

HID30

**Induktioliesitaso
Induktionshäll**

HELKAMA

Suomen Kodinkonetukku Oy Veneentekijäntie 12 00210 Helsinki Finland

Sisältö

1. Esipuhe	4
1.1 Turvallisuusvaroitukset	4
1.2 Asennus	4
1.2.1 Sähköiskun vaara	4
1.2.2 Leikkaushaavavaara	4
1.2.3 Tärkeitä turvallisuusohjeita	4
1.3 Käyttö ja huolto	5
1.3.1 Sähköiskun vaara	5
1.3.2 Terveysvaara.....	6
1.3.3 Kuuman pinnan vaara.....	6
1.3.4 Leikkaushaavavaara	6
1.3.5 Tärkeitä turvallisuusohjeita	6
2. Tuotteen esittely	8
2.1 Laitteen kuvaus.....	8
2.2 Ohjauspaneeli	8
2.3 Toimintaperiaate.....	9
2.4 Ennen kuin käytät uutta induktioliesitasoasi	9
2.5 Tekniset tiedot	9
3. Tuotteen toiminta	9
3.1 Kosketuspainikkeet	9
3.2 Oikean keittoastian valinta	10
3.3 Kuinka käyttää.....	11
3.3.1 Aloita käyttö	11
3.3.2 Käytön lopettaminen	12
3.3.3 JOUSTAVA ALUE	12
3.3.4 Painikkeiden lukitseminen	14
3.3.5 Ajastinohjaus	14
3.3.6 Boost - toiminnon käyttö.....	15
3.3.7 Oletus käyttöajat	16
4. Ruoanlaitto-ohjeet	16
4.1 Ruoanlaittovinkit	17
4.1.1 Hauduttaminen, riisin keittäminen	17
4.1.2 Pihvin paistaminen	17
4.1.3 Wok paistaminen	17
4.2 Pienten esineiden havaitseminen	17
5. Lämpöasetukset	18
6. Hoito ja puhdistus	18
7. Vihjeitä	19
8. Vian näyttö ja tarkastus	20
9. Asennus	22
9.1 Asennusvälineiden valinta	22
9.2 Varmista ennen keittotason asentamista	24
9.3 Varmista keittotason asennuksen jälkeen	24
9.4 Ennen kiinnityskannattimien paikantamista	24

9.5 Kiinnikkeen asennon säätäminen	25
9.6 Varoitukset	26
9.7 Keittotason liittäminen verkkovirtaan.....	26

1. Esipuhe

1.1 Turvallisuusvaroitukset

Turvallisuutesi on meille tärkeää. Lue nämä tiedot ennen keittotason käyttöä.

1.2 Asennus

1.2.1 Sähköiskun vaara

- Irrota laite sähköverkosta ennen kuin teet mitään töitä tai huoltotoimenpiteitä.
- Liittäminen hyvään maadoitusjärjestelmään on välttämätöntä ja pakollista.
- Vain pätevä sähköasentaja saa tehdä muutoksia kodin johtojärjestelmään.
- Tämän ohjeen noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa sähköiskun tai kuoleman.

1.2.2 Leikkaushaavavaara

- Ole varovainen - paneelien reunat ovat teräviä.
- Varovaisuuden laiminlyönti voi aiheuttaa vammoja tai viiltoja.

1.2.3 Tärkeitä turvallisuusohjeita

- Lue nämä ohjeet huolellisesti ennen tämän laitteen asentamista tai käyttöä.
- Tämän laitteen päälle ei saa koskaan asettaa palavia materiaaleja tai tuotteita.
- Anna nämä ohjeet laitteen asennuksesta vastaavan henkilön käyttöön.
- Vaaran välttämiseksi tämä laite on asennettava näiden asennusohjeiden mukaisesti.
- Vain asianmukaisen pätevyyden omaava henkilö saa asentaa tämän laitteen. Laite on maadoitettava.
- Tämä laite tulee kytkeä sähköverkkoon siten, että verkon ja laitteen väliin asennetaan erillinen kytkin, josta laitteen virran saa täysin katkaistua.

- Jos laitetta ei asenneta ohjeiden mukaan, takuu raukeaa.
- Tätä laitetta voivat käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joilla on alentuneet fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa, jos heitä on valvottu tai opastettu laitteen turvallisesta käytöstä ja he ymmärtävät vaarat.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta ja käyttäjän huoltamista ilman valvontaa.
- Jos virtajohto on vaurioitunut, valmistajan, sen huoltoedustajan tai vastaavan pätevyyden omaavan henkilön on vaihdettava se vaaran välttämiseksi.
- Varoitus: Jos pinta on haljennut, katkaise laitteesta virta sähköiskun mahdollisuuden välttämiseksi. Keittotason pinnat ovat lasia/keraamista tai vastaavaa materiaalia, ja ne suojaavat jännitteisiä osia.
- Metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia, ei saa asettaa keittotason pinnalle, koska ne voivat kuumentua.
- Höyrypesuria ei saa käyttää.
- Älä käytä höyrypesuria keittotason puhdistamiseen.
- Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjausjärjestelmän avulla.
- VAROITUS: Tulipalon vaara: älä säilytä esineitä keittotasolla.
- Kypsennysprosessia on valvottava. Lyhytkestoista kypsennysprosessia on valvottava jatkuvasti.
- VAROITUS: Valvomaton kypsennys keittotasolla rasvalla tai öljyllä voi olla vaarallista ja voi aiheuttaa tulipalon. ÄLÄ KOSKAAN yritä sammuttaa tulta vedellä, vaan sammuta laite ja peitä sitten liekki esim. kannella tai sammutuspeitolla.

1.3 Käyttö ja huolto

1.3.1 Sähköiskun vaara

- Älä kypsennä rikkiäisellä tai halkeilevalla keittotasolla. Jos keittotason pinta rikkoutuu tai halkeilee, sammuta laite välittömästi verkkovirtalähteestä (sulake) ja ota yhteyttä pätevään huoltohenkilöön.

- Kytke keittotaso pois päältä seinästä (sulake) ennen puhdistusta tai huoltoa.
- Tämän ohjeen noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa sähköiskun tai kuoleman.

1.3.2 Terveysvaara

- Tämä laite on sähkömagneettisten turvallisuusstandardien mukainen.
- Henkilöiden, joilla on sydämentahdistin tai muu sähköinen implantti (kuten insuliinipumppu), on kuitenkin neuvoteltava lääkärin tai implantin valmistajan kanssa ennen tämän laitteen käyttöä varmistaakseen, että sähkömagneettinen säteily ei vaikuta implanttiin.
- Tämän ohjeen noudattamatta jättäminen voi johtaa kuolemaan.

1.3.3 Kuumen pinnan vaara

- Käytön aikana tämän laitteen osat kuumenevat tarpeeksi aiheuttamaan palovammoja.
- Älä anna kehosi, vaatteiden tai muiden esineiden kuin sopivien keittoastioiden koskettaa induktiolasia ennen kuin pinta on jäähtynyt.
- Pidä lapset loitolla.
- Kattiloiden kahvat voivat olla kuumia kosketettaessa. Tarkistaa kattilan kahvat eivät ulotu muiden päällä olevien keittoalueiden yläpuolelle. Pidä kahvat poissa lasten ulottuvilta.
- Tämän ohjeen noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa palovammoja ja palovammoja.

1.3.4 Leikkaushaavavaara

- Keittotason kaavin sisältää veitsenterävän terän, joka tulee näkyviin, kun turvakansi vedetään sisään. Käytä sitä erittäin huolellisesti ja säilytä aina turvallisesti ja poissa lasten ulottuvilta.
- Varovaisuuden laiminlyönti voi aiheuttaa vammoja tai viiltoja.

1.3.5 Tärkeitä turvallisuusohjeita

- Älä koskaan jätä laitetta ilman valvontaa käytön aikana. Ylikiehuminen voi aiheuttaa savua ja rasvaisia roiskeita,

jotka voivat syttyä palamaan.

- Älä koskaan käytä laitetta työ- tai säilytysalustana.
- Älä koskaan jätä mitään esineitä tai välineitä laitteen päälle.
- Älä aseta tai jätä mitään magnetoituvia esineitä (esim. luottokortteja, muistikortteja) tai elektronisia laitteita (esim. tietokoneita, MP3-soittimia) laitteen lähelle, koska sen sähkömagneettinen kenttä voi vaikuttaa niihin.
- Älä koskaan käytä laitetta huoneen lämmittämiseen tai lämmittämiseen.
- Sammuta aina käytön jälkeen keittoalueet ja keittotaso tässä ohjekirjassa kuvatulla tavalla (eli kosketuspainikkeilla). Älä luota kattilantunnistusominaisuuteen sammuttaaksesi keittoalueita, kun poistat kattilat.
- Älä anna lasten leikkiä laitteella tai istua, seistä tai kiivetä sen päälle.
- Älä säilytä lapsia kiinnostavia esineitä laitteen yläpuolella olevissa kaapeissa. Keittotasolle kiipeävät lapset voivat loukkaantua vakavasti.
- Älä jätä lapsia yksin tai ilman valvontaa alueelle, jossa laitetta käytetään.
- Lapsilla tai henkilöillä, joilla on vamma, joka rajoittaa heidän kykyään käyttää laitetta, tulee olla vastuullinen ja pätevä henkilö, joka opastaa heitä laitteen käytössä. Opettajan tulee olla varma, että hän voi käyttää laitetta vaarantamatta itseään tai ympäristöään.
- Älä korjaa tai vaihda mitään laitteen osaa, ellei sitä ole erityisesti ohjeessa suositeltu. Kaikki muut huollot tulee suorittaa asianmukaisen pätevyyden omaavan henkilön tai huoltoliikkeen toimesta.
- Älä aseta tai pudota raskaita esineitä keittotason päälle.
- Älä seiso keittotason päällä.
- Älä käytä kattiloita, joissa on rosoiset reunat, äläkä vedä kattiloita induktiolasipinnan poikki, koska se voi naarmuttaa lasia.
- Älä käytä hankausaineita tai muita voimakkaita hankaavia puhdistusaineita keittotason puhdistamiseen, koska ne voivat naarmuttaa induktiolasia.
- Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa ja

vastaavissa ympäristöissä.

- VAROITUS: Laite ja sen käsiksupäästävät osat kuumenevat käytön aikana.
- Varo koskettamasta lämmityselementtejä.
- Alle 8-vuotiaat lapset tulee pitää poissa, ellei heitä valvota jatkuvasti.

Onnittelut uuden induktiokeittotason hankinnasta.

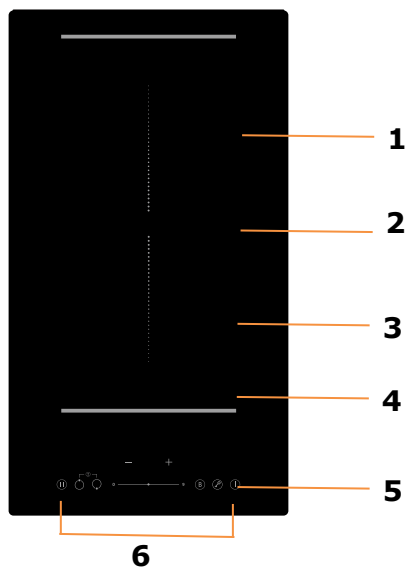
Suosittellemme, että käytät jonkin aikaa tämän käyttöohjeen/asennusohjeen lukemiseen ymmärtääksesi täysin, kuinka laite asennetaan oikein ja miten sitä käytetään.

Lisää tietoa laitteistamme saat: www.helkamakodinkoneet.fi.

Lue kaikki turvallisuusohjeet huolellisesti ennen käyttöä ja säilytä tämä ohje tulevaa käyttöä varten.

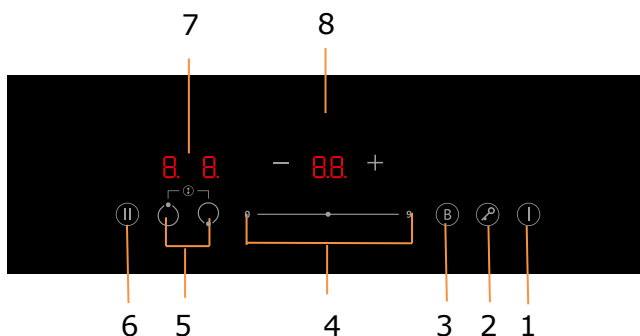
2. Tuotteen esittely

2.1 Laitteen kuvaus



1. Max. 1800/2000 W alue
2. Max. 3000/3500 W alue
3. Max. 1800/2000 W alue
4. Lasitaso
5. Virtakytkin
6. Ohjauspaneeli

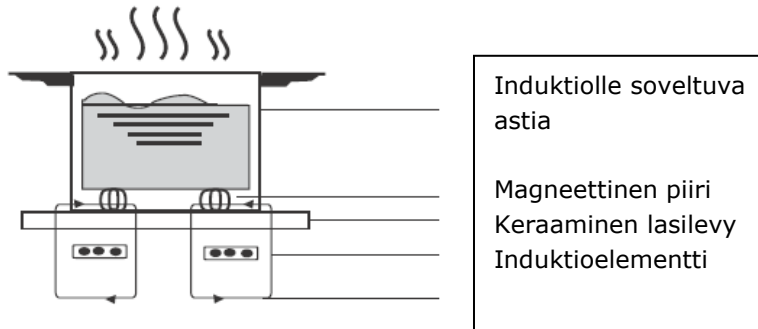
2.2 Ohjauspaneeli



1. Virtakytkin
2. Lapsilukko
3. Lisätehotoiminto, Boost-toiminto
4. Tehonsäätö, liukukytin
5. Tehoalueiden valitsin
6. Taukopainike
7. Joustavan alueen ohjauspainikkeet
8. Ajan säätöpainikkeet

2.3 Toimintaperiaate

Induktiokaittotasu on turvallinen, edistyksellinen, tehokas ja taloudellinen. Se toimii sähkömagneettisilla värähtelyillä, jotka tuottavat lämpöä suoraan kattilaan, eikä epäsuorasti lasipintaa lämmittämällä. Lasi kuumenee vain siksi, kun sen päälle asetettu pannu lämpenee ja lämmittää lasia.



2.4 Ennen kuin käytät uutta induktioliesitasoasi

- Lue tämä opas kiinnittäen erityistä huomiota "Turvallisuusvaroitukset" -osaan.
- Poista kaikki suojakalvot, jotka voivat vielä olla induktiokaittotasolla.



