



HOOVER

Instruction Manual For Induction Hob

ENGLISH

Brugervejledning til induktionskogeplade

DANSK

Induktiokaittoton k ytt opas

SUOMI

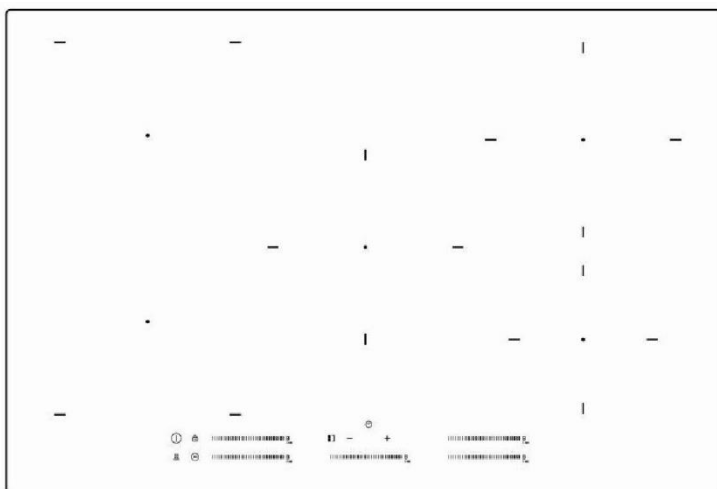
Bruksanvisning for induksjonskokeplate

NORSK

Bruksanvisning f r induktionshäll

SVENSKA

MODEL: HIES854MB1TT



Thank you for purchasing the Hoover induction hob. Please read this instruction manual carefully before using the hob and keep it in a safe place for future reference.

Safety Warnings

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

Installation

Electrical Shock Hazard

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

Cut Hazard

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

Important safety instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.

- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.

Operation and maintenance

Electrical Shock Hazard

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

Health Hazard

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.

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

Hot Surface Hazard

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

Cut Hazard

- The razor-sharp blade of a cooktop scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.

- Failure to use caution could result in injury or cuts.

Important safety instructions

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in

the area where the appliance is in use.

- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; -farm houses; -by clients in hotels, motels and other residential type environments; -bed and breakfast type environments.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.
Care should be taken to avoid touching heating elements.
Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **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 hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts
- A steam cleaner is not to be used.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

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

WARNING: In order to prevent tipping of the appliance, this stabilizing means must be installed. Refer to the instructions for installation.

WARNING: Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instruction for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

This appliance incorporates an earth connection for functional purposes only.

Congratulations on the purchase of your new Induction Hob.

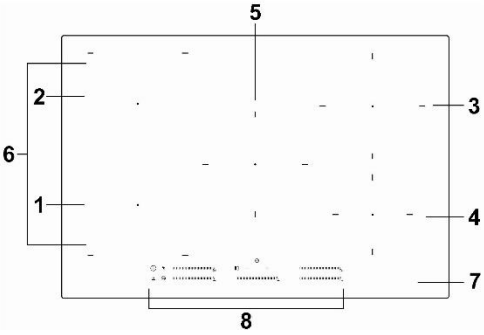
We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

For installation, please read the installation section.

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

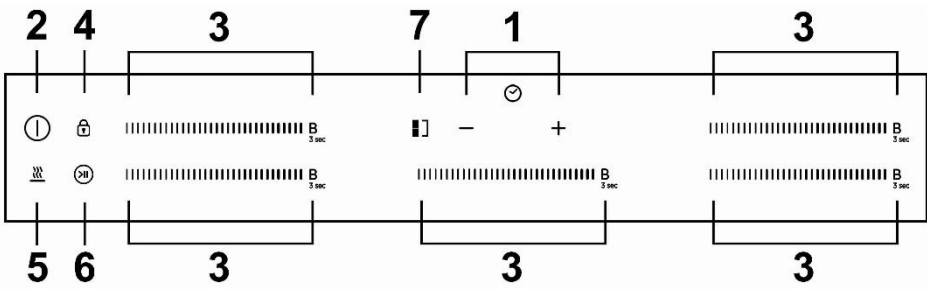
Product Overview

Top View



- 1. 2000 W zone, boost to 2600W
- 2. 1500 W zone, boost to 2000W
- 3. 2000 W zone, boost to 2600W
- 4. 1500 W zone, boost to 1800W
- 5. 2000 W zone, boost to 2600W
- 6. Flex zone, 2800W boost 3500W
- 7. Glass plate
- 8. Control panel

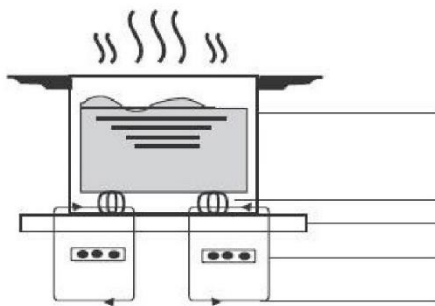
Control Panel



- 1. Timer control
- 2. ON/OFF control
- 3. Power regulating key/booster function control
- 4. keylock control
- 5. Keep warm function
- 6. Pause function control
- 7. Flex zone

A Word on Induction Cooking

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



iron pot

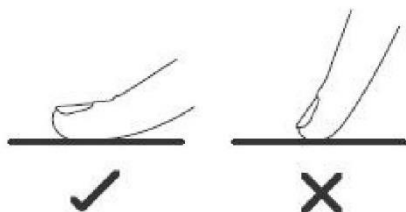
magnetic circuit
ceramic glass plate
induction coil
induced currents

Before using your New Induction Hob

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

Using the Touch Controls

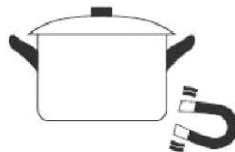
- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin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



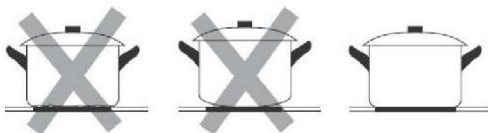
Choosing the right Cookware



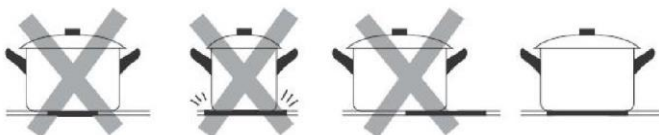
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:
 1. Put some water in the pan you want to check.
 2. If  does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.
- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.



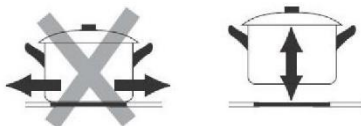
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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



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



Pan dimensions

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

The base diameter of induction cookware

Cooking zone	Minimum (mm)
1, 2 (180mm)	120
3, 5 (210 mm)	140
4 (160mm)	100
Flex zone	240 or 160*270

The above may vary according to the quality of the pan used.

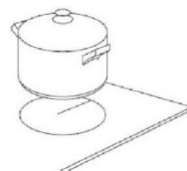
Using your Induction Hob

To start cooking

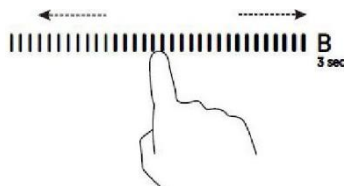
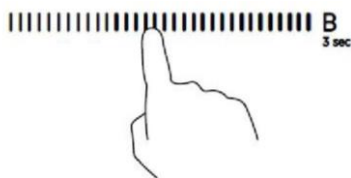
1. Touch the ON/OFF control.
After power on, the buzzer beeps once, all displays show " - " or "- -", indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.



2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.
 - Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.



3. Set a power level by touching the slider, or slide along the "—"control, or just touch any point of the "—".



Or

- If you don't set the power within 1 minute, the induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
- You can modify the heat setting at any time during cooking.
- If slide along the "—", power will vary from stage 1 to stage 9.

If the display flashes $\geq \underline{\quad} \leq$ alternately with the heat setting

This means that:

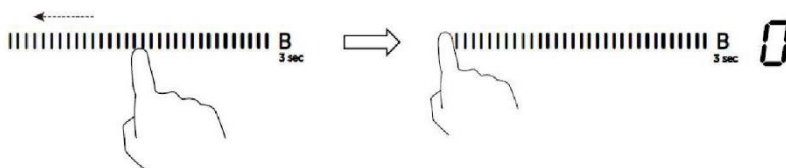
- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you're using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centred on the cooking zone.

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

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

When you have finished cooking

- Turn the cooking zone off by slide along the "—" to the left point, and then hold for 1 second.



- Make sure the power display shows "0", then shows "H".



and then



- Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.



4. Beware of hot surfaces

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



In case of a power interruption while "H" is on, please pay attention to not touch the cooking surface even if "H" is no longer shown when the power is back.

Using the Power Management

Using power management you can set the total power to 2.5kW/ 3.0kW/ 4.5kW/ 6.5kW and 7.4kW. The default total power setting is the maximum power level.

Setting the total power level to fit your requirement

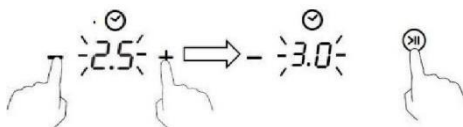
1. Make sure the cooktop is turned off.

Note: you can only set power management when the cooktop is turned off.

2. Touch the button "Pause" and hold for 5 seconds. You can hear the buzzer beeps one time.



3. After you hear the beep, touch "+" and "-" button at the same time and hold for 3 second, the timer indicator will show flashing previous total power level, e.g. '2.5'. Touch and hold "+" and "-" for 1 second again to switch to other power level, for example 3.0. When the power that you want is flashing, touch the button "Pause" and hold for 5 seconds. The buzzer will beep 10 times. It means you have finished the setting.



Note:

1. After step 2, you must touch the "+" and "-" **within 3 seconds** after you hear the beep. Otherwise you will need to start again from step 2.
2. Once finish setting, wait till the end of 10 beeps. Do not touch any button during this period. Otherwise the setting will be invalid.

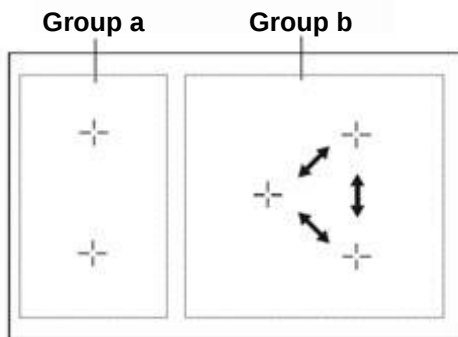
Power management Rules

If total power exceeds the limitation of 2.5kw, 3.0kw, 4.5kw, 6.5kw (depending on which level you've set), you are not able to increase power stage of any zone. If you increase it, the cooktop will beep 3 times and indicator will show a flashing 'Pn'.

Thus you need to decrease power stage of other zones before increasing the power of objective zone.

Power Limitation in centre and right zones

- Cooking zones are divided into two groups. Each group has a maximum electricity loading of 3600 W.
- The limitation decreases the power to the other cooking zones.
- The heat setting display of the reduced zones changes between two levels. e. g. if all zones are on, the biggest power level of three zones are decrease to 7-level, 7-level, 7-level.



