratch the glass, enamelled and/or painted parts of your appliance.

- Should any liquids overflow, clean them immediately to avoid parts becoming damaged.


 Do not use steam cleaners for cleaning any part of the appliance.

Cleaning the Ceramic Glass

Ceramic glass can hold heavy utensils but may be broken if it is hit with a sharp object.

 **WARNING :** Ceramic Cooktops - if the surface is cracked, to avoid the possibility of an electric shock, switch off the appliance and call for service.

- Use a cream or liquid cleaner to clean the vitroceramic glass. Then, rinse and dry them thoroughly with a dry cloth.

 Do not use cleaning materials meant for steel as they may damage the glass.



- If substances with a low melting point are used in the cookware's base or coatings, they can damage the glass-ceramic cooktop. If plastic, tin foil, sugar or sugary foods have fallen on the hot glass-ceramic cooktop, please scrape it off the hot surface as quickly and as safely as possible. If these substances melt, they can damage the glass-ceramic cooktop. When you cook very sugary items like jam, apply a layer of a suitable protective agent beforehand if it is possible.

- Dust on the surface must be cleaned with a wet cloth.
- Any changes in colour to the ceramic glass will not affect the structure or durability of the ceramic and is not due to a change in the material.

Colour changes to the ceramic glass may be for a number of reasons:

1. Spilt food has not been cleaned off the surface.
2. Using incorrect dishes on the hob will erode the surface.
3. Using the wrong cleaning materials.

Cleaning the Stainless Steel Parts (if available)

- Clean the stainless steel parts of your appliance on a regular basis.
- Wipe the stainless steel parts with a soft cloth soaked in only water. Then, dry them thoroughly with a dry cloth.
-  Do not clean the stainless steel parts while they are still hot from cooking.
-  Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice on the stainless steel for a long time.

6. TROUBLESHOOTING&TRANSPORT

6.1 TROUBLESHOOTING



If you still have a problem with your appliance after checking these basic troubleshooting steps, please contact an authorised service person or qualified technician.

Problem	Possible Cause	Solution
Hob control card's display is blacked out. The hob or cooking zones cannot be switched on.	There is no power supply.	Check the household fuse for the appliance. Check whether there is a power cut by trying other electronic appliances.
The hob switches off while it is in use and an 'F' flashes on each display.	The controls are damp or an object is resting on them.	Dry the controls or remove the object.
The hob switches off while it is use.	One of the cooking zones has been on for too long.	You can use the cooking zone again by switching it back on.
The hob controls are not working and the child lock LED is on.	Child lock is active.	Switch off the child lock.
The saucepans make noise during cooking or your hob makes a clicking sound during cooking.	This is normal with induction hob cookware. This is caused by the transfer of energy from the hob to the cookware.	This is normal. There is no risk, neither to your hob nor to your cookware.
The 'U' symbol lights up in the display of one of the cooking zones.	There is no pan on the cooking zone, or the pan is unsuitable.	Use a suitable pan.
Power level 9 or 'P' is automatically reduced. If you select power level 'P' or 9 on two cooking zones, which are on the same side, at the same time.	Maximum power level for the two zones is reached	Operating both zones at power level 'P' or 9 would exceed the permitted maximum power level for the two zones.

6.2 TRANSPORT

If you need to transport the product, use the original product packaging and carry it using its original case. Follow the transport signs on the packaging. Tape all independent parts to the product to prevent damaging the product during transport.

If you do not have the original packaging, prepare a carriage box so that the appliance, especially the external surfaces of the product, is protected against external threats.

52281180