Ihmisten, joilla on sydämentahdistin, tulee neuvotella lääkärin kanssa ennen tämän laitteen käyttöä.

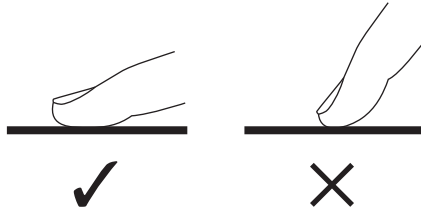
2.5 Tekniset tiedot

Keittotasu	HID30
Keittoalueet	2 vyöhykettä
Syöttöjännite	220-240V~ 50Hz tai 60Hz
Kokonaisteho	3500W
Tuotteen koko P×L×K (mm)	288 x 520 x 59,5
Sisämitat A×B (mm)	268 x 500

3. Tuotteen toiminta

3.1 Kosketuspainikkeet

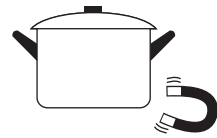
- Säätimet reagoivat kosketukseen, joten sinun ei tarvitse painaa painiketta.
- Käytä sormenpäätäsi, älä sen kärkeä.
- Kuulet äänimerkin joka kerta, kun kosketat painiketta.
- Varmista, että säätimet ovat aina puhtaat, kuivat ja ettei niiden päällä ole esineitä (esim. astia tai liina) peittämässä niitä. Jopa ohut vesikalvo voi vaikeuttaa säätimien käyttöä.



3.2 Oikean keittoastian valinta



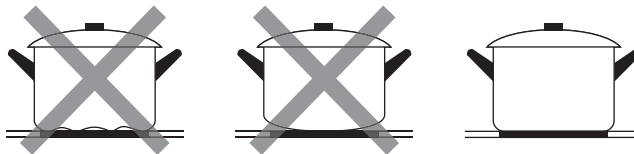
- Käytä vain keittoastioita, joiden pohja soveltuu induktiotasolle.
Etsi induktiosymboli pakkauksesta tai kattilan / pannun pohjasta.



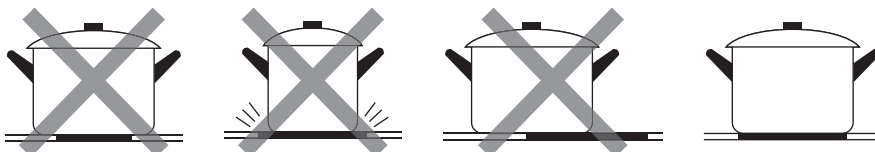
- Voit tarkistaa keittoastiasi sopivuuden suorittamalla magneettitestin.
Siirrä magneettia kohti kattilan pohjaa. Jos se värähtelee, pannu sopii induktiotasolle.
- Jos sinulla ei ole magneettia:
 1. Laita vettä kattilaan, jonka haluat tarkistaa.
 2. Jos Uei vilku näytössä ja vesi kuumenee, pannu on sopiva.
- Seuraavista materiaaleista valmistetut astiat eivät sovellu: puhdas ruostumaton teräs, alumiini tai kupari ilman magneettista pohjaa, lasi, puu, posliini ja keramiikka.



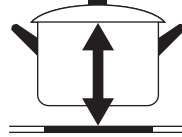
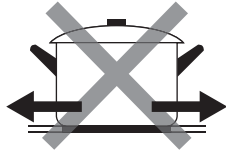
Älä käytä keittoastioita, joissa on rosoiset reunat tai kaareva pohja.



Varmista, että pannun pohja on sileä, tasaisesti lasia vasten ja samankokoinen kuin keittoalue. Käytä pannuja, joiden halkaisija on yhtä suuri kuin valitun alueen grafiikka. Isompaa pannua käytettäessä käytetään hieman laajempaa energia-aluetta maksimitehokkuudellaan. Jos käytät pienempää pannua teho voi olla odotettua pienempi. Keskitä pannu aina keittoalueelle.



Nosta astiat aina pois induktiokeittotasolta – älä liu'uta, sillä ne voivat naarmuttaa lasia.



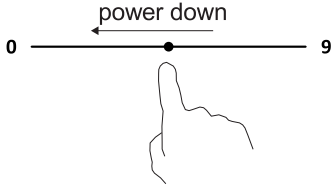
Keittoalueet mukautuvat tiettyyn rajaan asti automaattisesti kattilan halkaisijan mukaan. Kattilan pohjan halkaisijan on kuitenkin oltava vähintään vastaavan keittoalueen mukainen. Saadaksesi keittotasosi parhaan tehon, aseta pannu keittoalueen keskelle .

Keittoalue	Induktiokeittoastian pohjan halkaisija	
	Minimi (mm)	Suurin (mm)
180mm	140	180
180mm	140	180

3.3 Kuinka käyttää

3.3.1 Aloita käyttö

<p>Kosketa virtapainiketta jonkin aikaa. Virran kytkeytyessä päälle kuulet merkkiäänäen kerran. Kaikilla keittoalueilla näytetään " - " tai " - - ", mikä tarkoittaa, että induktiotaso on valmiustilassa.</p>	
<p>Aseta sopiva kattila keittoalueelle, jota haluat käyttää. Varmista, että kattilan pohja ja keittoalueen pinta ovat puhtaat ja kuivat.</p>	
<p>Koskettamalla lämmitysalueen valintasäädintä säätimen vieressä oleva merkkivalo vilkkuu. Se tarkoittaa, että kyseinen lämmitysalue on valittuna, ja sen tehoa voidaan säätää.</p>	
<p>Valitse lämpöasetus koskettamalla liukusäädintä.</p> <p>Jos et valitse lämpöasetusta 1 minuutin kuluessa, induktiotaso sammuu automaattisesti . Sinun on aloitettava uudelleen vaiheesta 1.</p>	

<p>Voit muuttaa lämpöasetusta milloin tahansa ruoanlaiton aikana, kun se lämmitysalue on valittuna, jonka tehoa haluat säätää.</p>	
--	---

Jos näyttö vilkkuu vuorotellen lämpöasetuksen kanssa


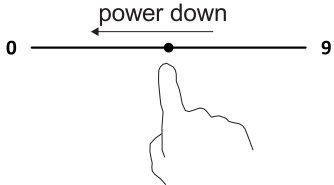
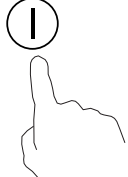

Se tarkoittaa jotakin seuraavista:

- et ole asettanut pannua oikealle keittoalueelle,
- käyttämäsi pannu ei sovellu induktiokeittämiseen,
- pannu on liian pieni tai ei ole kunnolla keskitetty keittoalueelle.

Lämmitystä ei tapahdu, ellei keittoalueella ole sopivaa kattilaa.

Näyttö sammuu automaattisesti 2 minuutin kuluttua, jos keittoalueelle ei aseteta sopivaa kattilaa.

3.3.2 Käytön lopettaminen

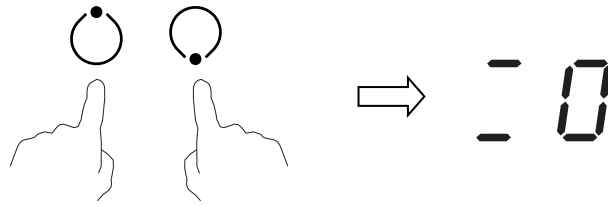
<p>Kosketa sen lämmitysalueen valintasäädintä, jonka haluat sammuttaa.</p>	
<p>Kytke keittoalue pois päältä vierittämällä säädin kohtaan "0". Varmista, että näytössä näkyy "0".</p>	
<p>Sammuta koko keittotaso koskettamalla virtakytkintä.</p>	
<p>Varo kuumia pintoja! H-kirjain näytössä ilmaisee, mikä keittoalue on liian kuuma kosketukselle. H-kirjain katoaa, kun pinta on jäähtynyt turvalliseen lämpötilaan. Jos haluat lämmittää muita pannuja, käytä keittolevyä, joka on vielä kuuma, sillä se säästää energiaa.</p>	

3.3.3 JOUSTAVA ALUE

- Tätä aluetta voidaan käyttää yhtenä vyöhykkeenä tai vastaavasti kahtena eri vyöhykkeenä ruoanlaittotarpeista riippuen.
- Vapaa alue koostuu kahdesta toisistaan riippumattomasta elementistä, joita voidaan ohjata erikseen.

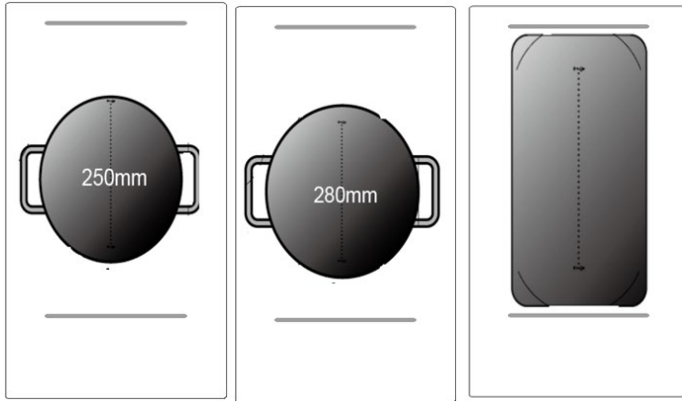
Käyttö isona vyöhykkeenä

1. Voit aktivoida vapaan alueen yhdeksi suureksi vyöhykkeeksi koskettamalla Joustava alue -painikkeita.



2 . Ison vyöhykkeen käyttöä suosittelemme seuraavasti:

Keittoastia: halkaisijaltaan 250 mm tai 280 mm astia (myös neliö tai soikea keittoastia käy).

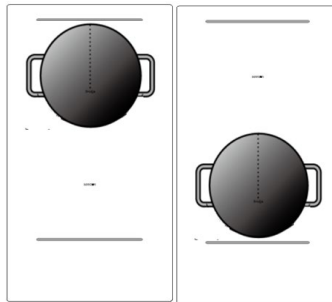


Emme suosittele käyttämään alueen ulkopuolelle ulottuvia astioita, jotka poikkeavat edellä esitetyistä kuvista. Sellaisten käyttö saattaa vaikuttaa laitteen kuumenemiseen.

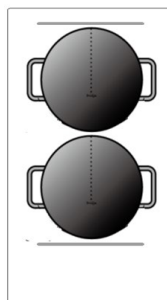
Kahtena erillisenä vyöhykkeenä

Jos haluat käyttää joustavaa aluetta kahtena eri vyöhykkeenä, sinulla on kaksi vaihtoehtoa.

(a) Aseta pannu joustavan alueen yläosaan tai alaosaan.



(b) 2 pannua joustavan alueen molemmille puolille.



Huomautus: Varmista, että pannu on suurempi kuin 12cm.

3.3.4 Painikkeiden lukitseminen

- Voit lukita painikkeet tahattoman käytön estämiseksi.
- Kun painikkeet on lukittu, kaikki painikkeet virtakytkintä lukuun ottamatta ovat poissa käytöstä.

Ohjainten lukitsemiseen	
Kosketa lapsilukko-painiketta	Ajastimen ilmaisin näyttää " Lo "
Ohjainten lukituksen avaaminen	
Kosketa ja pidä lukituksen painiketta painettuna hetken aikaa.	



Kun keittotaso on lukitustilassa, kaikki säätimet ovat pois käytöstä virtakytkintä lukuun ottamatta. Voit sammuta induktiotason aina virtakytkin-painikkeella ⓘ hätätilanteessa. Avaa keittotason lukitus ennen uuden toiminnon asettamista.

3.3.5 Ajastinohjaus

Voit käyttää ajastinta kahdella eri tavalla:



- Voit käyttää sitä minuuttikellona. Tässä tapauksessa ajastin ei sammuta mitään keittoaluetta, kun asetettu aika on kulunut.
- Voit asettaa sen sammuttamaan yhden tai useamman keittoalueen, kun asetettu aika on kulunut umpeen.

Ajastimen maksimiaika on 99 min.


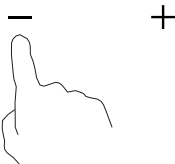

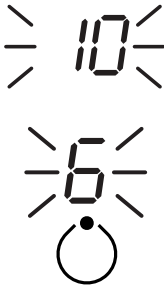

a) Ajastimen käyttäminen minuuttikellona

Jos et valitse mitään keittoaluetta

Varmista, että keittotaso on päällä.	
Kosketa ajastimen säätimiä. Ajan symboli alkaa vilkkua ja " 10 " tulee näkyviin ajastimen näyttöön.	
Aseta aika koskettamalla " - " tai " + ". Vihje: kosketa " - " tai " + " ajastimen ajan vähentämiseksi tai lisäämiseksi 1 minuutilla kerrallaan. Kosketa pitkään " - " tai " + " -ajastimen ajan vähentämiseksi tai lisäämiseksi 10 minuuttia kerrallaan.	
Ajastuksen voi peruuttaa koskettamalla yhtä aikaa " - " ja " + ". Tällöin näytöllä näkyy " 00 ".	

<p>Kun aika on asetettu, se alkaa laskea alaspäin heti. Näyttö näyttää jäljellä olevaa aikaa ja ajastimen merkkivalo vilkkuu 5 sekuntia.</p>	
<p>Äänimerkki toistetaan 30 sekunnin ajan ja ajastimen indikaattori näyttää "--", kun asetettu aika on kulunut.</p>	

b) Ajastimen asettaminen yhden keittoalueen sammuttamiseksi





Valitse yksi vyöhyke	
<p>Valitse haluamasi lämmitysalue tehoalueen valintapainikkeella asettaaksesi ajastimen.</p>	
<p>Aseta aika koskettamalla "-" tai "+". Vihje: kosketa "-" tai "+" ajastimen ajan vähentämiseksi tai lisäämiseksi 1 minuutilla kerrallaan. Kosketa pitkään "-" tai "+" -ajastimen ajan vähentämiseksi tai lisäämiseksi 10 minuuttia kerrallaan</p>	
<p>Ajastuksen voi peruuttaa koskettamalla yhtä aikaa "-" ja "+". Tällöin näytöllä näkyy "00".</p>	
<p>Kun aika on asetettu, se alkaa laskea alaspäin heti. Näytössä näkyy jäljellä oleva aika ja ajastimen merkkivalo vilkkuu 5 sekuntia. HUOMAA: Tehotason ilmaisimen vieressä oleva punainen piste syttyy osoittaen, kumpi vyöhyke on valittu.</p>	
<p>Kun ajastettu aika umpeutuu, vastaava keittoalueen vyöhyke sammuu automaattisesti.</p>	



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

3.3.6 Boost - toiminnon käyttö

Aktivoi lisätehotoiminto

Kosketa halutun lämmitysalueen liukusäädintä	
Kosketa lisätehotoiminto-painiketta. Varmista, että näytöllä näkyy "P".	
Lisätehotoiminnon peruuttaminen	
Kosketa sen lämmitysalueen valintasäädintä, jolla haluat peruuttaa tehostustoiminnon.	
Kytke keittoalueen lisätehotoiminto pois päältä koskettamalla lisätehotoiminnon valintapainiketta. Varmista, että näyttö näyttää "0".	