In Group a both two zones can work at level 9 at the same time because they are 3500 W in total.

In Group b if 3 zones are working, the max power level which each zone can reach is 7. If the rear zone of the Group b is turned off, the other two zones can reach at maximum power level 8.

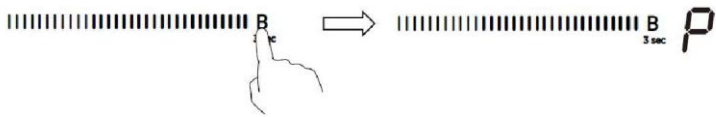
If you want one of the zone of Group b works at the highest power level, only 2 zones should be tuned on. The hob automatically reduces the power of the first zone you turned on.

Using the Boost

Boost is the function that one zone rising to a larger power in one second and lasting for 5 minutes. Thus you can get a more powerful and faster cooking.

Using the Boost to get larger power

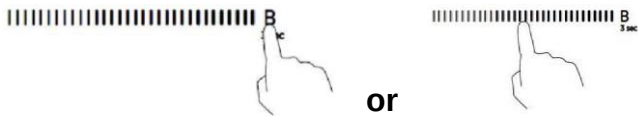
1. Touch the control panel button that you wish to boost, then hold the "b" for 3 second. The power display will show "P" to indicate that the zone is boosting.



2. The Boost power will last for 5 minutes and then the zone will go back to the "9" power stage.

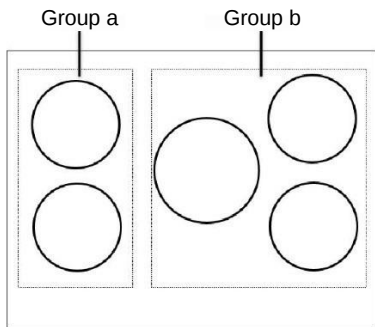


3. If you want to cancel the Boost during this 5 minutes, touch the "B" button for twice. The heating zone will go back to "9" power stage. Or slide along the "—" to the left point, the heating zone will go back to the power stage in which you touched.



Restrictions when using

The five zones were divided into two groups. In one group, if use boost on one zone, first make sure that the other zone is working on/below power level 5. In Group b, if one zone is working at boost mode, at the same time there is only one other zone can work.

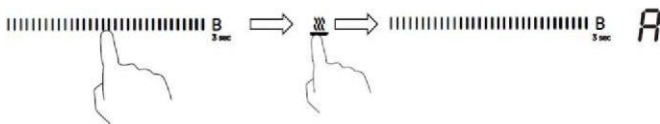


Using the Keep warm

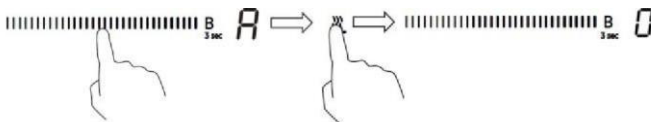
Keep warm is the function that one zone keep a lower power to make the temperature stable.

Using the Keep warm to get stable temperature

1. Touch the slider of the heating zone that you wish to keep warm, then touch the keep warm button , the cooking zone indicator will display "A".



2. If you want to cancel the keep warm, touch the slider of the heating zone, then touch the button , the heating zone will go back to "0" power stage.



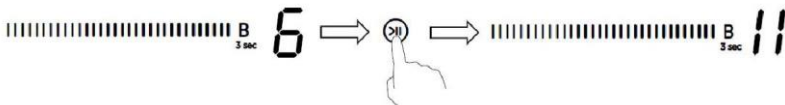
Using the Pause function

Pause function can be used at any time during cooking. It allows to stop the induction cooktop and come back to it.

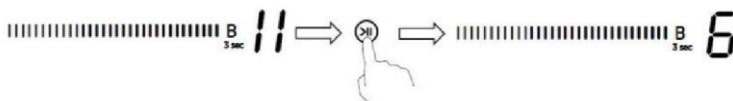
1. Make sure the cook zone is working.

2. Touch the button pause, the cooking zone indicator will show "II".

And then the operation of the induction cooktop will be deactivate within the scope of all cooking zones, except the pause, on/off and lock keys.

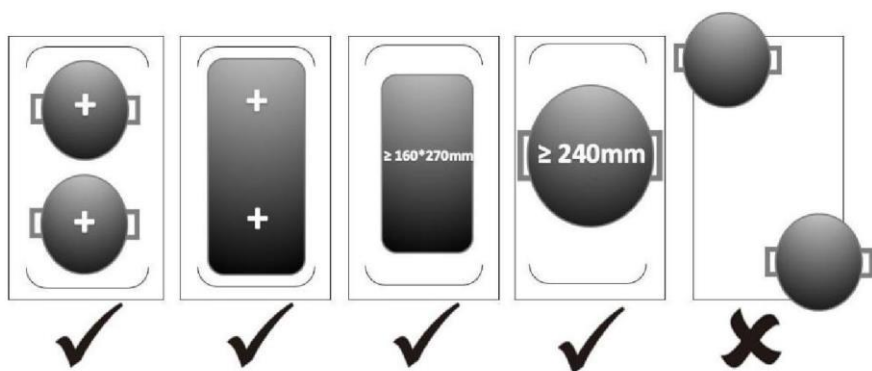


3. To cancel the pause status, touch the pause button, then the cooking zone will go back to the power stage which you set before.



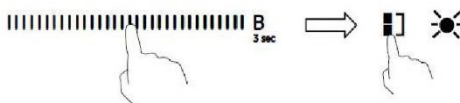
Flex Zone

- This area can be used as a single zone or as two different zones, accordingly to the cooking needs anytime.
 - Flexible area is made of two independent inductors that can be controlled separately.
 - Important: Make sure to place the cookwares centered on the single cooking zone. In case of big pot, oval, rectangular and elongated pans make sure to place the pans centered on the cooking zone covering both cross.
- Examples for good and bad pot placements:



As big zone

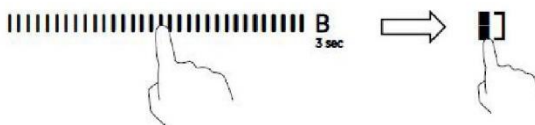
1. Touch the slider of the heating zone (left side) that you wish to go into flexizone, then touch the flex zone selection button to activate the flexible area as a single big zone, the indicator next key will be on.



2. Touch the slide along the control, or just touch any point of the to adjust the power level.

As two independent zones

1. If you want to cancel the flex zone, touch the slider of the heating zone again, then touch the flex zone selection button, the indicator next to the flex zone button will disappear.



Locking the Controls

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

To lock the controls

Touch and hold the keylock control for a while. The timer indicator will show " Lo ".

To unlock the controls

1. Make sure the Induction hob is turned on.
2. Touch and hold the keylock control for a while
3. You can now start using your Induction hob.



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

Over-Temperature Protection

A temperature sensor equipped can monitor the temperature inside the Induction hob. When an excessive temperature is monitored, the Induction hob will stop operation automatically.

Over-spillage Protection

Over-spillage protection is a safety protection function. It switch off the hob automatically within 10s if the water flow to the control panel, while buzzer will beep 1 second.

Detection of Small Articles

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

Auto Shutdown Protection

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

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

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



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

Using the Timer

You can use the timer in two different ways:

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

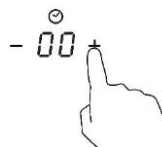
Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

1. Make sure the cooktop is turned on.

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

2. Touch or "+" of the timer control, the minder indicator will start flashing and "00" will show in the timer display.



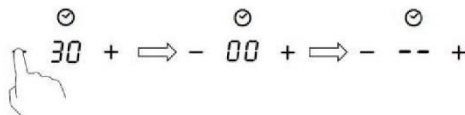
3. Set the time by touching the or "+" control,

Hint: Touch the "-" or "+" control once to decrease or increase by 1 minute.

Hold the "-" or "+" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.

If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 0 minute.

4. Cancel the time by touching the "-" of timer and scrolling down to "0".



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



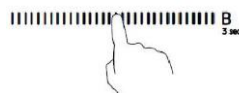
6. Buzzer will bips for 30 seconds and the timer indicator shows "- -" when the setting time finished.



Setting the timer to turn one cooking zone off

Cooking zones set for this feature will:

1. Touching the slider of the heating zone that you want to set the timer for.



2. Touch "-" or "+" of the timer control, the minder indicator will start flashing and "00" will show in the timer display.



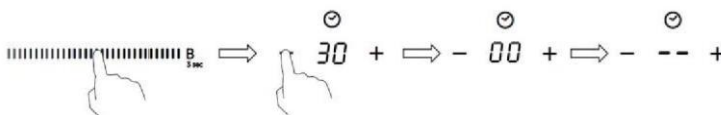
3. Set the time by touching the "-" or "+" control.

Hint: Touch the "-" or "+" control once will decrease or increase by 1 minute.

Touch and hold the "-" or "+" control, the timer will decrease or increase by 10 minutes.

If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 0 minute.

4. To cancel the timer, touch the slider of the selection control, and then touch the '-' or '+' of "Timer" and scrolling down to "0", the timer is cancelled, and the "00" will show in the minute display, and then "--".



5. When the time is set, it will begin to count down immediately.

The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds.



NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.



6. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be automatically switch off and show "H".



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

Setting the timer to turn more than one cooking zone off

1. If use this function to more than one heating zone, the timer indicator will show the shortest time.

(e.g. zone 1# setting time of 2 minutes, zone 2# setting time of 5 minutes, the timer indicator shows "2".)

NOTE: The flashing red dot next to power level indicator means the timer indicator is showing time of the heating zone.

If you want to check the set time of other heating zone, touch the heating zone slide control one time. The timer will indicate its set time.



2. When cooking timer expires, the corresponding heating zone will be automatically switch off and show "H".



NOTE: If you want to change the time after the timer is set, you have to start from step 1

Care and Cleaning

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	1. Switch the power to the cooktop off. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the cooktop back on.	• When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.
Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass	Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for Induction glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces: 1. Switch the power to the cooktop off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.	• Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
Spillovers on the touch controls	1. Switch the power to the cooktop off. 2. Soak up the spill 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch the power to the cooktop back on.	• The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.

Hints and Tips

Problem	Possible causes	What to do
The induction hob cannot be turned on.	No power.	Make sure the induction hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your induction cooktop' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'Care and cleaning'.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
The induction hob makes a lowhumming noise when used on a high heat setting.	This is caused by the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.
Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.	This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running.
Pans do not become hot and appears in the display.	The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking. The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it.	Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'. Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.

The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display).	Technical fault.	Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.
---	------------------	--

Failure Display and Inspection

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

Problem	Possible causes	What to do
F3/F4	Temperature sensor of the induction coil failure	Please contact the supplier.
F9/FA	Temperature sensor of the IGBT failure.	Please contact the supplier.
E1/E2	Abnormal supply voltage	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E3	High temperature of the induction coil temperature sensor	Please contact the supplier.
E5	High temperature of the IGBT temperature sensor	Please restart after the hob cools down.