- Toiminto voi toimia millä tahansa keittoalueella .
- Keittoalue palautuu alkuperäiselle asetukselleen 5 minuutin kuluttua.
- Jos alkuperäinen lämpöasetus on ollut 0, keittoalue siirtyy lämpötila-asetukselle 9, kun 5 minuuttia lisätehotoiminnon kytkemisestä on kulunut.

3.3.7 Oletus käyttöajat

Automaattinen sammutus on induktiotason turvatoiminto. Liesitaso sammuu automaattisesti, jos unohdat sammuttaa liesitasan. Eri tehotasojen oletuskäyttöajat näkyvät alla olevassa taulukossa:

Tehotaso	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Oletuskäyttöaika (tuntia), jonka jälkeen sammuu automaattisesti	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Kun kattila poistetaan, induktiotaso lopettaa kuumenemisen välittömästi ja keittotaso sammuu automaattisesti 2 minuutin kuluttua.

4. Ruoanlaitto-ohjeet



Ole varovainen paistaessasi, sillä öljy ja rasva kuumenevat hyvin nopeasti (varsinkin jos käytät lisätehotoimintoa). Äärimmäisen korkeissa lämpötiloissa öljy ja rasva syttyvät itsestään, mistä aiheutuu vakava palovaara.

4.1 Ruoanlaittovinkit

- Kun ruoka kiehuu, vähennä lämpötila-asetusta.
- Kannen käyttö lyhentää kypsennysaikoja ja säästää energiaa säilyttämällä lämmön.
- Minimoi nesteen tai rasvan määrä kypsennysajan lyhentämiseksi.
- Aloita kypsennys korkealla teholla ja vähennä tehoa, kun ruoka on lämmennyt.

4.1.1 Hauduttaminen, riisin keittäminen

- Hauduttaminen tapahtuu kiehumispisteen alapuolella, noin 85 ° C:ssa, kun kuplat vain nousevat satunnaisesti keittonesteen pintaa. Se on avain herkullisiin keittoihin ja pehmeisiin muhennoksiin, kun maut kehittyvät kypsentämättä ruokaa liikaa. Sinun tulisi myös keittää munapohjaisia ja jauhoja paksuuntuneet kastikkeet alle kiehumispisteen.
- Jotkut tehtävät, mukaan lukien riisin kypsennys absorptiomenetelmällä, voivat vaatia korkeamman asetuksen kuin pienin asetus varmistaaksesi, että ruoka kypsyy oikein suositellussa ajassa.

4.1.2 Pihvin paistaminen

Kypsennä mehukkaita ja makuisia pihvejä:

1. Anna lihan olla huoneenlämmössä noin 20 minuuttia ennen kypsennystä.
2. Kuumenna paksupohjainen paistinpannu.
3. Voitele pihvin molemmat puolet öljyllä. Lorauta pieni määrä öljyä kuumalle pannulle ja laske sitten liha kuumalle pannulle.
4. Käännä pihviä vain kerran kypsennyksen aikana. Tarkka kypsennysaika riippuu uunin paksuudesta pihvi ja kuinka kypsennä haluat sen. Ajat voivat vaihdella noin 2-8 minuuttia per puoli. Paina pihvi mittaamaan, kuinka kypsennetty se on – mitä kiinteämmältä se tuntuu, sitä 'well done' se on.
5. Anna pihvin levätä lämpimällä lautasella muutaman minuutin ajan, jotta se rentoutuu ja muuttuu mureaksi ennen tarjoilua.

4.1.3 Wok paistaminen

1. Valitse induktioon sopiva tasainen wok tai iso paistinpannu.
2. Pidä kaikki ainekset ja varusteet valmiina. Paistamisen tulee olla nopeaa. Jos valmistat suuria määriä, valmista ruokaa useassa pienemmässä erässä.
3. Kuumenna pannu hetkeksi ja lisää kaksi ruokalusikallista öljyä.
4. Kypsennä liha ensin, aseta se sivuun ja pidä lämpimänä.
5. Paista vihannekset sekoitellen. Kun ne ovat kuumia mutta silti rapeita, käännä keittoalue pienemmälle asetukselle, palauta liha pannulle ja lisää kastike.
6. Sekoita ainesosia varovasti varmistaaksesi, että ne lämpenevät.
7. Tarjoile heti.

4.2 Pienten esineiden havaitseminen

Sopimattoman kokoinen tai ei-magneettinen pannu (esim. alumiini) tai jokin muu pieni esine (esim. veitsi, haarukka, avain) on jätetty keittotasolle, keittotaso siirtyy automaattisesti valmiustilaan 1 minuutin kuluttua. Tuuletin viilentää induktiotasoa vielä 1 minuutin ajan.

5. Lämpöasetukset

Alla olevat asetukset ovat vain ohjeita. Tarkka asetus riippuu useista tekijöistä, mukaan lukien sinun ruoanlaittovälineistä ja valmistamasi määrä. Kokeile induktiotasoa löytääksesi asetukset jotka sopii sinulle parhaiten.

Lämmön asetus	Sopivuus
1-2	<ul style="list-style-type: none"> • hellävarainen lämmitys pienille ruokamäärille • suklaan, voin ja nopeasti palavien ruokien sulattaminen • hellävarainen kiehuminen • hidas lämpeneminen
3-4	<ul style="list-style-type: none"> • uudelleenlämmitys • nopea kiehuminen • riisin keittäminen
5-6	<ul style="list-style-type: none"> • pannukakkujen kypsentyminen
7-8	<ul style="list-style-type: none"> • paistaminen • pastan keittäminen
9	<ul style="list-style-type: none"> • sekoitellen paistaminen • ruskistaminen • keiton kiehuminen • veden kiehuminen

6. Hoito ja puhdistus

Mitä?	Miten?	Tärkeä!
Jokapäiväinen likaantuminen lasissa (sormenjäljet, tahrat, ruoan jättämät tahrat tai ei-sokeriroiskeet lasille)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Katkaise keittotason virta. 2. Käytä keittotason puhdistusainetta, kun lasi on vielä lämmin (mutta ei kuuma!) 3. Huuhtelee ja pyyhi kuivaksi puhtaalla liinalla tai talouspaperilla. 4. Kytke keittotason virta takaisin päälle. 	<ul style="list-style-type: none"> • Kun keittotason virta katkaistaan, näytössä ei ole 'kuuma pinta' -ilmaisinta, vaan Keittoalue voi silti olla kuuma! Ole erittäin varovainen. • Kestävät hankausaineet, jotkin nailoniset hankausaineet ja voimakkaat/hankaavat puhdistusaineet voivat naarmuttaa lasi. Lue aina tarra tarkistaaksesi, soveltuuko puhdistusaine tai hankausaine. • Älä koskaan jätä puhdistusjäämiä keittotasolle: lasi saattaa tahraantua.

Ylikiehuminen, sula ja kuuma sokeri roiskuu lasille	<p>Poista nämä välittömästi, käyttäen induktiolasiin sopivaa kaavinta, mutta varo kuumaa keittoaluetta.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Kytke keittotason virta pois päältä 2. Pidä terää tai työkalua 30° kulmassa kulma ja kaavi lika 3. Puhdista lika tiskiliinalla tai talouspaperilla. 4. Noudata vaiheita 2–4 kohdassa "Arki likaantumisen lasilla" edellä. 	<ul style="list-style-type: none"> • Poista sulatteiden ja tahrojen jättämät tahrat, sokeripitoista ruokaa tai roiskeet mahdollisimman pian. Jos ne jätetään jäähtymään lasille, niitä voi olla vaikea saada poistettua, tai voivat jopa pysyvästi vahingoittaa lasipintaa. • Leikkausvaara: kun turvakansi on vedetty sisään, terä kaapimessa on veitsenterävä. Ole äärimmäisen varovainen terän kanssa huolehdi ja säilytä aina turvallisesti lasten ulottumattomissa.
Roiskeita pääsee kosketussäätimien päälle	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kytke keittotason virta pois päältä 2. Imeytä roiskunut aine 3. Pyyhi kosketusohjausalue painikkeella puhtaalla kostealla sienellä tai liinalla. 4. Pyyhi alue täysin kuivaksi paperipyyhkeellä. 5. Kytke keittotason virta päälle takaisin. 	<ul style="list-style-type: none"> • Keittotaso voi antaa äänimerkin ja mennä pois päältä ja kosketussäätimet ei ehkä toimi, mikäli nestettä pääsee niiden päälle. Varmista, että kosketusohjausalue pyyhitän kuivaksi ennen kuin laitat keittotason takaisin päälle.

7. Vihjeitä

Ongelma	Mahdolliset syyt	Mitä tehdä
Induktioitasoa ei voi kytkeä päälle.	Ei virtaa.	Varmista, että induktiotaso on kytketty virtalähteeseen ja että se on päällä. Tarkista, onko virtakatkos kotonasi tai alueellasi. Jos olet tarkistanut kaikki ja ongelma jatkuu, soita pätevälle teknikolle.
Kosketusohjaimet eivät reagoi.	Säätimet on lukittu.	Avaa säätimien lukitus. Katso kohta "Induktiokeittotason käyttäminen"

Kosketussäätimiä on vaikea käyttää.	Säätimien päällä voi olla vettä tai kosteutta, taikka painiketta saatetaan painaa vain sormen kärjellä.	Varmista että painikkeet ovat kuivat ja käytä koko sormenpäästä, kun kosketat painikkeita.
Lasi naarmuuntuu.	Karkeareunaiset keittiövälineet. Sopimaton, hankaava hankaus tai käytettyjä puhdistusaineita.	Käytä keittoastioita, joissa litteä ja sileää pohja. Katso 'Valitseminen oikeat keittoastiat'. Katso 'Hoito ja puhdistus'.
Jotkut pannut tekevät rätinä tai napsautusääniä.	Tämä voi johtua keittiövälineidesi rakenteesta. (eri metallikerrokset värähtelee eri tavalla).	Tämä on normaalia ruoanlaittovälineille ja ei osoita vikaa.
Induktioliesi tekee matalan huminaa, kun sitä käytetään korkealla lämpöasetuksella.	Tämä johtuu tekniikasta induktiokeittämisessä.	Tämä on normaalia, mutta äänen pitäisi hiljentyä tai kadota kokonaan, kun vähennetään lämpöasetusta.
Tuulettimen ääni kuuluu induktiotasosta.	Sisäänrakennetun jäädytystuulettimen tarkoitus on estää elektroniikan ylikuumentuminen. Se voi jatkua hetkenaikaa vaikka olet kääntänyt induktiotason pois päältä.	Tämä on normaalia eikä sitä tarvita toimenpiteitä. Älä kytke virtaa pois sulakkeesta tuulettimen ollessa käynnissä.
Pannut eivät kuumene eikä näy näytössä.	Induktiotaso ei voi havaita pannua, koska se ei ole sopiva induktiotasolle. Induktiotaso ei voi havaita pannua, koska se on liian pieni keittoalueelle tai ei ole kunnolla keskitetty siihen.	Käytä sopivia keittoastioita induktiotasolle. Katso kohta "Oikeiden keittoastioiden valinta". Keskitä pannu ja varmista että sen pohja vastaa keittoalueen kokoa.
Induktiotaso tai keittolevy vyöhyke on sammuttanut itsensä yllättäen kuuluu äänimerkki ja virhekoodi tulee näkyviin (tyypillisesti vuorotellen yksi tai kaksi numeroa ajastimen näyttö).	Tekninen vika.	Merkitse virheilmoitus muistiin (kirjaimet ja numerot), Sammuta induktiokeittotason virta ja ota yhteyttä pätevä teknikkoon.

8. Vian näyttö ja tarkastus

Induktioliesi on varustettu itsediagnostiikkatoiminnolla. Tämän avulla asianmukaisen pätevyyden omaava huoltohenkilö pystyy tarkastamaan useiden komponenttien toiminnan purkamatta induktioleiettä tai irrottamatta sitä työtasosta.

Ongelmien kartoittaminen

1) Vikakoodi ja niiden ratkaisut:

Vikakoodi	Ongelma	Ratkaisu
-----------	---------	----------

Ei automaattista palautusta		
E1	Keraamisen levyn lämpötila-anturin vika - avoin piiri.	Tarkista liitántä tai vaihda keraamisen levyn lämpötila-anturi.
E2	Keraamisen levyn lämpötila-anturin vika - oikosulku.	
E7	Keraamisen levyn lämpötila-anturin vika	
C1	Keraamisen levyn anturin korkea lämpötila.	Odota, että keraamisen levyn lämpötila palaa normaaliksi. Kosketa virtakytkin-painiketta käynnistääksesi laitteen uudelleen.
E3	IGBT-vian lämpötila-anturi --avoin piiri.	Vaihda elektroniikkakortti.
E 4	IGBT-vian lämpötila-anturi --oikosulku.	
C2	IGBT:n korkea lämpötila.	Odota, kunnes IGBT:n lämpötila palaa normaali. Kosketa virtakytkin-painiketta käynnistääksesi laitteen uudelleen. Tarkista, toimiiko puhallin tasaisesti; jos ei, vaihda tuuletin.
EL	Syöttöjännite on alle nimellisjännitteen.	Tarkista, onko virran syöttö normaalia. Kytke virta päälle kun virransyöttö on normaalia.
EH	Syöttöjännite on nimellisjännitteen yläpuolella.	
EU	Yhteysvirhe.	Liitä näyttölevyn ja virtakortin välinen liitántä uudelleen . Vaihda virtakortti tai näyttötäulu.

2) Eriyinen vika ja ratkaisu

Epäonnistuminen	Ongelma	Ratkaisu A	Ratkaisu B
LED ei syttyy, kun laite on kytkettynä.	Ei virtaa.	Tarkista, että pistoke on kunnolla kiinni pistorasiassa ja että pistorasia toimii.	
	virtakortin ja näyttökortin kytkentä vika.	Tarkista yhteys.	
	virtakortti on vaurioitunut.	Vaihda virtakortti.	
	Näyttötäulu on vaurioitunut.	Vaihda näyttötäulu.	
Jotkut painikkeet eivät toimi tai LED-näyttö ei ole normaali.	Näyttötäulu on vaurioitunut.	Vaihda näyttötäulu.	

Kypsennystilan merkkivalo syttyy, mutta lämmitys ei käynnisty.	Lieden korkea lämpötila.	Ympäristön lämpötila voi olla liian korkea. Ilmanotto tai tuuletusaukko voi olla tukossa.	
	Tuulettimessa on jotain vikaa.	Tarkista, käykö tuuletin sujuvasti! jos ei, vaihda tuuletin .	
	Virtalevy on vaurioitunut.	Vaihda virtakortti.	
Lämmitys loppuu yhtäkkiä käytön aikana ja näytössä vilkkuu " <u>u</u> ".	pannu tai kattila on väärä.	Käytä oikeaa kattilaa (katso käyttöohje).	pannun tunnistuspiiri on vaurioitunut, vaihda virtakortti.
	Pannun halkaisija on liian pieni.		
	Liesi on ylikuumentunut;	Yksikkö on ylikuumentunut. Odota lämpötilan palautumista normaaliksi. Käynnistä laite uudelleen painamalla virtakytkin-painiketta.	
Samana puolen lämmitysvyöhykkeillä (kuten ensimmäinen ja toinen vyöhyke) näkyy " <u>u</u> ".	Virtalevyn ja näyttökortin yhteysvirhe;	Tarkista yhteys.	
	näyttölevy on vaurioitunut.	Vaihda näyttötaulu.	
	Päälevy on vaurioitunut.	Vaihda virtakortti.	
Tuulettimen moottori kuulostaa epänormaali.	Tuulettimen moottori on vaurioitunut.	Vaihda tuuletin.	

Yllä olevat ovat yleisten vikojen arviointia ja tarkastusta.

Älä pura yksikköä itse, jotta välttyä vaaralta ja vaurioilta induktiokeittotasolle.

9. Asennus

9.1 Asennusvälineiden valinta

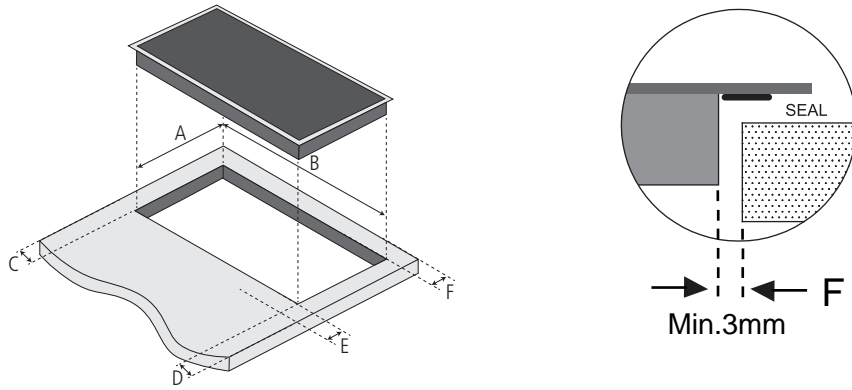
Leikkaa työtaso piirustuksen mittojen mukaan.

Asennusta ja käyttöä varten on jätettävä vähintään 5 cm tilaa reiän ympärille.

Varmista, että työtason paksuus on vähintään 30 mm. Valitse lämpöä kestävä ja eristetty työtasomateriaali (puuta ja vastaavaa kuitu- tai hygroskooppista materiaalia ei saa käyttää työpintamateriaalina, ellei niitä ole kyllästetty) keittolevyn lämpösäteilyn aiheuttaman sähköiskun ja suuremman muodonmuutoksen välttämiseksi.



Keittotason sivujen välinen turvaetäisyys työtason sisäpintaan tulisi olla vähintään 3 mm.

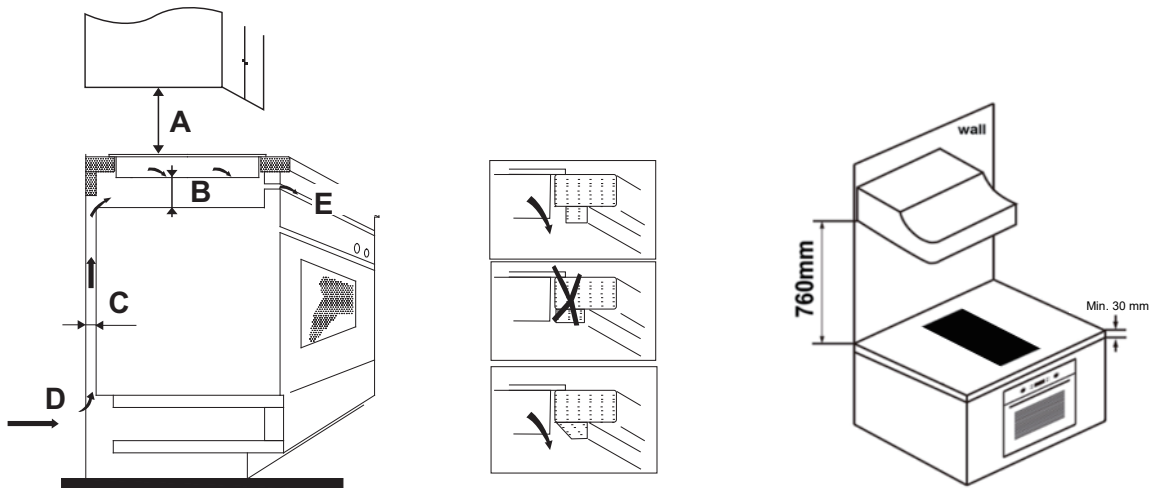


A(mm)	B(mm)	C(mm)	D(mm)	E(mm)	F(mm)	G
268-4 -0	500 +4 -0	50 min.	50 min.	50 min.	50 min.	3mm min.

Varmista kaikissa olosuhteissa, että induktioliesi on hyvin tuuletettu ja että ilman sisääntulo- ja ulostuloaukot eivät ole tukossa. Varmista, että induktioliesi on hyvässä toimintakunnossa.



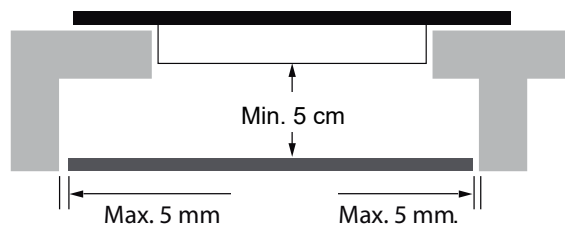
Huomautus: Turvaetäisyys keittolevyn ja yläpuolella olevan kaapiston välillä tulee olla vähintään 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Ilmanotto	Ilman ulostulo 5 mm

VAROITUS: Varmistetaan riittävä tuuletus

Varmista että induktiotaso on hyvin tuuletettu ja että ilman sisääntulo ja ulostulo ei ole tukossa. Jotta keittotason pohjaan ei kosketa vahingossa, on tarpeen asettaa ruuveilla kiinnitettävä esim. puinen sisäosa vähintään 50 mm etäisyydelle keittotason pohjasta. Seuraa alla olevat vaatimukset.





Induktiotasossa on ilmanvaihtoreikiä rungon ympärillä. SINUN TÄYTYY varmistaa, että näitä reikiä ei ole tukittu, kun asennetaan paikoilleen.



-
- Huomioi, että liiman, joka liittää muovin tai puumateriaalin huonekaluihin, on kestävä vähintään 150 °C lämpötilaa, jotta paneeli ei irtoa.
 - Takaseinän, viereisten ja ympäröivien pintojen on siksi kestävä 90 °C lämpötilaa .
-

9.2 Varmista ennen keittotason asentamista

- Työtaso on neliömäinen ja tasainen, eikä mikään rakenteellinen osa häiritse tilantarvetta.
- Työtaso on valmistettu lämmönkestävästä ja eristetystä materiaalista.
- Jos liesi on asennettu uunin yläpuolelle, uunissa on sisäänrakennettu tuuletin.
- Asennus noudattaa kaikkia vällysvaatimuksia ja sovellettavia standardeja ja määräyksiä.
- Laitteelle on sopiva erotuskytkin (sulake), joka katkaisee verkkovirran kokonaan. Sen tulee olla asennettuna ja sijoitettuna paikallisten johdotussääntöjen ja -määräysten mukaisesti.
- Erotuskytkin (sulake) on helposti käyttäjän ulottuvilla keittotason ollessa asennettuna.
- Ota yhteyttä paikallisiin rakennusviranomaisiin ja tutustu paikallisiin sääntöihin ja määräyksiin, jos olet epävarma asennuksesta.
- Seinäpinnoissa on käytetty lämmönkestäviä ja helposti puhdistettavia pinnoitteita (kuten keraamisia laattoja) keittotason ympärillä.

9.3 Varmista keittotason asennuksen jälkeen

- Virtajohtoon ei pääse käsiksi kaapin ovien tai laatikoiden kautta.
- On riittävä ilmanvaihto kaapin ulkopuolelta keittotason pohjalle.
- Jos keittotaso asennetaan laatikon tai kaappitilan yläpuolelle, alle asennetaan lämpösuoja keittotason alapuolelle.
- Erotuskytkin (sulake) on helposti käyttäjän ulottuvilla.

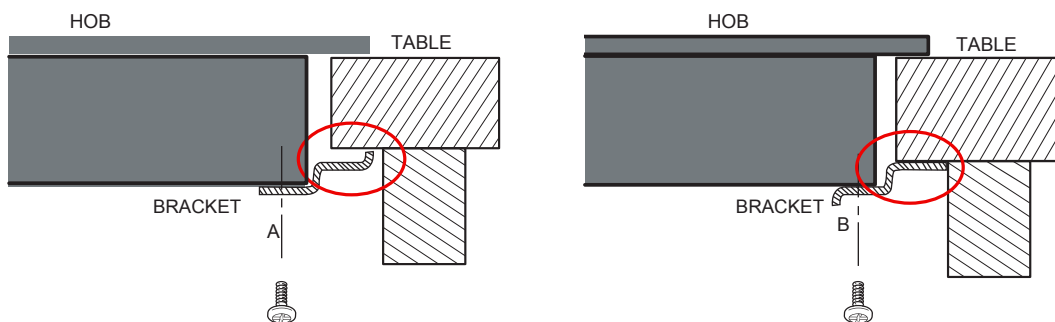
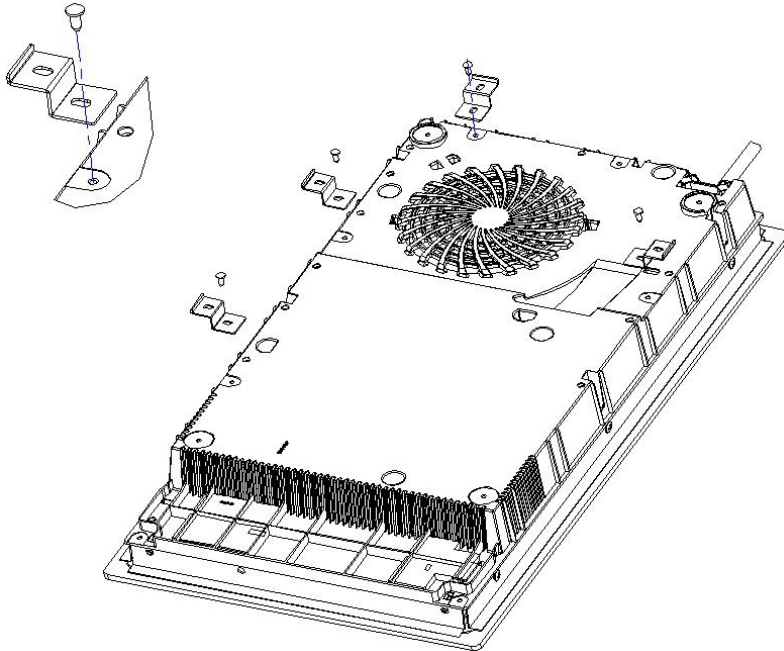
9.4 Ennen kiinnityskannattimien paikantamista

Laitte tulee sijoittaa vakaalle, sileälle pinnalle (käytä pakkausta). Älä kohdistaa voimaa keittotasosta ulkoneviin säätimiin.

9.5 Kiinnikkeen asennon säätäminen

Kiinnitä keittotaso työtasolle ruuvaamalla 4 kiinnikettä keittotason pohjassa (katso kuva) asennuksen jälkeen.

Säädä kiinnikkeen asentoa eri pöytälevyn paksuuksien mukaan.



Missään olosuhteissa kiinnikkeet eivät saa koskea työtason sisäpintaa asennuksen jälkeen (katso kuva).

9.6 Varoitukset

1. Induktiotason saa asentaa vain pätevä sähköasentaja. Älä koskaan suorita toimenpidettä itse.
2. Keittotasoa ei saa asentaa suoraan astianpesukoneen, jääkaapin, pakastimen, pesukoneen tai kuivausrummun päälle, koska kosteus voi vahingoittaa laitteen elektroniikkaa.
3. Höyrypesuria ei saa käyttää.

9.7 Keittotason liittäminen verkkovirtaan



Vain asianmukaisen pätevyyden omaava henkilö saa kytkeä tämän keittotason verkkovirtaan. Ennen kuin liität keittotason verkkovirtaan, tarkista, että:

1. Kotitalouden johdotusjärjestelmä sopii keittotason käyttämälle teholle.
2. Jännite vastaa arvokilvessä ilmoitettua arvoa
3. Syöttökaapelin osat kestävät arvokilvessä määritellyn kuormituksen.

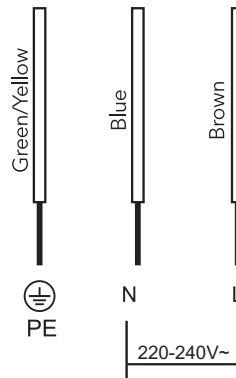
Kun liität keittotason verkkovirtaan, älä käytä sovitimia tai muita vastaavia laitteita, koska ne voivat aiheuttaa ylikuumentumista ja tulipalon.

Virtajohto ei saa koskettaa kuumia osia ja se on sijoitettava niin, että sen lämpötila ei missään vaiheessa ylitä 75°C.