The above are the judgment and inspection of common failures.

Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the induction hob.

Technical Specification

Cooking Hob	HIES854MB1TT
Cooking Zones	5 Zones
Supply Voltage	220-240V~, 50-60Hz

Installed Electric Power	2.5kw:2250-2750W or 3.0 kw:2700-3300W or 4.5kw:4050-4950W or 6.5kw:5850-7150W or 7.4kw:6600-7400W
Product Size LxWxH (mm)	770X520X60
Building-in Dimensions AxB (mm)	740X490

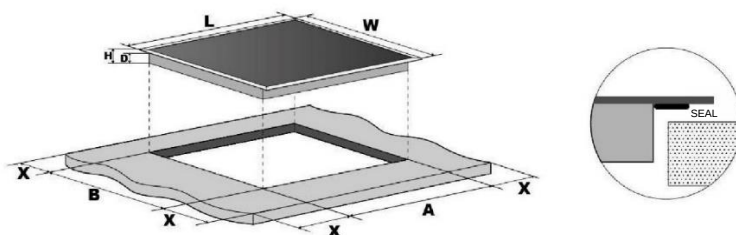
Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice.

Installation

Selection of installation equipment

Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.
For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole.

Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:

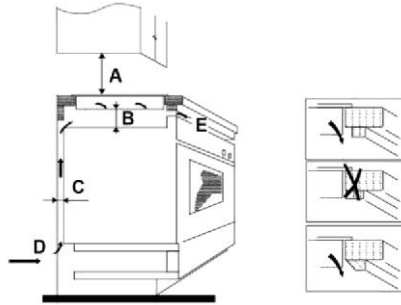


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
770	520	60	56	740+5	490+5	50 mini

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



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



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Air intake	Air exit 10 mm

Before you install the hob, make sure that

- the work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements
- the work surface is made of a heat-resistant material
- if the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan
- the installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations
- a suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations.

The isolating switch must be of an approved type and provide a 3 mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements)

- the isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed
- you consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation
- you use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

When you have installed the hob, make sure that

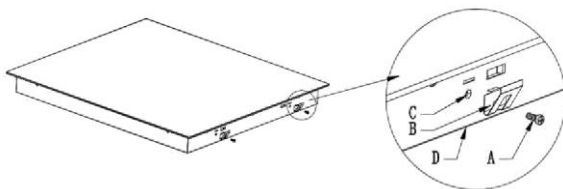
- the power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers
- there is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob
- if the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob
- the isolating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

Before locating the fixing brackets

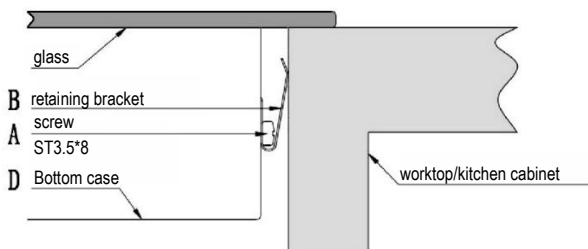
The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

Adjusting the bracket position

Fix the hob on the work surface by screw 4 brackets on the bottom case of hob (see picture) after installation.



A	B	C	D
Screw	Bracket	Screw hole	Bottom case



Cautions

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

Connecting the hob to the mains power supply



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

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

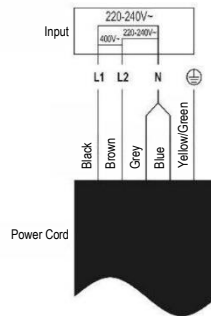
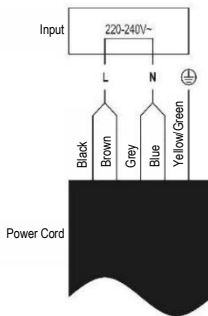
To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.

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



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

The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker. The method of connection is shown below.



- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out by the after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU regarding electric and electronic appliances (WEEE). The WEEE contain both polluting substances (that can have a negative effect on the environment) and base elements (that can be reused). It is important that the WEEE undergo specific treatments to correctly remove and dispose of the pollutants and recover all the materials. Individuals can play an important role in ensuring that the WEEE do not become an environmental problem; It is essential to follow a few basic rules:

- the WEEE should not be treated as domestic waste;
- the WEEE should be taken to dedicated collection areas managed by the town council or a registered company.

In many countries, domestic collections may be available for large WEEEs. When you buy a new appliance, the old one can be returned to the vendor who must accept it free of charge as a one-off, as long as the appliance is of an equivalent type and has the same functions as the purchased appliance.

Product Information for Domestic Electric Hobs Compliant to Commission Regulation (EU) No 66/2014					
		Position	Symbol	Value	Unit
Model identification				HIES854MB1TT	
Type of hob:				Electric Hob	
Number of cooking zones and/or areas	zones			5	
	areas				
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	Induction cooking zones			X	
	Induction cooking cooking areas				
	radiant cooking zones				
	solid plates				
For circular cooking zones or areas: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5mm		Rear left	Ø	-	cm
		Rear central	Ø	-	cm
		Rear right	Ø	21,0	cm
		Central left	Ø	-	cm
		Central central	Ø	21,0	cm
		Central right	Ø	-	cm
		Front left	Ø	-	cm
		Front central	Ø	-	cm
		Front right	Ø	16,0	cm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5mm		Rear left	L W	20,0 20,0	cm
		Rear central	L W	-	cm
		Rear right	L W	-	cm
		Central left	L W	-	cm
		Central central	L W	-	cm

	Central right	L W	-	cm
	Front left	L W	20,0 20,0	cm
	Front central	L W	-	cm
	Front right	L W	-	cm
Energy consumption for cooking zone or area calculated per kg	Rear left	EElectric cooking	186,5	Wh/kg
	Rear central	EElectric cooking	-	Wh/kg
	Rear right	EElectric cooking	202,5	Wh/kg
	Central left	EElectric cooking	-	Wh/kg
	Central central	EElectric cooking	186,6	Wh/kg
	Central right	EElectric cooking	-	Wh/kg
	Front left	EElectric cooking	187,3	Wh/kg
	Front central	EElectric cooking	-	Wh/kg
	Front right	EElectric cooking	194,9	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg		EElectric hob	191,6	Wh/kg
Standard applied: EN 60350-2 Household electric cooking appliances - Part 2: Hobs - Methods for measuring performance				
Suggestions for Energy Saving: • To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone. • Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat. • Minimise the amount of liquid or fat to reduce cooking times. • Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through. • Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected.				

Sikkerhedsadvarsler

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

Installation

Fare for elektrisk stød

- Frakobl apparatet fra elforsyningen ved hovedkontakten, før der udføres arbejde eller vedligeholdelse af apparatet.
- Forbindelse til et godt jordledningssystem er vigtig og obligatorisk.
- Ændringer i husholdningens elinstallation må kun foretages af en autoriseret elektriker.
- Hvis ikke dette råd følges, kan det føre til elektrisk stød eller dødsfald.

Fare for snitsår

- Vær forsigtig – panelkanterne er skarpe.
- Manglende forsigtighed, kan medføre personskade eller snitsår.

Vigtige sikkerhedsanvisninger

- Læs disse anvisninger nøje, før dette apparat installeres eller anvendes.
- Der må ikke på noget tidspunkt anbringes antændelige materialer eller produkter på dette apparat.
- Disse oplysninger skal være tilgængelige for den person, der er ansvarlig for at installere

apparatet, da de kan reducere installationsomkostningerne.

- Dette apparat skal installeres i henhold til disse installationsanvisninger for at undgå farer.
- Dette apparat skal installeres korrekt og forbindes til jordledning, af en kvalificeret person.
- Dette apparat skal forbindes til et kredsløb med en bryderkontakt, som muliggør fuldstændig afbrydelse fra strømforsyningen.
- Hvis ikke apparatet installeres korrekt, kan eventuelle garanti- eller ansvarskrav gøres ugyldige.

Betjening og vedligeholdelse

Fare for elektrisk stød

- Der må ikke laves mad på en ødelagt eller revnet kogeplade. Hvis kogepladens overflade går i stykker eller revner, skal apparatet straks kobles fra elforsyningen (vægkontakten), og man skal kontakte en kvalificeret tekniker.
- Sluk for kogepladen på vægkontakten, før rengøring eller vedligeholdelse.
- Hvis dette råd ikke følges, kan det føre til elektrisk stød eller dødsfald.

Sundhedsfare

- Dette apparat overholder standarder for elektromagnetisk sikkerhed.
- Men personer med hjertepacemakere eller andre elektriske implantater

(som insulinpumper) skal rådføre sig med lægen eller producenten af implantatet, før brug af dette apparat for at sikre, at implantatet ikke bliver påvirket af det elektromagnetiske felt.

- Hvis ikke dette råd følges, kan det føre til dødsfald.

Fare ved varme overflader

- Under brug bliver apparatets tilgængelige overflader varme nok til at kunne forårsage forbrændinger.
- Lad ikke kroppen, tøj eller andre genstande udover egnet kokegrej komme i kontakt med induktionsglasset, før overfladen er blevet kold.
- Metalgenstande som knive, gafler, skeer og låg må ikke anbringes på kogepladens overflade, da de kan blive varme
- Børn skal holdes væk.
- Håndtag på gryder kan blive for varme at røre ved. Sørg for, at grydehåndtag ikke hænger ud over andre kokezoner, der er tændt. Håndtag skal være uden for børns rækkevidde.
- Hvis ikke dette råd følges, kan det føre til forbrænding og skoldning.

Fare for snitsår

- Kogepladens knivskarpe skraberblad blottes, når sikkerhedshætten trækkes tilbage. Den skal bruges med ekstrem forsigtighed og skal altid opbevares sikkert uden for børns rækkevidde.

- Manglende forsigtighed, kan medføre personskaade eller snitsår.

Vigtige sikkerhedsanvisninger

- Apparatet må aldrig efterlades uden opsyn, når det er i brug. Hvis noget koger over, kan det forårsage røg, og spildt fedt kan antændes.
- Brug aldrig kogepladen som køkkenbord eller til opbevaring.
- Efterlad aldrig ting eller køkkengrej på apparatet.
- Anbring eller efterlad ikke genstande, der kan magnetiseres (f.eks. kreditkort, hukommelseskort) eller elektroniske enheder (f.eks. computer, MP3-afspillere) i nærheden af apparatet, da de kan blive påvirket af det elektromagnetiske felt.
- Brug aldrig apparatet til at opvarme eller som varmekilde i rummet.
- Efter brug skal kogezoneerne og kogepladen altid slukkes, som beskrevet i denne vejledning (dvs. ved hjælp af berøringsfunktionerne). Brug ikke gryderegistreringsfunktionen til at slukke for kogezoneerne, når du har fjernet gryden.
- Lad ikke børn lege med apparatet eller sidde, stå eller kravle på det.
- Opbevar ikke ting, som børn finder interessante i skabe over apparatet. Børn, der kravler op på kogepladen, kan komme alvorligt til skade.