Tarkista sähköasentajalta, onko kodin johtojärjestelmä soveltuva ilman muutoksia. Vain pätevä sähköasentaja saa tehdä kaikki muutokset.

Virtalähde tulee liittää asiaankuuluvan standardin mukaisesti. Liitântätapa on esitetty alla.



- Jos kaapeli on vaurioitunut tai se on vaihdettava, toimenpide on suoritettava huoltoliikkeen kanssa onnettomuuksien välttämiseksi.
- Jos laite kytketään suoraan verkkovirtaan, on asennettava moninapainen katkaisija vähintään 3 mm:n aukko koskettimien välillä.
- Asentajan on varmistettava, että oikea sähköliitäntä on tehty ja että se on vaatimusten mukainen turvallisuusmääräysten kanssa.
- Kaapelia ei saa taivuttaa tai puristaa kokoon.
- Kaapeli tulee tarkastaa säännöllisesti ja vain valtuutetun teknikon saa vaihtaa.
- Virtajohdon keltainen/vihreä johto on liitettävä sekä virransyötön että laitteen liittimien maadoitukseen.
- Valmistaja ei ole vastuussa mistään onnettomuuksista, jotka johtuvat sellaisen laitteen käytöstä, jota ei ole kytketty maadoitukseen tai jos maadoitusliitäntän jatkuvuus on viallinen.
- Jos laitteessa on pistorasia, se on asennettava niin, että pistorasiaan pääsee käsiksi



Keittotason pohjapintaan ja virtajohtoon ei pääse käsiksi asennuksen jälkeen.



**Tämän tuotteen oikea
hävittäminen**

Tuotteessa tai sen pakkauksessa oleva symboli osoittaa, että tätä tuotetta ei saa käsitellä kotitalousjätteenä, vaan se tulee viedä asianmukaiseen jätteenkeräyspisteeseen sähkö- ja elektroniikkalaitteiden kierrätystä varten. Varmistamalla, että tämä tuote hävitetään oikein, autat estämään mahdollisia kielteisiä seurauksia ympäristölle ja ihmisten terveydelle, jotka voisivat muuten aiheutua tämän tuotteen epäasianmukaisesta hävittämisestä. Jos haluat lisätietoja tämän tuotteen kierrätyksestä, ota yhteyttä paikalliseen viranomaiseen, kotitalousjätehuoltoon tai liikkeeseen, josta ostit tuotteen.

Information for domestic electric hobs

	Symbol	Value	Unit
Mallin nimi	/	HID30	
Laitteen tyyppi	/	Induktio	
Keittoalueiden määrä	/	1 keittoalue	
Lämmitystekniikka	/	Induktio	
Pyöreiden keittolevyjen halkaisija	Ø	N/A	cm
Keittoalueen koko	Pituus * leveys	38,5 * 18,0	cm
Energiankulutus (per KG)	ECelectric cooking	Keittoalue: 191,1	Wh/kg
Liesitason energiankulutus yhteensä (per KG)	ECelectric hob	191,1	Wh/kg

Innehåll

1. Förord	4
1.1 Säkerhetsvarningar.....	4
1.2 Installation	4
1.2.1 Risk för elektriska stötar	4
1.2.2 Risk för skärskador	4
1.2.3 Viktiga säkerhetsinstruktioner.....	4
1.3 Drift och underhåll.....	5
1.3.1 Risk för elektriska stötar	5
1.3.2 Hälsofara	6
1.3.3 Risk för heta ytor.....	6
1.3.4 Risk för skärskador	6
1.3.5 Viktiga säkerhetsinstruktioner.....	6
2. Produktinduktion	8
2.1 Ovanifrån	8
2.2 Kontrollpanel	9
2.3 Arbetsteori	9
2.4 Innan du använder din nya induktionshäll	9
2.5 Teknisk specifikation	9
3. Drift av produkten	10
3.1 Tryck på kontroller.....	10
3.2 Att välja rätt kokkärl.....	10
3.3 Hur man använder.....	11
3.3.1 Börja laga mat	11
3.3.2 Avsluta tillagningen.....	12
3.3.3 FLEXIBELT OMRÅDE	13
3.3.4 Låsa kontrollerna	14
3.3.5 Timerkontroll	14
3.3.6 Använda Boost - funktionen	16
3.3.7 Standardarbetstider	17
4. Riktlinjer för matlagning	17
4.1 Matlagningstips	17
4.1.1 Sjud, koka ris.....	17
4.1.2 Brynbiff.....	17
4.1.3 För wokning	17
4.2 Detektering av små artiklar.....	18
5. Värmeinställningar	18
6. Skötsel och rengöring	18
7. Tips och tips	19
8. Felvisning och inspektion	20
9. Installation	22
9.1 Val av installationsutrustning.....	22
9.2 Innan du installerar hällen , se till att	24
9.3 Efter att ha installerat hällen , se till att.....	24
9.4 Innan du placerar fästena	24

9.5 Justering av fästets position.....	25
9.6 Varningar	25
9.7 Anslutning av hällen till elnätet.....	26

1. Förord

1.1 Säkerhetsvarningar

Din säkerhet är viktig för oss. Läs denna information innan du använder din spishäll.

1.2 Installation

1.2.1 Risk för elektriska stötar

- Koppla bort apparaten från elnätet innan du utför något arbete eller underhåll på den.
- Anslutning till ett bra jordledningssystem är väsentligt och obligatoriskt.
- Ändringar av husets ledningssystem får endast göras av en kvalificerad elektriker.
- Underlåtenhet att följa dessa råd kan leda till elektriska stötar eller dödsfall.

1.2.2 Risk för skärskador

- Var försiktig - panelkanterna är vassa.
- Underlåtenhet att vara försiktig kan leda till skada eller skärsår.

1.2.3 Viktiga säkerhetsinstruktioner

- Läs dessa instruktioner noggrant innan du installerar eller använder denna apparat.
- Inga brännbara material eller produkter bör placeras på denna apparat vid något tillfälle.
- Vänligen gör denna information tillgänglig för den person som ansvarar för installationen av apparaten eftersom det kan minska dina installationskostnader.
- För att undvika fara måste denna apparat installeras enligt dessa installationsanvisningar.
- Denna apparat får endast installeras korrekt och jordas av en lämplig kvalificerad person.
- Denna apparat bör anslutas till en krets som innehåller en isoleringsbrytare som ger fullständig fränkoppling från

strömförsörjningen.

- Underlåtenhet att installera apparaten korrekt kan ogiltigförklara alla garanti- eller ansvarsanspråk.
- Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och kunskap om de har fått övervakning eller instruktioner om hur man använder apparaten på ett säkert sätt och förstår farorna. inblandade.
- Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn utan tillsyn .
- Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicerepresentant eller liknande kvalificerade personer för att undvika fara.
- Varning: Om ytan är sprucken, stäng av apparaten för att undvika risken för elektriska stötar, för hälltytor av glaskeramik eller liknande material som skyddar spänningsförande delar
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på hällens yta eftersom de kan bli varma
- En ångtvätt får inte användas.
- Använd inte en ångtvätt för att rengöra din spishäll.
- Apparaten är inte avsedd att användas med hjälp av en extern timer eller separat fjärrkontrollsystem.
- VARNING: Risk för brand: förvara inga föremål på matlagningsytorna.
- Tillagningsprocessen måste övervakas. En kortvarig tillagningsprocess måste övervakas kontinuerligt.
- VARNING: Matlagning utan tillsyn på en spis med fett eller olja kan vara farligt och kan leda till brand. Försök ALDRIG att släcka en eld med vatten, utan stäng av apparaten och täck sedan över lågan med t.ex. ett lock eller en brandfilt.

1.3 Drift och underhåll

1.3.1 Risk för elektriska stötar

- Tillaga inte på en trasig eller sprucken spishäll. Om spishällens yta skulle gå sönder eller spricka, stäng omedelbart av apparaten med strömförsörjningen (väggströmbrytare) och kontakta en kvalificerad tekniker.

- Stäng av spishällen vid väggen före rengöring eller underhåll.
- Underlåtenhet att följa dessa råd kan leda till elektriska stötar eller dödsfall.

1.3.2 Hälsofara

- Denna apparat uppfyller elektromagnetiska säkerhetsstandarder.
- Personer med pacemaker eller andra elektriska implantat (som insulinpumpar) måste dock rådgöra med sin läkare eller implantattillverkare innan de använder denna apparat för att säkerställa att deras implantat inte kommer att påverkas av det elektromagnetiska fältet.
- Underlåtenhet att följa dessa råd kan leda till döden.

1.3.3 Risk för heta ytor

- Under användning kommer åtkomliga delar av denna apparat att bli tillräckligt varma för att orsaka brännskador.
- Låt inte din kropp, kläder eller något annat föremål än lämplig kokkärl komma i kontakt med induktionsglaset förrän ytan är sval.
- Håll barn borta.
- Handtagen på kastruller kan vara varma att röra vid. Kolla upp kastrullens handtag hänger inte över andra kokzoner som är på. Håll handtagen utom räckhåll för barn.
- Underlåtenhet att följa detta råd kan leda till brännskador och skällningar.

1.3.4 Risk för skärskador

- Det knivskarpa bladet på en spishällsskrapa exponeras när säkerhetskåpan dras in. Använd med extrem försiktighet och förvara alltid säkert och utom räckhåll för barn.
- Underlåtenhet att vara försiktig kan leda till skada eller skärsår.

1.3.5 Viktiga säkerhetsinstruktioner

- Lämna aldrig apparaten utan uppsikt när den används. Boilover orsakar rökning och feta spillovers som kan antändas.
- Använd aldrig apparaten som arbets- eller förvaringsyta.
- Lämna aldrig några föremål eller redskap på apparaten.

- Placera eller lämna inga magnetiserbara föremål (t.ex. kreditkort, minneskort) eller elektroniska enheter (t.ex. datorer, MP3-spelare) nära apparaten, eftersom de kan påverkas av dess elektromagnetiska fält.
- Använd aldrig apparaten för att värma eller värma upp rummet.
- Efter användning, stäng alltid av kokzonerna och spishällen enligt beskrivningen i denna bruksanvisning (dvs. genom att använda pekkontrollerna). Lita inte på att funktionen för detektering av kokkärl stänger av kokzonerna när du tar bort kastrullerna.
- Låt inte barn leka med apparaten eller sitta, stå eller klättra på den.
- Förvara inte föremål av intresse för barn i skåp ovanför apparaten. Barn som klättrar på spishällen kan skadas allvarligt.
- Lämna inte barn ensamma eller obevakade i området där apparaten används.
- Barn eller personer med funktionshinder som begränsar deras förmåga att använda apparaten bör ha en ansvarsfull och kompetent person som instruerar dem i dess användning. Instruktören ska vara säker på att de kan använda apparaten utan fara för sig själva eller sin omgivning.
- Reparera eller byt inte ut någon del av apparaten om det inte specifikt rekommenderas i bruksanvisningen. All annan service ska utföras av en kvalificerad tekniker.
- Placera eller tappa inte tunga föremål på din spishäll.
- Stå inte på din spishäll.
- Använd inte kastruller med ojämna kanter eller dra kastruller över induktionsglasytan eftersom det kan repa glaset.
- Använd inte skurmedel eller andra starka slipande rengöringsmedel för att rengöra din spishäll, eftersom dessa kan repa induktionsglaset.
- Denna apparat är avsedd att användas i hushåll och liknande applikationer såsom: - personalkök i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer; -gårdshus; -av kunder på hotell, motell och andra bostadsmiljöer; - Bed and breakfast-miljöer.

- **WARNING:** Apparaten och dess åtkomliga delar blir varma under användning.
- Försiktighet bör iakttas för att undvika att röra värmeelement.
- Barn under 8 år ska hållas borta om de inte övervakas kontinuerligt.

Grattis till köpet av din nya induktionshäll.

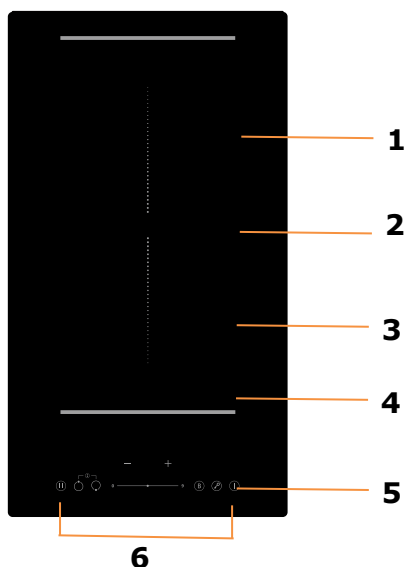
Vi rekommenderar att du lägger lite tid på att läsa denna bruksanvisning/installationsmanual för att till fullo förstå hur man installerar och använder den korrekt.

För installation, läs installationsavsnittet.

Läs alla säkerhetsinstruktioner noggrant före användning och behåll denna bruksanvisning/installationsmanual för framtida referens.

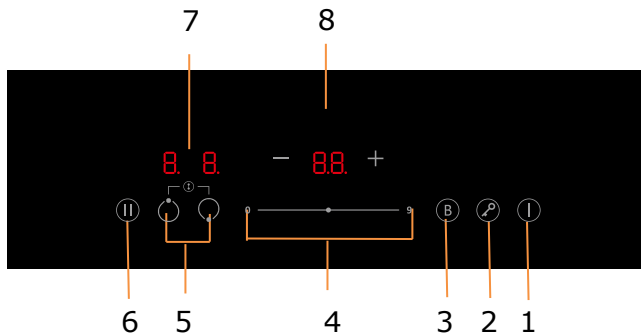
2. Produktinduktion

2.1 Ovanifrån



1. Max. 1800/2000 W zone
2. Max. 3000/3500 W zone
3. Max. 1800/2000 W zone
4. Glass plate
5. ON/OFF control
6. Control panel

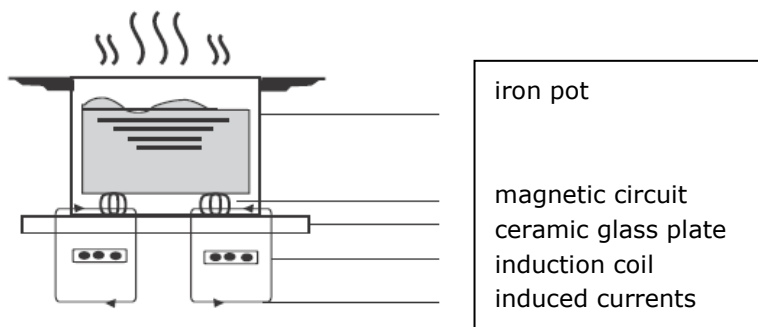
2.2 Kontrollpanel



1. ON/OFF control
2. KeyLock
3. Boost
4. Power regulating controls
5. Heating zone selection controls
6. Pause
7. Flexible Area control
8. Time regulating controls

2.3 Arbetsteori

Induktionsmatlagning är en säker, avancerad, effektiv och ekonomisk matlagningsteknik. Det fungerar av elektromagnetiska vibrationer som genererar värme direkt i pannan, snarare än indirekt genom uppvärmning av glasytan. Glaset blir varmt bara för att pannan så småningom värmer upp det.



2.4 Innan du använder din nya induktionshäll

- Läs den här guiden och lägg särskilt märke till avsnittet "Säkerhetsvarningar".
- Ta bort all skyddsfilm som fortfarande finns på din induktionshäll.

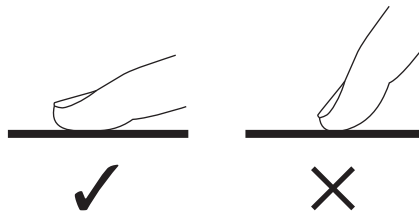
2.5 Teknisk specifikation

Kokhäll	HID30
Kokzoner	2 zoner
Matningsspänning	220-240V~ 50Hz eller 60Hz
Installerad elkraft	3500W
Produktstorlek LxBxH(mm)	288 X520X59,5
Inbyggnadsmått AxB (mm)	268 X 500

3. Drift av produkten

3.1 Tryck på kontroller

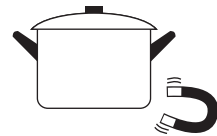
- Kontrollerna reagerar på beröring, så du behöver inte utöva något tryck.
- Använd fingrets boll, inte dess spets.
- Du kommer att höra ett pip varje gång en beröring registreras.
- Se till att kontrollerna alltid är rena, torra och att det inte finns några föremål (t.ex. ett redskap eller en trasa) täcker dem. Även en tunn hinna av vatten kan göra kontrollerna svåra att använda.



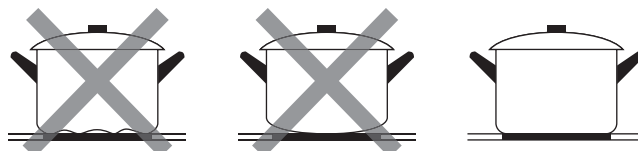
3.2 Att välja rätt kokkärl



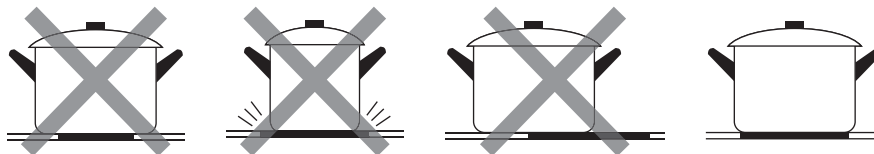
- Använd endast kokkärl med en bas som är lämplig för induktionsmatlagning. Leta efter induktionssymbolen på förpackningen eller på botten av pannan.
- Du kan kontrollera om din kokkärl är lämplig genom att utföra ett magnettest. Flytta en magnet mot botten av pannan. Om det är lockade, är pannan lämplig för induktion.
- Om du inte har en magnet:
 1. Häll lite vatten i pannan du vill kontrollera.
 2. Om vattenbubblor inte blinkar i displayen och vattnet värms upp är pannan lämplig.
- Kokkärl tillverkade av följande material är inte lämpliga: rent rostfritt stål, aluminium eller koppar utan magnetisk bas, glas, trä, porslin, keramik och lergods.
- Vissa kastruller och stekpannor på marknaden är inte lämpliga för induktionsmatlagning, eftersom de bara har en del av botten i ferromagnetiskt material med delar av annat material. Dessa områden kan värmas upp på olika nivåer eller med lägre effekt. I vissa fall, där botten huvudsakligen är gjord av icke-ferromagnetiska material, kanske hällen inte känner igen pannan och därför inte slår på kokzonen.



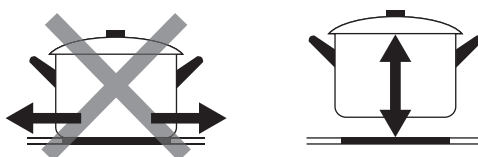
Använd inte kokkärl med taggiga kanter eller en böjd botten.



Se till att botten på din pan är slät, ligger platt mot glaset och har samma storlek som kokzonen. Använd kokkärl vars diameter är lika stor som grafiken för den valda zonen. Om du använder en kruka kommer en något bredare energi att användas med maximal effektivitet. Om du använder mindre potteffektivitet kan vara mindre än förväntat. Centrera alltid din panna på kokzonen.



Lyft alltid kastruller från induktionshällen – skjut inte, eftersom de kan repa glaset.



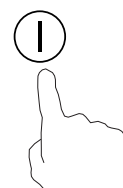
Kokzonerna är, upp till en gräns, automatiskt anpassade till pannans diameter. Men botten av denna panna måste ha en minsta diameter enligt motsvarande kokzon. Placera kastrullen i mitten av kokzonen för att få bästa möjliga effektivitet hos din häll.

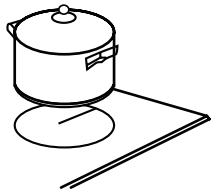

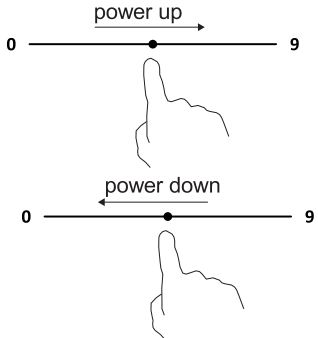
Kokzon	Basdiametern på induktionskärl	
	Minsta (mm)	Max (mm)
180 mm	140	180
180 mm	140	180

3.3 Hur man använder

3.3.1 Börja laga mat

Tryck på PÅ/AV kontrollera ett tag . När strömmen slagits på piper summern en gång, alla visas show " - " eller " - - ", vilket indikerar att induktionshällen har gått in standbyläget.



<p>Placera en lämplig panna på kokzonen som du vill använda.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se till att botten av pannan och ytan på kokzonen är rena och torra. 	
<p>Om du trycker på kontrollen för val av värmezoon och indikatorn bredvid knappen blinkar</p>	
<p>Välj en värmeinställning genom att trycka på skjutreglaget.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Om du inte väljer en värmeinställning inom 1 minut, Induktionshällen stängs av automatiskt . Du måste börja om kl steg 1. • Du kan ändra värmeinställningen när som helst under matlagning. 	

Om displayen blinkar växelvis med värmeinställningen


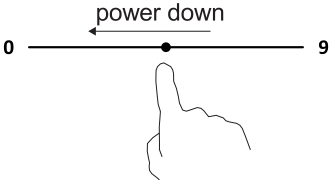
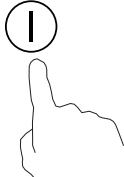
Detta innebär att:

- du inte har placerat en kastrull på rätt kokzon eller,
- pannan du använder är inte lämplig för induktionstillagning eller,
- pannan är för liten eller inte korrekt centrerad på kokzonen.

Ingen uppvärmning sker om det inte finns en lämplig panna på kokzonen.

Displayen stängs automatiskt av efter 2 minuter om ingen lämplig panna placeras på den.

3.3.2 Avsluta tillagningen

<p>Tryck på reglaget för val av värmezoon som du vill stänga av</p>	
<p>Stäng av kokzonen genom att bläddra ner till "0". Se till att displayen visar "0" .</p>	
<p>Stäng av hela spishällen genom att trycka på PÅ/AV kontrollera.</p>	

Se upp för heta ytor

H visar vilken kokzon som är varm till Rör. Det kommer att försvinna när ytan har svalnat till en säker temperatur. Det kan det också vara används som energisparfunktion om du vill värma ytterligare kokkärl, använd kokplattan som fortfarande är varm.



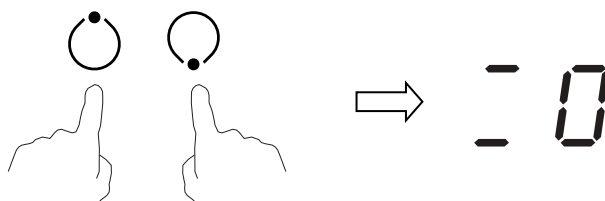
3.3.3 FLEXIBELT OMRÅDE

- Detta område kan användas som en enskild zon eller som två olika zoner till matlagningsbehoven när som helst.

- Fri yta är gjord av två oberoende induktorer som kan styras separat.

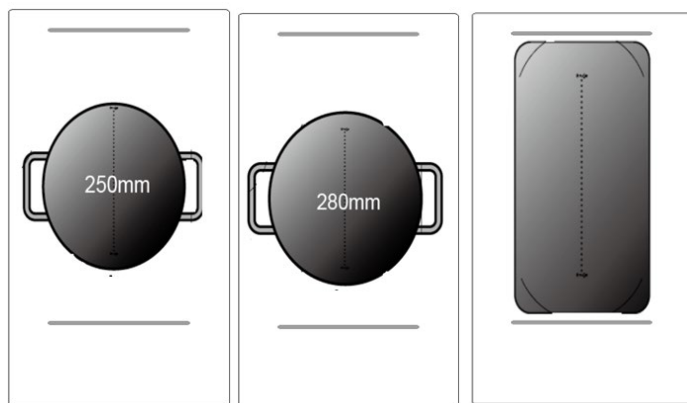
Som stor zon

1. För att aktivera det fria området som en enda stor zon, tryck på kontrollen för flexibelt område .



2 . Som en stor zon föreslår vi att den används enligt följande:

Kokkärl: 250 mm eller 280 mm i diameter kokkärl (fyrkantigt eller ovalt köksredskap är acceptabla)

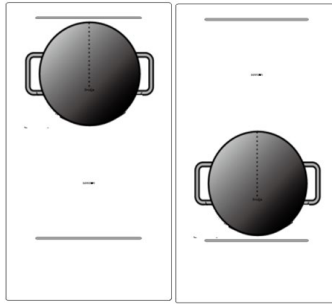


Vi rekommenderar inte andra operationer förutom ovan nämnda tre funktioner eftersom det kan påverka uppvärmningen av apparaten

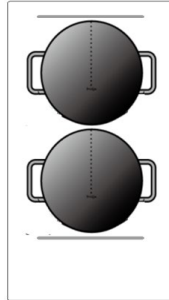
Som två oberoende zoner

För att använda det flexibla området som två olika zoner kan du ha två val uppvärmning.

(a) Sätt en kastrull på höger sida eller på höger sida av den flexibla zonen.



(b) Sätt två kastruller på båda sidor av den flexibla zonen.



Observera: Se till att kastrullen är större än 12 cm.

3.3.4 Låsa kontrollerna

- Du kan låsa kontrollerna för att förhindra oavsiktlig användning (till exempel barn som av misstag vrider på kokzoner på).
- När kontrollerna är låsta är alla kontroller utom ON/OFF-kontrollen avaktiverade.

För att låsa kontrollerna	
Tryck på låset kontrollerna	Timerindikatorn visar " Lo "
För att låsa upp kontrollerna	
ned låskontrollen en stund .	



När hällen är i låst läge är alla kontroller avaktiverade utom PÅ/AV , du kan stänga alltid av induktionshällen med ON/OFF (I) kontroll i en nödsituation , men du ska låsa upp hällen först i nästa operation .

3.3.5 Timerkontroll

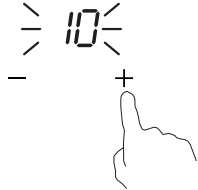
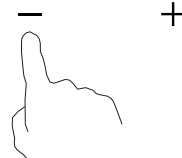



Du kan använda timern på två olika sätt:

- Du kan använda den som en minutur. I detta fall kommer timern inte att stänga av någon kokzon när den inställda tiden är slut.
- Du kan ställa in den för att stänga av en eller flera kokzoner när den inställda tiden har gått ut.


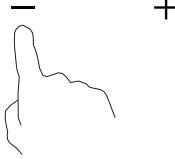
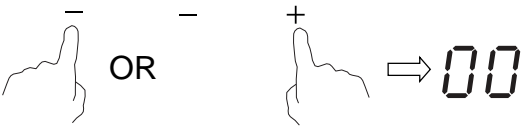
Timern på max är 99 min.

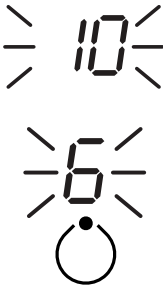

a) Använda timern som en minutmätare

Om du inte väljer någon kokzon

Se till att spishällen är påslagen .	
Tryck på kontrollerna på timern. Skötaren indikatorn kommer börjar blinka och " 10 " kommer att visa i timerdisplayen.	
Ställ in tiden genom att trycka på " - " eller " + " kontrollera av timern Tips: Tryck på " - " eller " + " kontroll av timern för att minska eller öka med 1 minut en gång. Peka och håll ned " - " eller " + " kontroll av timern för att minska eller öka med 10 minuter.	
Peka på " - " och " + " tillsammans, timern är inställd, och de " 00 " visas i minuten display.	
När tiden är inställd börjar den räkna ned omedelbart. Displayen visar återstående tid och timer indikatorn blinkar i 5 sekunder.	
Summern kommer att ljuda i 30 sekunder och timern indikatorn visar " - - " när inställningstiden färdiga.	

b) Ställa in timern för att vrida en kokzon av


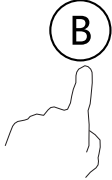

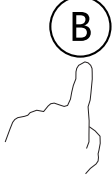
Sätt en zon	
val av värmezonen för att ställa in timern för .	
Ställ in tiden genom att trycka på " - " eller " + " kontroll av timern Tips: Tryck på " - " eller " + " kontroll av timern en gång kommer att minska eller öka med 1 minut. Peka och håll ned " - " eller " + " kontroll av timern kommer de veck eller öka med 10 minuter.	
Peka på " - " och " + " tillsammans är timern avbröts, och "00" kommer att visa i minuten visa.	