- Efterlad ikke børn alene eller uden opsyn i det område, hvor apparatet er i brug.
- Børn eller personer med handicap, der begrænser deres evne til at bruge apparatet skal have en ansvarlig og kompetent person til at vejlede dem i brugen. Instruktøren skal have bekræftet, at de kan bruge apparatet uden at skade sig selv eller deres omgivelser.
- Apparatet må ikke repareres eller få udskiftet dele, medmindre det specifikt anbefales i denne vejledning. Alt andet servicearbejde skal udføres af en kvalificeret tekniker.
- Brug ikke en damprenser til at rengøre kogepladen.
- Anbring eller tab ikke tunge genstande på kogepladen.
- Stå ikke på kogepladen.
- Anvend ikke gryder med takkede kanter, og træk ikke gryder hen over induktionsglasfladen, da det kan ridse glasset.
- Brug ikke skurebørster eller skrappe, slibende rengøringsmidler til at rengøre kogepladen, da det kan ridse induktionsglasset.
- Hvis lysnetledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes serviceagent eller en lignende kvalificeret fagperson for at undgå fare.
- Dette apparat er beregnet til brug i husholdninger og lignende miljøer så som:

- Personalekøkkenområder i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer, - bondegårde,
- af gæster på hoteller, moteller og andre indkvarteringsmiljøer, - bed and breakfast-type miljøer.
- ADVARSEL: Apparatet og dets tilgængelige dele kan blive varme i brug.
Vær forsigtig, og undgå at røre varmeelementerne.
Børn under 8 år skal holdes væk, medmindre de hele tiden er under opsyn.
- Dette apparat kan anvendes af børn fra en alder på 8 år og af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller med en manglende erfaring og viden, forudsat at de er under opsyn eller har modtaget vejledning i sikker brug af apparatet, samt at de forstår de farer, der er forbundet dermed.
- Børn må ikke lege med apparatet.
Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.
- ADVARSEL: Madlavning med fedt eller olie uden opsyn kan være farligt og resultere i brand. Sluk ALDRIG en brand med vand, men sluk apparatet og tildæk derefter flammerne med for eksempel et låg eller et brandtæppe.
- ADVARSEL: Brandfare: Stil ikke genstande på kogepladens varme flader.

- Advarsel: Hvis overfladen er revnet, skal apparatet slukkes for at undgå eventuelt elektrisk stød, for kogeplader med glaskeramisk eller lignende materiale, der beskytter elektriske dele
- Der må ikke bruges damprenser.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent med ekstern tidsindstilling eller separat fjernbetjening.

FORSIGTIG: Madlavningsprocessen skal være under opsyn. En kort madlavning skal være under konstant opsyn.

ADVARSEL: Stabilitetssikringen skal monteres for at forhindre, at apparatet vipper. Der henvises til installationsanvisningerne.

ADVARSEL: Brug kun kogepladeafskærmninger, der er udviklet af producenten af kogeapparatet eller som er angivet som velegnet af producenten i brugsanvisningerne, eller de kogepladeafskærmninger, der er indbygget i apparatet. Brugen af uegnede afskærmninger kan forårsage uheld.

Dette apparat har indbygget jordforbindelse udelukkende til funktionelle formål.

Tillykke med købet af din nye induktionskogeplade.

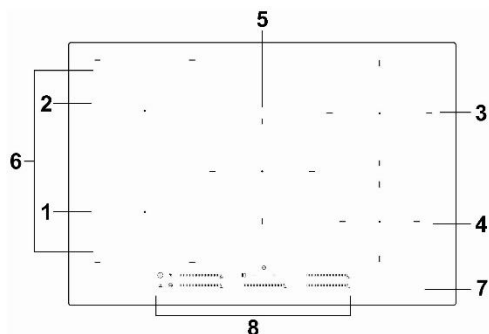
Vi anbefaler, at du bruger lidt tid på at læse denne bruger-/installationsvejledning for helt at kunne forstå, hvordan den installeres og betjenes korrekt.

Læs installationsafsnittet i forbindelse med installationen.

Læs alle sikkerhedsanvisningerne omhyggeligt før brug, og opbevar denne bruger-/installationsvejledning til senere reference.

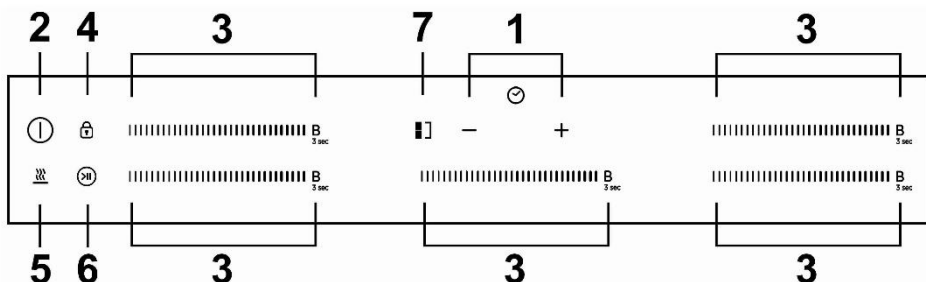
Produktoversigt

Set ovenfra



1. 2000 W-zone, boost til 2600 W
2. 1500 W-zone, boost til 2000 W
3. 2000 W-zone, boost til 2600 W
4. 1500 W-zone, boost til 1800 W
5. 2000 W-zone, boost til 2600 W
6. Flexzone, 2800W boost 3500W
7. Glasplade
8. Betjeningspanel

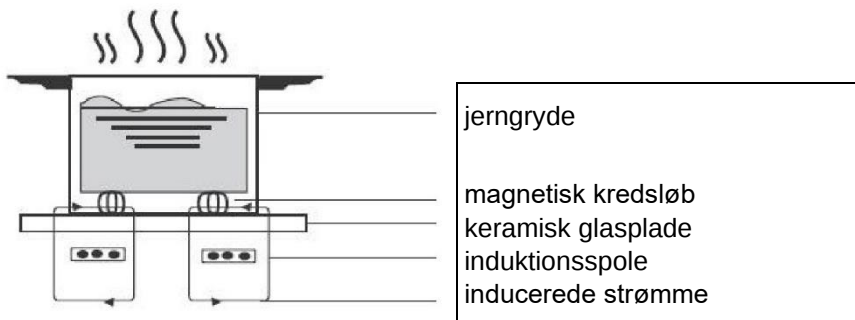
Kontrolpanel



1. Tidsindstilling
2. TÆND/SLUK-funktion
3. Strømreguleringsnøgle/booster funktion kontrol
4. Funktion til lås af taster
5. Hold varm funktion
6. Pause-funktionstast
7. Flexzone

Et par ord om induktionsmadlavning

Madlavning med induktion er en sikker, avanceret, effektiv og økonomisk madlavningsteknologi. Den virker ved elektromagnetiske vibrationer, der genererer varme direkte i gryden i stedet for indirekte gennem opvarmning af glasoverfladen. Glasset bliver kun varmt, fordi gryden til sidst varmer det op.

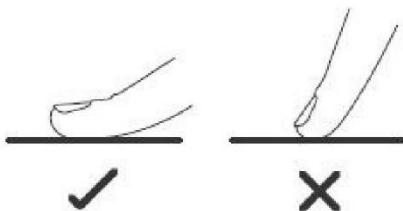


Før du bruger din nye induktionskogeplade

- Læs denne vejledning, og vær særligt opmærksom på afsnittet 'Sikkerhedsadvarsler'.
- Fjern eventuel beskyttende film, der stadig kan være på induktionskogepladen.

Brug af berøringsknapper

- Funktionstasterne reagerer på berøring, så du behøver ikke at trykke ned på dem.
- Brug blommen på fingeren og ikke selve fingerspidsen.
- Du hører et bip, hver gang en berøring registreres.
- Sørg for, at funktionstasterne altid er rene, tørre, og at der ikke står noget på dem (f.eks. redskaber eller en klud), som dækker dem. Selv et tyndt lag vand kan gøre det svært at betjene tasterne.



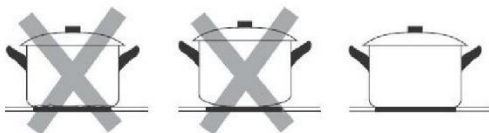
Sådan vælges det rigtige køkkengrej



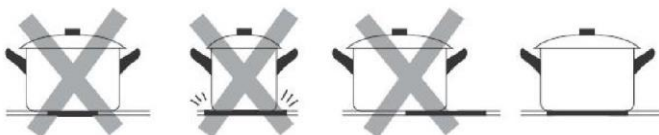
- Brug kun køkkengrej med en bund, der er egnet til induktionsmadlavning. Se efter induktionssymbolet på emballagen eller i bunden af gryden.
- Du kan kontrollere, om dit køkkengrej er egnet, ved at udføre en magnettest. Flyt en magnet mod grydens bund. Hvis den sidder fast, så er gryden egnet til induktion.
- Hvis ikke du har en magnet:
 1. Hæld lidt vand i den gryde, du vil tjekke.
 2. Hvis  ikke blinker på displayet, vandet varmes op, så er gryden velegnet.
- Køkkengrej, der er fremstillet af følgende materialer er ikke egnet: Rent rustfrit stål, aluminium eller kobber uden magnetisk bund, glas, træ, porcelæn, keramik og fajance.



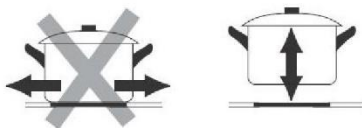
Brug ikke køkkengrej med takkede kanter eller en buet bund.



Sørg for, at grydens bund er glat og flad med god kontakt mod glasset, og at den har samme størrelse som kogezone. Brug gryder med en diameter, der er lige så stor som den valgte zonegrafik. Hvis man bruger en gryde, der er lidt større, så bruges energien ved maksimal effekt. Hvis du bruger en mindre gryde, så kan effekten være mindre end forventet. Anbring altid gryden i midten af kogezone.



Løft altid gryderne væk fra kogepladen – skrab dem ikke hen over, da det kan ridse glasset.



Grydens mål

Kogezonerne er op til en grænse, der automatisk tilpasses gryden. Bunden af denne gryde skal mindst have en diameter, der svarer til kogezonen. For at få mest ud af din kogeplade skal du placere gryden i midten af kogezonen.

Bunddiameter på induktionskøkkengrej

Kogezone	Mindst (mm)
1, 2 (180 mm)	120
3, 5 (210 mm)	140
4 (160 mm)	100
Flexzone	240 eller 160*270

Ovenstående kan variere afhængigt af kvaliteten på den anvendte gryde.

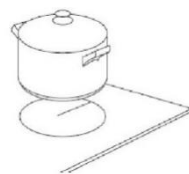
Sådan bruges induktionskogepladen

Start på madlavning

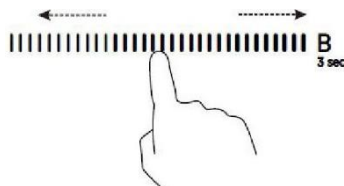
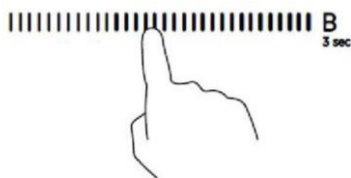
1. Tryk på TÆND/SLUK-funktionen.
Når den er tændt, bipper summeren én gang, alle display viser " - " eller " -- ", hvilket angiver, at induktionskogepladen er i standbytilstand.



2. Anbring en passende gryde på den kogezone, du vil bruge.
 - Sørg for, at bunden af gryden og overflade på kogezonen er rene og tørre.



3. Indstil et effektniveau ved at røre ved skydekontakten, eller skyd langs "—" funktionen, eller rør blot et sted på "—".



Eller

- Hvis du ikke indstiller strømmen inden for 1 minut, slukker induktionskogepladen automatisk. Du skal herefter starte igen ved trin 1.
- Du kan ændre varmeindstillingen når som helst under madlavningen.
- Hvis du skyder langs "—", varierer effekten fra trin 1 til trin 9.

Hvis displayet blinker $\geq \underline{\quad} \leq$ skiftevis med varmeindstillingen

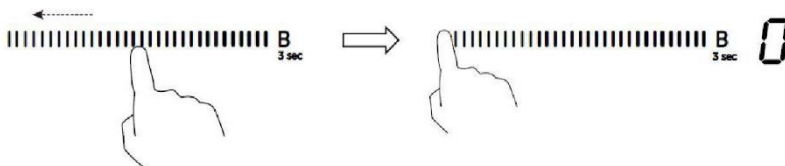
Betyder det at:

- du ikke har anbragt en gryde på den korrekte kogezone, eller
- at den gryde, du bruger ikke er egnet til induktionsmadlavning, eller
- at gryden er for lille eller ikke korrekt anbragt i midten af kogezone.

Der sker ikke opvarmning, medmindre der er en egnet gryde på kogezone. Displayet slukker automatisk efter 1 minut, hvis ikke der anbringes en egnet gryde på den.

Når du er færdig med madlavningen

- Sluk for kogezone ved at skyde langs "—" til venstre punkt, og hold derefter i 1 sekund.



- Sørg for, at effektdisplayet viser "0", og derefter "H".



og derefter



- Sluk for hele kogepladen ved at trykke på TÆND/SLUK-funktionen.



4. Pas på varme overflader

'H' viser, hvilken kogezone, der er varm at røre ved. Det forsvinder, når kogezone er kølet ned til en sikker temperatur. Den kan også bruges som en energibesparende funktion, hvis man ønsker at opvarme flere gryder, så brug den kogeplade, der stadig er varm.



I tilfælde af strømafbrydelse, mens "H" er tændt, skal du være opmærksom på ikke at røre ved kogepladen, selvom "H" ikke længere vises, når strømmen er tilbage.

Sådan bruges effektstyring

Med effektstyring kan du indstille den samlede effekt til 2,5 kW/3,0 kW/4,5 kW/6,5 kW og 7,4 kW. Standardindstillingen for samlet effekt er det maksimale effektniveau.

Indstilling af det samlede effektniveau, så det passer til dit behov

1. Sørg for, at kogepladen er slukket.

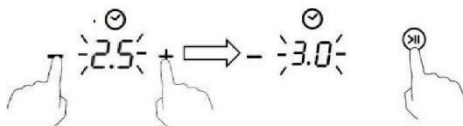
Bemærk: Du kan kun indstille effektstyring, når der er slukket for kogepladen.

2. Tryk på knappen "Pause", og hold den nede i 5 sekunder.

Du vil høre summeren bippe én gang.



3. Når du har hørt bippet, skal du trykke på "+" og "-" tasten samtidig og holde dem i 3 sekunder, derefter blinker tidsindikatoren og viser det tidligere samlede effektniveau, f.eks. '2.5'. Tryk og hold på "+" og "-" i 1 sekund for at skifte til et andet effektniveau, f.eks. 3,0. Tryk på tasten "Pause", når den ønskede effekt blinker, og hold den i 5 sekunder. Summeren bipper 10 gange. Det betyder, at du er færdig med indstillingen.



Bemærk:

1. Efter trin 2 skal du trykke på "+" og "-" **inden for 3 sekunder** efter du har hørt bippet. Ellers er du nødt til at starte igen ved trin 2.

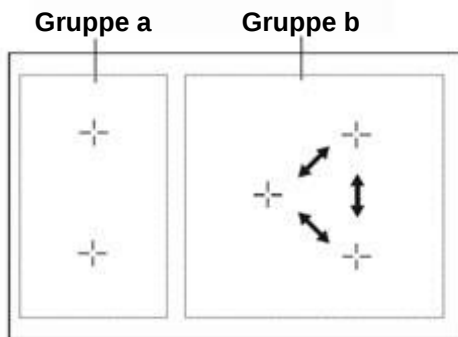
2. Når du er færdig, skal du vente til efter de 10 bip. Rør ikke ved nogen taster i denne periode. Ellers træder indstillingen ikke i kraft.

Regler for effektstyring

Hvis den samlede effekt overstiger grænsen på 2,5 kW, 3,0 kW, 4,5 kW, 6,5 kW (afhængig af hvilket niveau, du har indstillet), så kan du ikke forøge effekttrinnet for nogen zone. Hvis du øger den, bipper kogepladen 3 gange, og indikatoren viser et blinkende 'Pn'. Derfor skal du reducere effekttrinnet i andre zoner, før du øger effekten i målzonen.

Effektbegrænsning i center og højre zone

- Kogezoner er opdelt i to grupper. Hver gruppe har en maksimal elbelastning på 3600 W.
- Begrænsningen reducerer effekten til de andre kogezoner.
- Varmeindstillingen for de reducerede zoner skifter mellem to niveauer. f.eks. hvis alle zoner er tændt, falder det største effektniveau af tre zoner til 7-niveau, 7-niveau.



I gruppe a kan begge zoner arbejde på niveau 9 på samme tid, fordi de er på 3500 W i alt.

Hvis 3 zoner i gruppe b er i drift, kan hver zone maksimalt nå et maksimalt effektniveau, på 7. Hvis den bagerste zone af gruppe b er slukket, kan de to andre zoner nå op på maksimalt effektniveau 8.

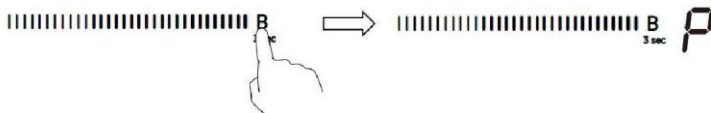
Hvis du ønsker, at en af zonerne i gruppe b fungerer på det højeste effektniveau, skal kun 2 zoner indstilles. Kogepladen reducerer automatisk effekten i den første zone, du tændte.

Sådan anvendes Boost

Med Boost-funktionen kan en zone forøges til en højere effekt på et sekund, der holder i 5 minutter. På den måde opnår du en mere effektiv og hurtigere madlavning.

Sådan anvendes Boost til at opnå større effekt

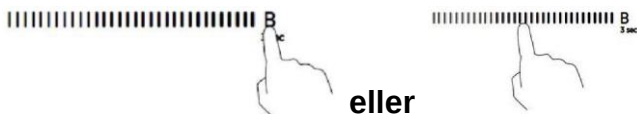
1. Tryk på knappen på kontrolpanelet, som du ønsker at booste, og hold derefter "b" nede i 3 sekunder. Effektdisplayet viser "P" for at angive, at zonen booster.



2. Boost-effekten varer ved i 5 minutter, og derefter går zonen tilbage til effekttrin "9".

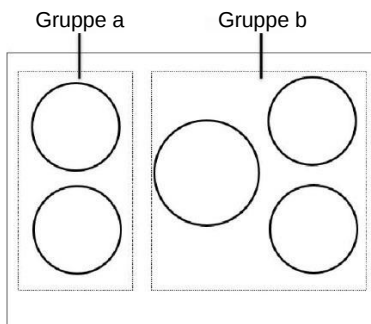


3. Hvis du vil annullere Boost i løbet af disse 5 minutter, skal du trykke på knappen "B" to gange. Varmezonen vender tilbage til effekttrin "9". Eller skyd langs "—" mod venstre punkt, så vender varmezonen tilbage til det effekttrin, du berørte.



Begrænsninger ved brug

De fem zoner er inddelt i to grupper. I én gruppe skal du, hvis du bruger Boost på én zone, først kontrollere, at den anden zone er i drift på/under effektniveau 5. I gruppe b, hvis én zone arbejder i boost-tilstand, er der samtidig kun én anden zone, der kan arbejde.

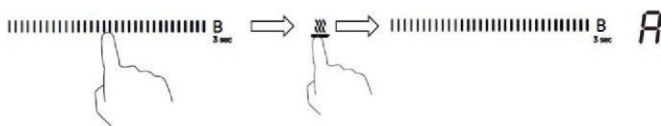


Sådan bruges Hold varm

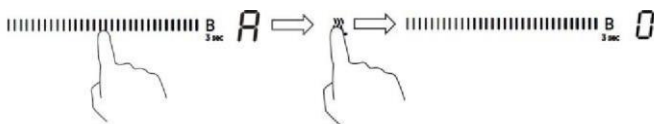
Hold varm er den funktion, hvor én zone holder en lavere effekt for at gøre temperaturen stabil.

Sådan bruges Hold varm til at opnå stabil temperatur

1. Tryk på skyderen for den varmezone, du ønsker at holde varm, og tryk derefter på knappen , kogezoneindikatoren viser "A".



2. Hvis du vil annullere Hold varm, skal du trykke på skyderen for varmezonen og derefter trykke på knappen , varmezonen går tilbage til effekttrin "0".



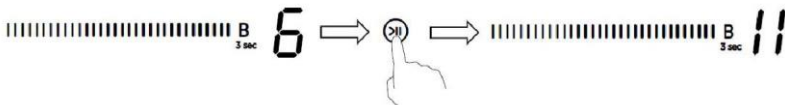
Sådan bruges Pausefunktionen

Pausefunktionen kan bruges til enhver tid under madlavningen. Den gør det muligt at stoppe kogepladen og vende tilbage til den.

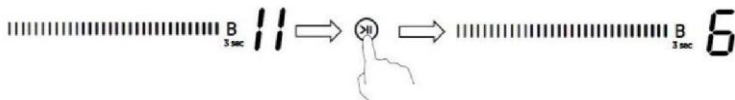
1. Sørg for, at kogezone fungerer.

2. Tryk på pausetasten, kogezoneindikatoren viser "II".

Og så vil betjeningen af induktionskogepladen blive deaktiveret for alle kogezone, undtagen pause, tænd/sluk og låsetasterne.