<p>När tiden är inställd börjar den räkna ned omedelbart. Displayen visar återstående tid och timerindikatorn blinkar i 5 sekunder. OBS: Den röda punkten bredvid effektnivåindikatorn kommer att tändas för att indikera att zonen är vald.</p>	
<p>När tillagningstimern löper ut, kommer motsvarande matlagning sektionen stängs av automatiskt.</p>	



Andra kokzoner fortsätter att fungera om de har slagits på tidigare.

3.3.6 Använda Boost - funktionen

Aktivera boost-funktionen	
<p>Beröring av värmezonen reglage</p>	
<p>Tryck på Boost -kontrollen . Se till att displayen visar "P" .</p>	
Avbryt Boost-funktionen	
<p>Tryck på reglaget för värmezonen för att avbryta boostfunktionen.</p>	
<p>Stäng av kokzonen genom att trycka på Boost-kontrollen. Se till att displayen visar "0".</p>	

- Funktionen kan fungera i vilken kokzon som helst .
- Kokzonen återgår till sin ursprungliga inställning efter 5 minuter.
- Om den ursprungliga värmeinställningen är lika med 0, återgår den till 9 efter 5 minuter.

3.3.7 Standardarbetstider

Automatisk avstängning är en säkerhetsskyddsfunktion för din induktionshäll. Den stängs av automatiskt om någonsin du glömmer att stänga av din matlagning. Standardarbetstiderna för olika effektnivåer visas i nedanstående tabell:

Kraftnivå	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standard arbetstimer (timme)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

När kastrullen tas bort kan induktionshällen sluta värma omedelbart och hällen stängs av automatiskt efter 2 minuter s .



Personer med en pacemaker bör rådgöra med sin läkare innan de använder denna enhet.

4. Riktlinjer för matlagning



Var försiktig när du steker eftersom oljan och fettets värms upp väldigt snabbt, särskilt om du använder PowerBoost. Vid extremt höga temperaturer kommer olja och fett att antändas spontant och detta är allvarligt brandrisk.

4.1 Matlagningstips

- Sänk temperaturinställningen när maten kokar upp.
- Att använda ett lock förkortar tillagningstiden och sparar energi genom att behålla värmen.
- Minimera mängden vätska eller fett för att minska tillagningstiden.
- Börja tillaga på hög inställning och minska inställningen när maten har värmts upp.

4.1.1 Sjud, koka ris

- Sjudning sker under kokpunkten, vid cirka 85 ° C, när bubblorna bara stiger ibland till ytan på matlagningsvätskan. Det är nyckeln till läckra soppor och möra grytor eftersom smakerna utvecklas utan att överkoka maten. Du bör också koka äggbaserat och mjöl förtjockade såser under kokpunkten.
- Vissa uppgifter, inklusive kokning av ris med absorptionsmetoden, kan kräva en högre inställning än lägsta inställningen för att säkerställa att maten tillagas ordentligt inom den rekommenderade tiden.

4.1.2 Brynbiff

För att laga saftiga, smakrika biffar:

1. Låt köttet stå i rumstemperatur i ca 20 minuter innan tillagning.
2. Hetta upp en tjockpanna.
3. Pensla båda sidor av steken med olja. Ringla en liten mängd olja i den heta pannen och sänk sedan ner köttet på den heta pannen.
4. Vänd bara på steken en gång under tillagningen. Den exakta tillagningstiden beror på tjockleken på biff och hur tillagad du vill ha den. Tiderna kan variera från cirka 2 – 8 minuter per sida. Tryck på steken för att bedöma hur tillagad den är – ju fastare den känns desto mer "vällagad" blir den.
5. Låt steken vila på en varm tallrik i några minuter så att den slappnar av och blir mör innan servering.

4.1.3 För wokning

1. Välj en induktionskompatibel plattbaserad wok eller en stor stekpanna.
2. Ha alla ingredienser och utrustning redo. Wokning ska gå snabbt. Om du lagar stora mängder, laga

- maten i flera mindre omgångar.
3. Värm upp pannan kort och tillsätt två matskedar olja.
 4. Koka eventuellt kött först, lägg det åt sidan och håll det varmt.
 5. Stek grönsakerna under omrörning. När de är varma men fortfarande krispiga, vrid kokzonen till en lägre inställning, lägg tillbaka köttet i pannan och tillsätt din sås.
 6. Rör om ingredienserna försiktigt för att se till att de är genomvärmade.
 7. Servera omedelbart.

4.2 Detektering av små artiklar

När en olämplig storlek eller omagnetisk panna (t.ex. aluminium) eller något annat litet föremål (t.ex. kniv, gaffel, knappen) har lämnats på hällen går hällen automatiskt över till standby-läge efter 1 minut. Fläkten kommer att hålla koka ner induktionshällen i ytterligare 1 minut.

5. Värmeinställningar

Inställningarna nedan är endast riktlinjer. Den exakta inställningen beror på flera faktorer, inklusive din kokkärl och mängden du lagar. Experimentera med induktionshällen för att hitta inställningarna som passar dig bäst.

Värmeinställning	Lämplighet
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • delikat uppvärmning för små mängder mat • smälta choklad, smör och mat som bränns snabbt • försiktig sjudning • långsam uppvärmning
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • återuppvärmning • snabb sjudning • koka ris
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • pannkakor
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • sautera • koka pasta
9	<ul style="list-style-type: none"> • woka • brännande • koka upp soppan • kokande vatten

6. Skötsel och rengöring

Vad?	Hur?	Viktig!
------	------	---------

Vardagssmuts på glas (fingeravtryck, märken, fläckar efter mat eller icke-sockerhaltiga spillovers på glaset)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Stäng av strömmen till spishällen. 2. Applicera ett rengöringsmedel för spishällen medan glaset fortfarande är varmt (men inte varmt!) 3. Skölj och torka torrt med en ren trasa eller pappershandduk. 4. Slå på strömmen till spishällen igen. 	<ul style="list-style-type: none"> • När strömmen till spishällen är avstängd visas ingen "het yta" indikation utom kokzonen kan fortfarande vara varm! Var extremt försiktig. • Kraftiga skurmaskiner, vissa nylonskurar och starka/slipande rengöringsmedel kan repa glas. Läs alltid etiketten för att kontrollera om din rengöringsmedel eller skurmaskin är lämplig. • Lämna aldrig rengöringsrester på spishällen: glaset kan bli fläckigt.
Koka över, smälter och heta sockerhaltiga spill på glaset	<p>Ta bort dessa omedelbart med en fiskskiva, palettkniv eller rakblad skrapa lämplig för induktionsglas spishällar, men akta dig för varm matlagning zonytor:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Slå på strömmen till spishällen av vid väggen. 2. Håll bladet eller redskapet i 30° vinkla och skrapa smutsen eller spill till ett svalt område av spishällen. 3. Rengör smutsen eller spill upp med en disktrasa eller hushållspapper. 4. Följ steg 2 till 4 för "Vardag smuts på glas" ovan. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ta bort fläckar efter smältor och sockerrik mat eller spillovers så snart som möjligt. Om den får svalna på glas, kan de vara svåra att ta bort eller till och med permanent skada glasytan. • Risk för skärskador: när säkerhetsskyddet är indraget, bladet i en skrapa är knivskarp. Använd med extrem sköta och förvara alltid säkert och utom räckhåll för barn.
Spillovers på pekkontroller	<ol style="list-style-type: none"> 1. Slå på strömmen till spishällen av. 2. Sug upp spill 3. Torka av pekkontrollområdet med en ren fuktig svamp eller trasa. 4. Torka av området helt torrt med en pappershandduk. 5. Slå på strömmen till spishällen tillbaka på. 	<ul style="list-style-type: none"> • Spishällen kan pipa och vrida sig sig själv av, och pekkontrollerna kanske inte fungerar medan det finns vätska på dem. Se till att du torka pekkontrollområdet torrt innan du vänder tillbaka spishällen på.

7. Tips och tips

Problem	Möjliga orsaker	Vad ska man göra
Induktionshällen kan inte vara det påslagen.	Ingen ström.	Se till att induktionshällen är ansluten till strömförsörjningen och att den är påslagen. Kontrollera om det finns ström avbrott i ditt hem eller område. Om du har kollat allt och problemet kvarstår, ring en kvalificerad tekniker.
Pekkontrollerna svarar inte.	Kontrollerna är låsta.	Lås upp kontrollerna. Se avsnitt "Använda din induktionshäll" för instruktioner.

Pekkontrollerna är svåra att använda.	Det kan finnas en liten film av vatten över kontrollerna eller dig kanske använder spetsen på din finger när du rör vid kontroller.	Se till att pekkontrollen området är torrt och använd bollen av fingret när du rör vid kontroller.
Glaset repas.	Kokkäril med grova kanter. Olämplig, slipande skurmaskin eller rengöringsmedel som används.	Använd kokkäril med platt och släta baser. Se 'Välja rätt kokkäril'. Se 'Skötsel och rengöring'.
Vissa pannor gör sprakande eller klickande ljud.	Detta kan orsakas av konstruktion av din kokkäril (lager av olika metaller vibrerar annorlunda).	Detta är normalt för kokkäril och indikerar inte något fel.
Induktionshällen gör en låg brummande ljud när den används på en hög värmeinställning.	Detta orsakas av tekniken av induktionsmatlagning.	Detta är normalt, men ljudet ska tystna eller försvinna helt när du minskar värmeinställningen.
Fläktljud som kommer från induktionshäll.	En kylfläkt inbyggd i din induktionshäll har kommit på hindra elektroniken från överhettning. Det får fortsätta kör även efter att du har vridit på induktionshäll avstängd.	Detta är normalt och behöver nej handling. Slå inte på strömmen till induktionshällen avstängd kl väggen medan fläkten är löpning.
Pannor blir inte varma och visas i displayen.	Induktionshällen kan inte upptäck pannan eftersom den inte är det lämplig för induktionsmatlagning. Induktionshällen kan inte upptäck pannan för det är den också liten för kokzonen eller inte riktigt centrerad på den.	Använd kokkäril som lämpar sig för induktionsmatlagning. Se avsnitt "Välja rätt kokkäril". Centrera pannan och se till att dess bas matchar storleken på kokzonen.
Induktionshällen eller en matlagning zonen har stängt av sig själv oväntat hörs en ton och en felkod visas (vanligtvis omväxlande med en eller två siffror i matlagningen timerdisplay).	Tekniskt fel.	Vänligen notera felet bokstäver och siffror, byt strömmen till induktionshällen av vid väggen och kontakta a kvalificerad tekniker.

8. Felvisning och inspektion

Induktionshällen är utrustad med en självdiagnostisk funktion. Med detta test kan teknikern kontrollera funktionen hos flera komponenter utan att ta isär eller demontera hällen från arbetsytan.

Felsökning

1) Felkod uppstår när kunden använder & Solution;

Felkod	Problem	Lösning
Ingen automatisk återställning		
E1	Keramisk platta temperatursensor fel - öppen krets .	Kontrollera anslutningen eller byt ut temperatursensorn för den keramiska plattan.
E2	Keramisk platta temperatursensor fel- -kortslutning .	
E7	Keramisk platta temperatursensor fel	
C1	Hög temperatur på keramisk plattsensor .	Vänta tills temperaturen på den keramiska plattan återgår till det normala. Tryck på "ON/OFF"-knappen för att starta om enheten.
E3	Temperatursensor för IGBT-felet --öppen krets .	Byt ut strömkortet.
E 4	Temperatursensor för IGBT-felet --kortslutning	
C2	Hög temperatur på IGBT .	Vänta tills temperaturen för IGBT återgår till vanligt. Tryck på "ON/OFF"-knappen för att starta om enheten. Kontrollera om fläkten går smidigt; om inte, byt ut fläkten.
EL	Matningsspänningen är under märkspänningen.	Vänligen kontrollera om ström utbudet är normalt.
VA	Matningsspänningen är över märkspänningen.	Ström på efter strömmen utbudet är normalt.
EU	Kommunikationsfel.	Sätt tillbaka anslutningen mellan bildskärmskortet och strömkortet . Byt ut strömkortet eller displaytavlan . _

2) Specifikt misslyckande och lösning

Fel	Problem	Lösning A	Lösning B
Lysdioden gör det inte tänds när enheten är ansluten.	Ingen ström tillförs.	Kontrollera att kontakten sitter ordentligt fast i uttaget och att uttaget fungerar.	
	Fel på anslutet tillbehörsströmkort och bildskärmskortet .	Kontrollera anslutningen.	
	Tillbehörsströmkortet är skadat.	Byt ut det extra strömkortet .	
	Displaykortet är skadat.	Byt ut displaykortet.	

Vissa knappar fungerar inte eller så är LED-displayen inte normal.	Displaykortet är skadat.	Byt ut displaykortet.	
Tillagningslägesindikatorn tänds, men uppvärmningen startar inte.	Hög temperatur på hällen.	Omgivningstemperaturen kan vara för hög. Luftintag eller luftventil kan vara blockerade.	
	Det är något fel på fläkten.	Kontrollera om fläkten går mjukt; Om inte, byt ut fläkten .	
	Elkortet är skadat.	Byt ut strömkortet.	
Uppvärmningen slutar plötsligt under drift och displayen blinkar " <u>u</u> ".	Pan Type är fel.	Använd rätt kastrull (se bruksanvisningen.)	Pandeteknskretsen är skadad, byt ut strömkortet.
	Krukans diameter är för liten .		
	Spisen har överhettats;	Enheten är överhettad. Vänta tills temperaturen återgår till det normala. Tryck på "ON/OFF"-knappen för att starta om enheten.	
Uppvärmningszoner på samma sida (som den första och andra zonen) skulle visa " <u>u</u> ".	Strömkortet och bildskärmskortets anslutna fel;	Kontrollera anslutningen.	
	Displaykortet på communicate-delen är skadat.	Byt ut displaykortet.	
	Huvudkortet är skadat.	Byt ut strömkortet.	
Fläktmotor låter onormalt.	Fläktmotorn är skadad.	Byt ut fläkten.	

Ovanstående är bedömning och inspektion av vanliga misslyckanden.