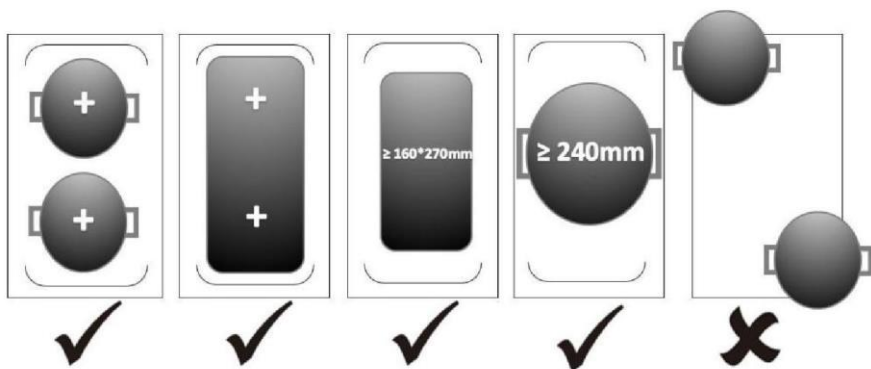


3. Hvis du vil annullere pausestatus, skal du trykke på pauseknappen, hvorefter kogezone vender tilbage til det forrige effekttrin.



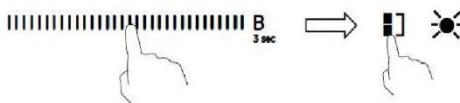
Flexzone

- Dette område kan bruges som en enkelt zone eller som to forskellige zoner, alt efter madtilberedningsbehovet til enhver tid.
- Det fleksible område er lavet af to uafhængige induktorer, der kan styres separat.
- Vigtigt: Sørg for at placere kogegejret centreret på den enkelte kogezone. I tilfælde af store gryder, ovale, rektangulære og aflange pander, skal du sørge for at placere panderne centreret på den kogezone, der dækker begge kryds. Eksempler på gode og dårlige grydeplaceringer:



Som stor zone

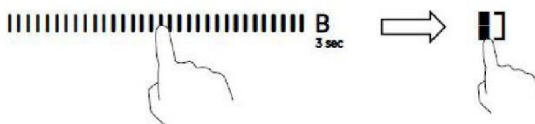
1. Tryk på skyderen for den varmezone (venstre side), som du ønsker skal gå ind i flexzonen, og tryk derefter på knappen til valg af flexzone for at aktivere det fleksible område som en enkelt stor zone. Indikatoren Næste tast vil være tændt.



2. Tryk på skyderen langs kontrolknappen, eller tryk blot på et vilkårligt punkt på for at justere effektniveauet.

Som to selvstændige zoner

1. Hvis du vil annullere flexzonen, skal du trykke på skyderen for varmezonen igen, og derefter trykke på knappen til valg af flexzone. Indikatoren ved siden af flexzoneknappen forsvinder.



Sådan låses funktionstasterne

- Du kan låse funktionstasterne for at forhindre utilsigtet brug (f.eks. at børn ved et uheld tænder for kogepladerne).
- Når funktionstasterne er låst, er alle funktioner undtagen TÆND/SLUK-funktionen deaktiveret.

Sådan låses funktionstasterne

Tryk og hold tastelåsen et øjeblik. Tidsindikatoren viser "Lo".

Sådan låses betjeningselementerne op

1. Sørg for, at induktionskogepladen er tændt.
2. Tryk og hold tastelåsen et øjeblik
3. Nu kan du begynde at bruge kogepladen.



Når kogepladen er i låst tilstand, deaktiveres alle funktionstaster med undtagelse af TÆND/SLUK-funktionen, og du kan altid slukke for kogepladen med TÆND/SLUK-funktionen i en nødsituation, men du skal først låse kogepladen op i næste funktion.

Beskyttelse mod overophedning

En monteret temperatursensor kan overvåge temperaturen inde i induktionskogepladen. Hvis der overvåges en for høj temperatur, stopper kogepladen driften automatisk.

Beskyttelse mod væsker, der løber over

Beskyttelse mod væsker, der løber over, er en sikkerhedsfunktion. Den slukker automatisk for kogepladen inden for 10 sekunder, hvis vandet strømmer til kontrolpanelet, mens summeren bipper i 1 sekund.

Registrering af små genstande

Hvis en uegnet størrelse eller ikke-magnetisk gryde (f.eks. aluminium) eller andre mindre genstande (f.eks. kniv, gaffel, nøgle) efterlades på kogepladen, aktiverer kogepladen automatisk standby efter 1 minut. Blæseren afkøler kogepladen i yderligere 1 minut.

Automatisk nedlukningsbeskyttelse

Automatisk nedlukning er kogepladens sikkerhedsfunktion. Den lukker automatisk, hvis du glemmer af slukke for din madlavning. Standardarbejdstiderne for forskellige effektniveauer vises i nedenstående tabel:

Effektniveau	1	2	3	4	5	6	7	8	9	A	II
Standardarbejdstid (timer)	8	8	8	4	4	4	2	2	2	2	2

Når gryden fjernes, stopper kogepladen straks med at varme, og den slukker automatisk efter 2 minutter, når den køler ned.



Personer med hjertepacemaker skal rådføre sig med lægen, før de anvender denne enhed.

Sådan bruges tidsindstilling

Du kan bruge tidsindstillingen på to forskellige måder:

- Den kan bruges som minutpåmindelse. Hvis det er tilfældet, så slukkes kogezone, når den indstillede tid er udløbet.
- Du kan indstille den til at slukke for en kogezone, når den indstillede tid er udløbet.
- Du kan indstille timeren i op til 99 minutter

Sådan bruges timeren som minutpåmindelse

Hvis du ikke vælger en kogezone

1. Sørg for, at kogepladen er tændt.

Bemærk: Du kan bruge minutpåmindelse, selvom du ikke vælger en kogezone.

2. Tryk på "-" eller "+" på tidsindstillingen. Påmindelsesindikatoren begynder at blinke, og der vises "00" på timerdisplayet.



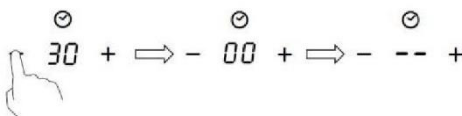
3. Indstil tiden ved at trykke på "-" eller "+",

Tips: Tryk én gang på "-" eller "+" for at reducere eller forøge tiden med 1 minut.

Hold "-" eller "+" på tidsfunktionen nede for at reducere eller forøge tiden med 10 minutter.

Hvis den indstillede tid overstiger 99 minutter, vender tiden automatisk tilbage til 0 minutter.

4. Annuller tiden ved at trykke på "-", og rul ned til "0".



5. Når tiden er indstillet, begynder nedtællingen straks. Displayet viser den resterende tid, og tidsindikatoren blinker i 5 sekunder.



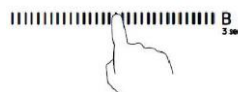
6. Summeren bipper i 30 sekunder, og tidsindikatoren viser "--", når den indstillede tid er udløbet.



Indstilling af tiden til at slukke for én kogezone

Kogezoner, der er indstillet med denne funktion, vil:

1. Berøring af skyderen for den varmezone, som du vil indstille timeren til.



2. Tryk på "-" eller "+" på tidsindstillingen. Påmindelsesindikatoren begynder at blinke, og der vises "00" på timerdisplayet.



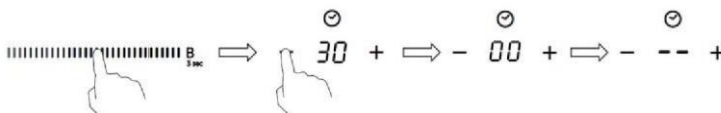
3. Indstil tiden ved at trykke på "-" eller "+".

Tips: Tryk én gang på "-" eller "+" for at reducere eller forøge tiden med 1 minut.

Tryk og hold "-" eller "+" på tidsfunktionen for at reducere eller forøge tiden med 10 minutter.

Hvis den indstillede tid overstiger 99 minutter, vender tiden automatisk tilbage til 0 minutter.

4. For at annullere timeren skal du trykke på skyderen på valgkontrollen og derefter trykke på '-' eller '+' på "Timer" og rulle ned til "0". Tidsindstillingen annulleres, og minutdisplayet viser "00" og derefter "--".



5. Når tiden er indstillet, begynder nedtællingen straks.

Displayet viser den resterende tid, og tidsindikatoren blinker i 5 sekunder.



BEMÆRK: Den røde prik ved siden af effektniveau-indikatoren lyser og angiver, at zonen er valgt.



6. Når madlavningstiden udløber, slukkes der automatisk for den tilhørende kogezone, og "H" vises.



Andre kogezone kører fortsat, hvis de er blevet tændt tidligere.

Indstilling af timeren til at slukke for mere end én kogezone

1. Hvis denne funktion anvendes til at slukke for mere end en varmezone, viser tidsindikatoren den korteste tid.
(f.eks. zone 1 indstillingstid på 2 minutter, zone 2 indstillingstid på 5 minutter, så viser tidsindikatoren "2").
BEMÆRK: Den blinkende røde prik ved siden af effektniveauindikatoren betyder, at tidsindikatoren viser tiden for varmezonen.
Hvis du ønsker at tjekke den indstillede tid for andre varmezoner, trykkes én gang på skydeknappen til valg af varmezone. Timeren angiver den indstillede tid.

 (indstillet til 5 minutter)

 (indstillet til 2 minutter)



2. Når madlavningstiden udløber, slukkes der automatisk for den tilhørende varmezone, og "H" vises.



BEMÆRK: Hvis du ønsker at ændre tiden, når tidsindstillingen er sat, skal du starte fra trin 1.

Pleje og rengøring

Hvad?	Hvordan?	Vigtigt!
Almindelig tilsmudsning af glas (fingeraftryk, mærker, pletter fra mad eller ikke-sukkerholdigt spild på glasset)	1. Sluk for strømmen til kogepladen. 2. Påfør et rengøringsmiddel på kogepladen, mens glasset stadig er varmt (ikke brændende varmt!) 3. Skyl, og aftør med en ren klud eller køkkenrulle. 4. Tænd igen for strømmen til kogepladen.	• Når strømmen til kogepladen er slukket, er der ingen angivelse af 'varm overflade', men kogezone kan stadig være varm! Vær yderst forsigtig. • Kraftige skuresvampe, visse nylonsvampe og skrappe/slibende rengøringsmidler kan ridse glasset. Læs altid etiketten for at sikre, at rengøringsmidlet eller skuresvampen er velegnet. • Efterlad aldrig rester af rengøringsmidler på kogepladen: glasset kan blive plettet.
Overkogning, smeltede madvarer og varm sukkerholdig spild på glasset	Fjern straks disse med en fiskekniv, paletkniv eller skraber med barberblad, som egner sig til induktionskogepladens glas, men vær opmærksom på kogezonernes overflader: 1. Sluk for strømmen til kogepladen på væggen. 2. Hold kniven eller redskabet i en vinkel på 30°, og skrab det snavsede eller den spildte væske hen til et køligt område på kogepladen. 3. Tør det snavsede område eller den spildte væske af med et viskestykke eller køkkenrulle. 4. Følg trin 2 til 4 for 'Almindelig tilsmudsning af glas' ovenfor.	• Fjern pletter fra smeltede madvarer og sukkerholdig mad eller spild snarest muligt. Hvis det efterlades til afkøling på glasset, kan det være vanskeligt at fjerne det eller det kan endda beskadige glasoverfladen permanent. • Fare for snitsår: Når sikkerhedshætten er trukket tilbage, er bladet i skraberen knivskarp. Den skal bruges med ekstrem forsigtighed og skal altid opbevares sikkert uden for børns rækkevidde.
Spild på berøringstasterne	1. Sluk for strømmen til kogepladen. 2. Sug den spildte væske op 3. Aftør området med berøringstasterne med en ren, fugtig svamp eller klud. 4. Aftør området fuldstændigt med køkkenrulle. 5. Tænd igen for strømmen til kogepladen.	• Kogepladen kan bippe og slukke af sig selv, og berøringstasterne reagerer muligvis ikke, mens der er væske på dem. Sørg for, at du tørrer området med berøringstasterne af, før du tænder for kogepladen igen.