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

9. Installation

9.1 Val av installationsutrustning

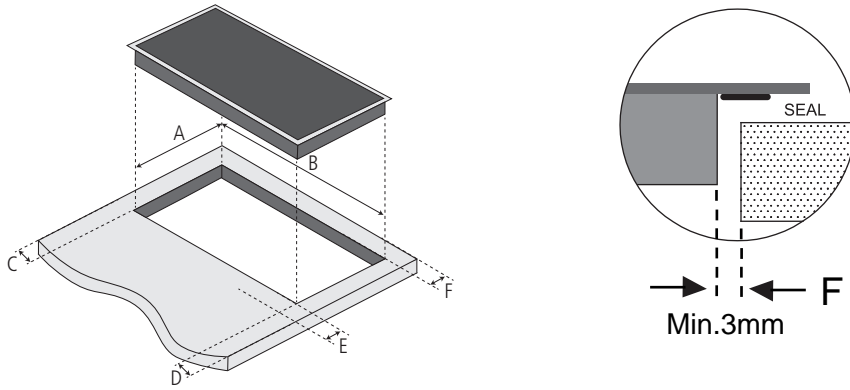
Klipp ut arbetsytan enligt de storlekar som visas på ritningen.

För installation och användning, ett minimum av 50mmutrymme ska bevaras runt hålet.

Se till att tjockleken på arbetsytan är minst 30 mm. Välj värmebeständig och isolerad arbetsyta material (Trä och liknande fibröst eller hygroskopiskt material får inte användas som arbetsytor om det inte är impregnerat) för att undvika den elektriska stöten och större deformation som orsakas av värmestrålningen från värmeplattan. Som visas nedan :



Obs: Säkerhetsavståndet mellan hällens sidor och den inre ytan s av bänkskivan ska vara kl
_ minst 3 mm.

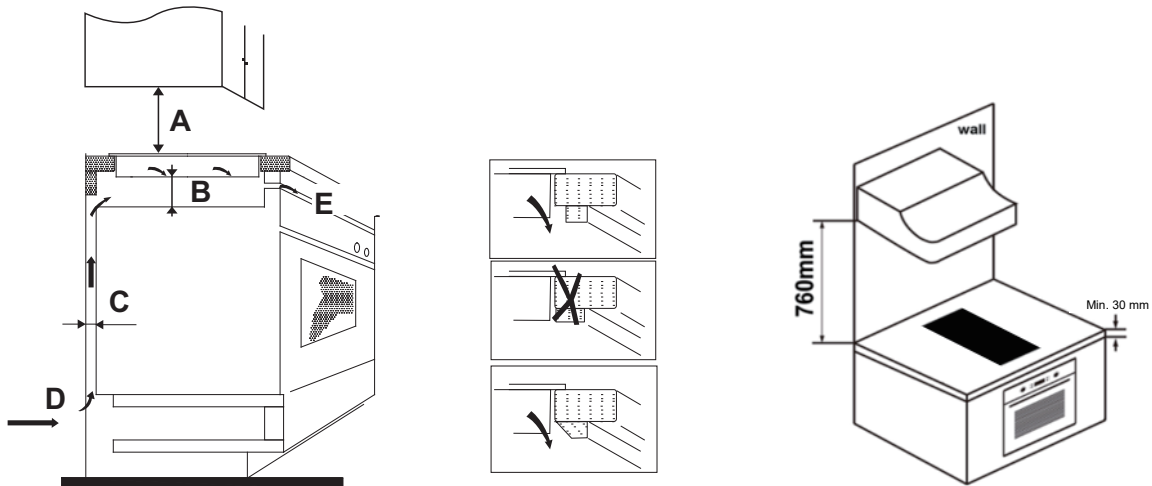


A(mm)	B(mm)	C(mm)	D(mm)	E(mm)	F(mm)	G
268 +4 -0	500 +4 -0	50 min.	50 min.	50 min.	50 min.	3 mm min.

Se under alla omständigheter till att induktionshällen är väl ventilerad och att luftinloppet och luftutloppet inte är blockerade. Se till att induktionshällen är i gott skick. Enligt nedanstående



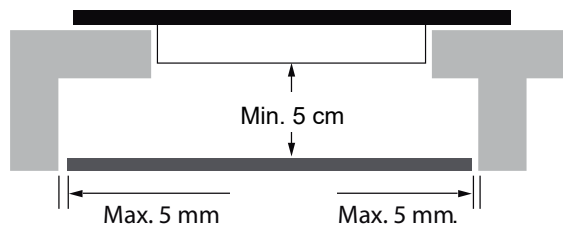
Obs: Säkerhetsavståndet mellan kokplatta och skåpet ovanför värmeplattan bör vara minst 760 mm.



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

VARNING: Säkerställande Tillräcklig Ventilation

Se till _ de i nduktionsspishäll är väl ventilerad och den där luft inlopp och utlopp a r e inte blockerad. För att undvika oavsiktlig kontakt med hällens överhettade botten , eller får en oväntad elektrisk stöt under arbetet, är det nödvändigt att sätta en träinsats, fixerad med skruvar, på ett minsta avstånd av 50 mm från botten av hällen. Följ kraven nedan .





Den re a re ventilation hål en runda _ utanför av kokplatta. DU MÅSTE se till _ dessa hål a re inte blockerad av bänkskivan _ när du sätta kokplatta in i placera.



-
- Tänk på att limmet som förenar plast- eller trämaterial till möbelen måste motstå temperaturer som inte understiger 150 °C för att undvika att panelen fastnar.
 - Den bakre väggen, intilliggande och omgivande ytor måste därför klara en temperatur på 90 °C .
-

9.2 Innan du installerar hällen , se till att

- Arbetsytan är kvadratisk och plan och inga strukturella delar stör utrymmeskraven .
- Arbetsytan är gjord av en värmebeständig och isolerad material .
- Om hällen är installerad ovanför en ugn har ugnen en inbyggd kylfläkt .
- Installationen kommer att uppfylla alla krav på frigång och tillämpliga standarder och föreskrifter .
- En lämplig brytare som ger fullständig frånkoppling från elnätet är inbyggd i de permanenta ledningarna, monterade och placerade för att följa lokala ledningsregler och föreskrifter. Frånskiljaren måste vara av godkänd typ och ge en 3 mm luftspaltkontaktseparation i alla poler (eller i alla aktiva [fas] ledare om de lokala ledningsreglerna tillåter denna variation av krav) .
- Isoleringsbrytaren kommer att vara lättillgänglig för kunden med hällen installerad .
- Rådfråga lokala byggmyndigheter och stadgar om du är osäker på installationen .
- Du använder värmebeständiga och lättstädade ytor (som keramiska plattor) för väggytorna runt hällen.

9.3 Efter att ha installerat hällen , se till att

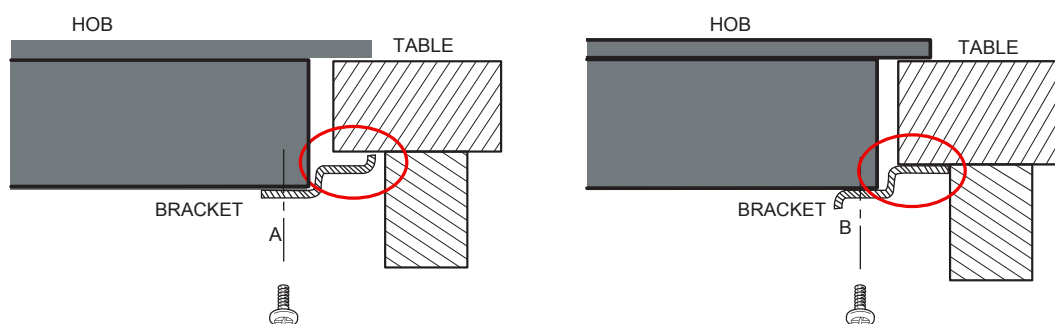
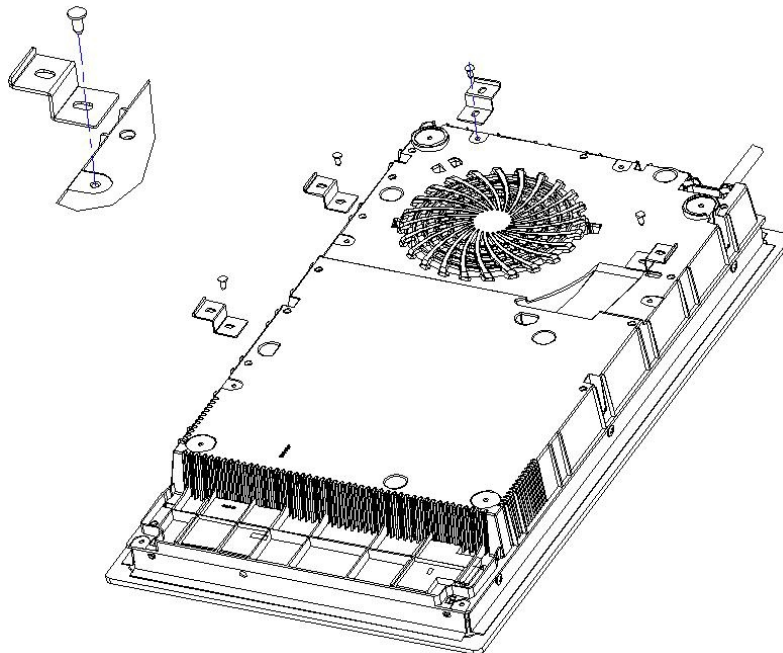
- Strömkabeln är inte åtkomlig genom skåpdörrar eller lådor .
- Det finns tillräckligt med frisk luft från utsidan av skåpet till hällens botten .
- Om hällen är installerad ovanför en låda eller ett skåputrymme, installeras en termisk skyddsbarriär under hällens bas .
- Frånskiljaren är lättillgänglig för kunden .

9.4 Innan du placerar fästena

Enheten ska placeras på en stabil, slät yta (använd förpackningen). Använd inte våld på reglagen som sticker ut från hällen.

9.5 Justering av fästets position

Fäst hällen på arbetsytan med skruv 4 fästen på botten av hällen (se bild) efter installationen. Justera fästets position för att passa olika bordsskivors tjocklek.



Under några omständigheter, fästena kan inte komma i kontakt med bänkskivans inre yta efter montering _ (se bild) .

9.6 Varningar

1. Induktionshällen måste installeras av kvalificerad personal eller tekniker. Vi har proffs hos dig service.

Utför aldrig operationen själv.

2. Hällen kommer inte att installeras direkt ovanför en diskmaskin, kyl, frys, tvättmaskin eller kläder torktumlare, eftersom fukten kan skada hällens elektronik
3. Induktionshällen ska installeras så att bättre värmestrålning kan säkerställas för att förbättra dess pålitlighet.
4. Väggen och inducerad värmezonen ovanför bordet ska tåla värme.
5. För att undvika skador, smörgåsskiktet och limmet måste vara beständigt mot värme.
6. En ångtvätt får inte användas.

9.7 Anslutning av hällen till elnätet



Denna häll får endast anslutas till elnätet av en kvalificerad person.

Innan du ansluter hällen till elnätet, kontrollera att:

1. Hushållsledningssystemet är lämpligt för den effekt som dras av hällen.
2. Spänningen motsvarar värdet på typskylten
3. Nätkabelsektionerna tål den belastning som anges på typskylten.

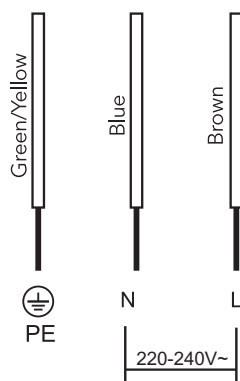
För att ansluta hällen till elnätet, använd inte adapterar, reducerare eller förgreningar enheter, eftersom de kan orsaka överhettning och brand.

Nätkabeln får inte vidröra några heta delar och måste placeras så att dess temperaturen kommer inte att överstiga 75 ° C vid någon punkt.



Kontrollera med en elektriker om husets ledningssystem är lämpligt utan ändringar. Eventuella ändringar får endast göras av en behörig elektriker.

Strömförsörjningen ska anslutas i enlighet med relevant standard, eller en enpolig krets brytare. Anslutningsmetoden visas nedan.



- Om kabeln är skadad eller ska bytas ut, måste åtgärden utföras av en återförsäljare med dedikerade verktyg för att undvika olyckor.
- Om apparaten ansluts direkt till elnätet måste en allpolig brytare installeras med en minsta öppning på 3 mm mellan kontakterna.
- Installatören ska se till att rätt elektrisk anslutning är gjord och att den är förenlig med säkerhetsföreskrifter.
- Kabeln får inte böjas eller tryckas ihop.
- Kabeln måste kontrolleras regelbundet och endast bytas ut av auktoriserade tekniker.
- Den gul/gröna ledningen till strömförsörjningskabeln måste vara ansluten till jord på både strömförsörjningen och apparatens plintar.
- Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för eventuella olyckor som uppstår på grund av användning av en apparat som inte är ansluten till jord, eller med felaktig jordanslutning.
- Om apparaten har ett uttag måste det installeras så att uttaget är åtkomligt.



Spishällens bottenyta och nätsladd är inte åtkomliga efter installationen .

 <p>AVFALLSHANTERING: Gör det inte kassera denna produkt som osorterad kommunal avfall. Samling av sådant avfall separat för särbehandling är nödvändig.</p>	<p>Denna apparat är märkt i enlighet med European direktiv 2012/19/EU för avfall från elektriska och elektroniska produkter Utrustning (WEEE). Genom att säkerställa att denna apparat är kasseras på rätt sätt, hjälper du till att förhindra eventuella skador på miljön och på människors hälsa, vilket annars skulle kunna orsakas om den kasserades i fel väg.</p> <p>Symbolen på produkten indikerar att det kanske inte är det behandlas som vanligt hushållsavfall. Det bör tas till en samlingsställe för återvinning av elektriska och elektroniska produkter varor.</p> <p>Denna apparat kräver specialavfallshandling. För ytterligare information om behandlingen, återhämta sig och återvinning av denna produkt, kontakta din lokala kommun, din hushållsavfallshandling, eller butiken där du köpte den.</p> <p>För mer detaljerad information om behandling, återhämtning och återvinning av denna produkt, kontakta din lokala stad kontor, din hushållsavfallshandling eller butiken där du köpte produkten.</p>
--	---

Information for domestic electric hobs

	Symbol	Value	Unit
Modell	/	HID30	
Typ	/	Built-in hob	
Kokzoner	/	1 flexibla kokzon	
Värmeteknik	/	Induction	
Diameter för cirkulära kokplattor	Ø	N/A	cm
Diameter för flexibla kokzon	L W	L:38,5 W:18,0	cm
Energiförbrukning per kokzon (per KG)	ECelectric cooking	Flexibla kokzon:191.1	Wh/kg
Energiförbrukning av induktionshäll (per KG)	ECelectric hob	191.1	Wh/kg