Tips og råd

Problem	Mulige årsager	Hvad du skal gøre
Induktionskogepladen tænder ikke.	Ingen strøm.	Sørg for, at induktionskogepladen er sluttet til strømforsyningen, og at den er tændt. Undersøg, om der er strømsvigt i hjemmet eller i området. Hvis du har undersøgt alt, og problemet fortsætter, så ring til en kvalificeret tekniker.
Berøringstasterne reagerer ikke.	Funktionstasterne er låst.	Lås funktionstasterne op. Se afsnittet "Sådan bruges induktionskogepladen" for anvisninger.
Berøringstasterne er vanskelige at betjene.	Der kan være et lag vand over funktionstasterne, eller måske bruger du fingerspidsen, når du trykker på tasterne.	Sørg for, at området med berøringstasterne er tørt, og brug puden på fingeren, når du trykker på tasterne.
Glasset er blevet ridset.	Kogegrej med grove kanter. Der er anvendt uegnede, slibende skuresvampe eller rengøringsmidler.	Brug kogegrej med en flad og glat bund. Se 'Sådan vælges det rigtige kogegrej'. Se 'Pleje og rengøring'.
Visse gryder laver knitrende eller klikkende lyde.	Det kan skyldes konstruktionen af dit kogegrej (lag med forskellige metaller vibrerer forskelligt).	Det er normalt for kogegrej og er ikke tegn på en fejl.
Induktionskogepladen laver en lav summelyd, når man bruger en høj varmeindstilling.	Det skyldes teknologien bag induktionsmadlavning.	Det er normalt, men støjen skal blive mindre eller helt forsvinde, når du sænker varmeindstillingen.
Der kommer blæserstøj fra induktionskogepladen.	Induktionskogepladen er udstyret med en køleblæser for at forhindre, at elektronikken overophedes. Den kan fortsætte med at køre, når du har slukket for induktionskogepladen.	Det er normalt og kræver ingen handling. Sluk ikke for strømmen til induktionskogepladen på væggen, mens blæseren kører.
Gryder bliver ikke varme eller vises på displayet.	Induktionskogepladen kan ikke registrere gryden, fordi den ikke er egnet induktionsmadlavning. Induktionskogepladen kan ikke registrere gryden, fordi den er for lille til kogezonen eller ikke er korrekt centreret på den.	Brug kogegrej, der er egnet til induktion. Se afsnittet 'Sådan vælges det rigtige kogegrej'. Centrer gryden, og sørg for, at bunden af gryden passer til kogezonens størrelse.

Induktionskogepladen eller en kogezone har uventet slukket sig selv, der lyder en tone, og der vises en fejlkode (typisk skiftevis med et eller to cifre i displayet for tilberedningstid).	Teknisk fejl.	Skriv fejlbogstaverne og -tallene ned, sluk for strømmen til induktionskogepladen på vægkontakten, og kontakt en kvalificeret tekniker.
---	---------------	---

Fejlvisning og inspektion

Hvis der opstår en unormal tilstand, vil induktionskogepladen automatisk gå i beskyttelsestilstand og vise tilsvarende beskyttelseskoder:

Problem	Mulige årsager	Hvad du skal gøre
F3/F4	Induktionsspolens temperatursensor er defekt	Kontakt leverandøren.
F9/FA	IGBT-temperatursensorfejl.	Kontakt leverandøren.
E1/E2	Unormal forsyningsspænding	Undersøg, om strømforsyningen er normal. Tænd, når strømforsyningen er normal.
E3	Høj temperatur i induktionsspolens temperatursensor	Kontakt leverandøren.
E5	Høj temperatur i IGBT-temperatursensoren	Genstart, når kogepladen er kølet af.

Ovenstående er en vurdering og inspektion af almindelige fejl.
Undlad at adskille enheden selv, så du undgår farer og skader på induktionskogepladen.

Tekniske specifikationer

Kogeplade	HIES854MB1TT
Kogezoner	5 zoner
Forsyningsspænding	220-240V~, 50-60Hz

Installeret elektrisk effekt	2,5 kW: 2250-2750 W 3,0 kW: 2700-3300 W eller 4,5 kW: 4050-4950 W eller 6,5 kW: 5850-7150 W eller 7,4 kW: 6600-7400 W
Produktstørrelse LxBxH (mm)	770X520X60
Indbygningssmål AxB (mm)	740X490

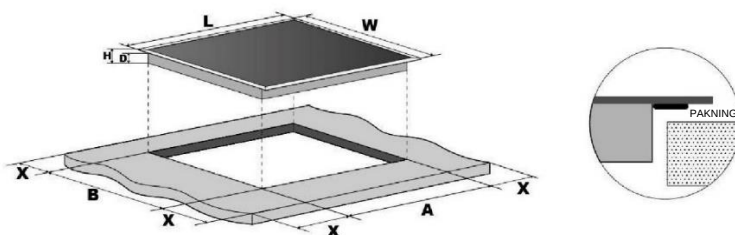
Vægt og mål er omtrentlige. Fordi vi hele tiden stræber efter at forbedre vores produkter, kan vi ændre specifikationer og design uden forudgående varsel.

Installation

Valg af installationsudstyr

Skær hul i køkkenbordet i henhold til de størrelser, der er vist på tegningen. Der skal være en afstand på mindst 5 cm omkring hullet i forbindelse med installationen.

Sørg for, at køkkenbordstykkelsen er mindst 30 mm. Vælg varmebestandigt materiale på køkkenbordet for at undgå, at det vrider sig for meget pga. af varmestrålingen fra varmepladen. Som vist nedenfor:



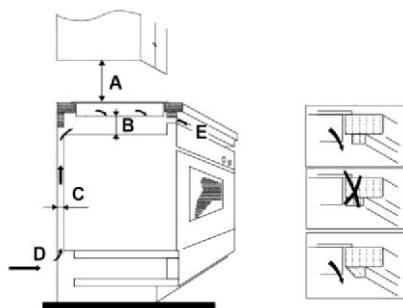
L (mm)	B (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
770	520	60	56	740+5	490+5	50 mini

Under alle omstændigheder skal du sørge for, at induktionskogepladen er godt ventileret, og at luftindsugningen og -afgangen ikke er blokeret.

Sørg for, at induktionskogepladen er i god arbejdstilstand. Som vist nedenfor



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



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Luftindsugning	Luftafgang 10 mm

Før du monterer kogepladen, skal du sørge for at

- køkkenbordet er firkantet og plant, og at ingen konstruktionsdele er til hinder for pladsbehovet
- køkkenbordet er fremstillet af et varmebestandigt materiale
- at ovnen har en indbygget køleblæser, hvis kogepladen monteres oven på en ovn
- installationen overholder alle krav til frigang og gældende standarder og bestemmelser
- en egnet afbryder, der muliggør fuldstændig frakobling af strømforsyningen, er indbygget i den permanente ledningsføring og monteret og placeret i overensstemmelse med de lokale regler og bestemmelser for ledningsføring. Afbryderkontakten skal være af en godkendt type, og der skal være en afstand på mindst 3 mm afstand mellem alle poler (eller i alle aktive [fase] ledere, hvis de lokale ledningsregler tillader denne variation af kravene)
- afbryderkontakten er let tilgængelig for kunden, når kogepladen er monteret
- kontakte de lokale bygningsmyndigheder og de lokale love, hvis du er i tvivl om installationen
- du bruger varmebestandige og rengøringsvenlige overflader (f.eks. keramiske fliser) til vægflader omkring kogepladen.

Når kogepladen er monteret, skal du sørge for, at

- strømforsyningskablet ikke er tilgængeligt gennem skabslåger eller skuffer
- der er en tilstrækkelig strøm af frisk luft fra lokalet uden for skabet til bunden af kogepladen
- hvis kogepladen er monteret over en skuffe eller et skab, at der er monteret en varmebeskyttelsesbarriere under kogepladens bund
- afbryderkontakten er let tilgængelig for kunden

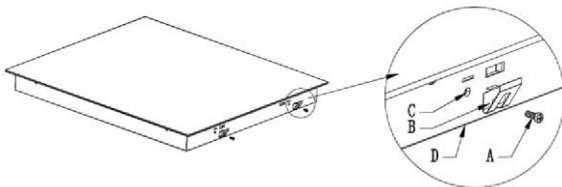
Før montagebeslagene monteres

Enheden skal placeres på en stabil, glat overflade (brug emballagen).

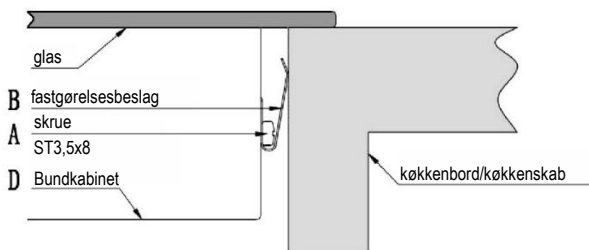
Tryk ikke på tasterne, der stikker ud fra kogepladen.

Justering af beslagets position

Fastgør kogepladen på køkkenbordet ved at skrue 4 beslag på bunden af kogepladen (se billede) efter installation.



A	B	C	D
Skrue	Beslag	Skruehul	Bundkabinnet



Forsigtig

1. Induktionskogepladen skal installeres af kvalificeret personale eller teknikere. Vi har fagfolk til din rådighed. Du må aldrig selv udføre opgaven.
2. Kogepladen kan ikke installeres direkte over en opvaskemaskine, køleskab, fryser, vaskemaskine eller tørretumbler, da luftfugtigheden kan beskadige komfuret elektronik
3. Kogepladen skal installeres således, at der kan sikres en bedre varmestråling for at øge pålideligheden.
4. Væggen og den inducerede varmezone over bordoverfladen skal kunne modstå varme.
5. For at undgå beskadigelse skal laminatet og klæbemidlet være varmebestandigt.

Tilslutning af komfuret til elforsyningen



Denne kogeplade må kun tilsluttes elforsyningen af en kvalificeret person.

Før du tilslutter kogepladen til elforsyningen, skal du kontrollere, at:

1. ledningsføring til boliger er velegnet til den strømeffekt, som kogepladen trækker.
2. spændingen svarer til den værdi, der er angivet på typeskiltet
3. strømforsyningsens kabelsektioner kan modstå den belastning, der er angivet på typeskiltet.

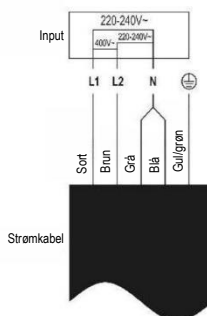
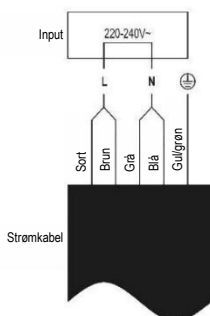
For at slutte kogepladen til elforsyningen må du ikke bruge adaptere, reduktionsenheder eller forgreningsanordninger, da de kan forårsage overophedning og brand.

Strømforsyningskablet må ikke berøre varme dele og skal placeres således, at dets temperatur ikke overstiger 75°C på noget tidspunkt.



Spørg en elektriker, om hjemmets ledningsføring er egnet uden ændringer. Alle ændringer må kun foretages af en autoriseret elektriker.

Strømforsyningen skal tilsluttes i overensstemmelse med den relevante standard eller en 1-polet afbryder. Tilslutningsmetoden er vist nedenfor.



- Hvis kablet er beskadiget eller skal udskiftes, skal opgaven udføres af eftersalgsforhandleren med specialværktøj for at undgå ulykker.
- Hvis apparatet sluttes direkte til elforsyningen, skal der installeres en omnipolær strømafbryder med en åbning på mindst 3 mm mellem kontakterne.
- Installatøren skal sikre, at den elektriske forbindelse er foretaget korrekt, og at den er i overensstemmelse med sikkerhedsforskrifterne.
- Kablet må ikke bøjes eller trykkes sammen.
- Kablet skal kontrolleres regelmæssigt og må kun udskiftes af autoriserede teknikere.



Dette apparat er mærket i overensstemmelse med EU-direktiv 2012/19/EU vedrørende elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE). WEEE indeholder både forurenende stoffer (som kan have en negativ indvirkning på miljøet) og grundelementer (som kan genbruges). Det er vigtigt, at WEEE-udstyret gennemgår specifikke behandlinger for at fjerne og bortskaffe de forurenende stoffer korrekt og genvinde alle materialerne. Enkeltpersoner kan spille en vigtig rolle for at sikre, at WEEE ikke bliver et miljøproblem. Det er vigtigt at følge nogle få grundlæggende regler:

- WEEE-udstyr bør ikke behandles som husholdningsaffald.
- WEEE-udstyr skal medbringes til dedikerede indsamlingsområder, der forvaltes af kommunen eller en registreret virksomhed.

I mange lande kan der være indsamling af storskrald til stort WEEE-udstyr. Når du køber et nyt apparat, kan det gamle returneres til leverandøren, som skal acceptere det uden beregning, så længe apparatet er af samme type og har samme funktioner som det købte.

Produktinformation for elektriske kogeplader til husholdningsbrug i overensstemmelse med Kommissionens forordning (EU) nr. 66/2014					
		Position	Symbol	Værdi	Enhed
Modelidentifikation				HIES854MB1TT	
Kogepladetype:				Elektrisk kogeplade	
Antal kogezone og/eller områder	zoner			5	
	områder				
Opvarmningsteknologi (induktionskogezone og kogeområder, strålekogezone, masseplader)	Induktionskogezone			X	
	Madlavning med induktion, kogeområder				
	strålekogezone				
	masseplader				
For runde kogezone eller områder: Diameter af anvendeligt overfladeareal pr. elektrisk opvarmet kogezone, afrundet til nærmeste 5 mm		Bagpå til venstre	Ø	-	cm
		Bagest i midten	Ø	-	cm
		Bagpå til højre	Ø	21,0	cm
		I midten til venstre	Ø	-	cm
		I midten, midt for	Ø	21,0	cm
		I midten til højre	Ø	-	cm
		Foran til venstre	Ø	-	cm
		Foran i midten	Ø	-	cm
		Foran til højre	Ø	16,0	cm
For ikke-runde kogezone eller områder: Længde og bredde af anvendeligt overfladeareal pr. elektrisk opvarmet kogezone eller område, afrundet til nærmeste 5 mm		Bagpå til venstre	L B	20,0 20,0	cm
		Bagest i midten	L B	-	cm
		Bagpå til højre	L B	-	cm

	I midten til venstre	L B	-	cm
	I midten, midt for	L B	-	cm
	I midten til højre	L B	-	cm
	Foran til venstre	L B	20,0 20,0	cm
	Foran i midten	L B	-	cm
	Foran til højre	L B	-	cm
Energiforbrug for kogezone eller areal beregnet pr. kg	Bagpå til venstre	EElectric madlavning	186,5	Wh/kg
	Bagest i midten	EElectric madlavning	-	Wh/kg
	Bagpå til højre	EElectric madlavning	202,5	Wh/kg
	I midten til venstre	EElectric madlavning	-	Wh/kg
	I midten, midt for	EElectric madlavning	186,6	Wh/kg
	I midten til højre	EElectric madlavning	-	Wh/kg
	Foran til venstre	EElectric madlavning	187,3	Wh/kg
	Foran i midten	EElectric madlavning	-	Wh/kg
	Foran til højre	EElectric madlavning	194,9	Wh/kg
Energiforbrug for kogepladen beregnet pr. kg		EElectric kogeplade	191,6	Wh/kg
Anvendt standard: EN 60350-2 Elektriske husholdningsapparater til madlavning – Del 2: Bordkogeplader – Metoder til måling af ydeevne				
Forslag til energibesparelse: • For at få mest ud af din kogeplade skal du placere gryden i midten af kogezone. • Brug af låg reducerer tilberedningstiden og sparer energi ved at holde på varmen. • Minimer mængden af væske eller fedt for at reducere tilberedningstiden. • Start tilberedning på en høj indstilling, og reducer indstillingen, når maden er varmet igennem. • Brug gryder med en diameter, der er lige så stor som den valgte zonegrafik.				

Turvallisuusvaroitukset

Sinun turvallisuutesi on meille tärkeää. Lue nämä tiedot ennen kuin käytät keittotasoa.

Asennus

Sähköiskuvaara

- Irrota laite verkkovirrasta ennen sen huolto- ja kunnossapitotoimia.
- Kytkentä hyvään maadoitusjärjestelmään on olennaisen tärkeää ja pakollista.
- Vain pätevä sähköasentaja saa tehdä muutoksia kodin sähköjohtojärjestelmään.
- Ohjeiden noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa sähköiskun tai kuoleman.

Viiltovaara

- Varo – levyjen reunat ovat terävät.
- Jos varovaisuutta ei noudateta, seurauksena voi olla henkilövahinkoja tai viiltohaavoja.

Tärkeitä turvallisuusohjeita

- Lue nämä ohjeet huolellisesti ennen laitteen asentamista tai käyttöä.
- Laitteen päälle ei saa koskaan laittaa palavaa materiaalia tai tuotetta.
- Anna nämä tiedot laitteen asennuksesta vastaavan henkilön käyttöön, sillä ne voivat pienentää asennuskustannuksia.

- Vaaratilanteiden välttämiseksi laite on asennettava näiden asennusohjeiden mukaisesti.
- Laitteen saa asentaa ja maadoittaa vain asianmukaisesti pätevä henkilö.
- Tämä laite on kytkettävä piiriin, jossa on eristyskytkin, joka katkaisee virransyötön kokonaan.
- Jos laitetta ei asenneta oikein, takuu- tai vastuuvaatimukset voivat mitätöityä.

Käyttö ja kunnossapito

Sähköiskuvaara

- Älä valmista ruokaa rikkiinäisellä tai haljenneella keittotasolla. Jos keittotason pinta hajoaa tai murtuu, kytke laite välittömästi irti verkkovirrasta (seinäkytkin) ja ota yhteys pätevään asentajaan.
- Kytke keittotaso pois päältä seinästä ennen puhdistusta tai kunnossapitoa.
- Ohjeiden noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa sähköiskun tai kuoleman.

Terveysvaara

- Tämä laite on sähkömagneettisten turvallisuusstandardien mukainen.
- Sydämentahdistimen tai muun sähköisten implanttien (esim. insuliinipumput) omaavan henkilön on kuitenkin ennen laitteen käyttöä otettava yhteyttä lääkäriin tai implantin valmistajaan varmistamaan, että sähkömag-

neettiset kentät eivät vaikuta hänen implanttiinsa.

- Ohjeiden noudattamatta jättäminen voi johtaa kuolemaan.

Kuuman pinnan vaara

- Laitteen käytettävissä olevat osat kuumenevat käytön aikana niin paljon, että ne aiheuttavat palovammoja.
- Älä anna kehon, vaatteiden tai muun tavaran kuin asianmukaisen keittoastian olla kontaktissa induktiolasin kanssa ennen kuin pinta on jäähtynyt.
- Metallisia esineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia, ei saa asettaa keittotason pinnalle, koska ne voivat kumentua.
- Pidä lapset poissa.
- Kattilan kahvat voivat olla kuumia.
Tarkista, etteivät kattilan kahvat ole muiden käytössä olevien keittoalueiden yläpuolella.
Pidä kahvat lasten ulottumattomissa.
- Ohjeiden noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa palovammoja.

Viiltovaara

- Keittotason kaapimen partaveitsenterävä terä on paljaana, kun turvasuojus vedetään taakse. Noudata äärimmäistä varovaisuutta ja säilytä laitetta aina turvallisesti ja lasten ulottumattomissa.

- Jos varovaisuutta ei noudateta, seurauksena voi olla henkilövahinkoja tai viiltohaavoja.

Tärkeitä turvallisuusohjeita

- Älä koskaan jätä laitetta ilman valvontaa käytön aikana. Yli valuva rasva aiheuttaa savuavia ja rasvaisia tahroja, jotka voivat syttyä.
- Älä koskaan käytä laitetta työ- tai säilytysalustana.
- Älä koskaan jätä esineitä tai välineitä laitteen päälle.
- Älä aseta tai jätä laitteen lähelle magnetisoituvia esineitä (esim. luottokortteja, muistikortteja) tai elektronisia laitteita (esim. tietokoneita, MP3-soittimia), koska laitteen sähkömagneettinen kenttä voi vaikuttaa niihin.
- Älä koskaan käytä laitettasi huoneen lämmitykseen.
- Sammuta aina käytön jälkeen keittoalueet ja taso tässä käyttöoppaassa kuvatulla tavalla (esim. kosketushallintalaitteilla). Älä luota pannun tunnistustoiminnon kytkevän pois päältä keittoalueen, kun kattila tai pannu poistetaan siitä.
- Älä anna lasten leikkiä laitteen kanssa tai istua, seisoa tai kiivetä sen päälle.
- Älä säilytä lapsia kiinnostavia esineitä kaapeissa laitteen yläpuolella. Keittotasolle kiipeävät lapset voivat loukkaantua vakavasti.

- Älä jätä lapsia yksin tai ilman valvontaa laitteen käyttöalueelle.
- Lapsilla ja henkilöillä, joilla on laitteen käyttöä rajoittava liikuntarajoite, tulee olla vastuullinen ja pätevä henkilö, joka opastaa heitä laitteen käytössä. Ohjaajan on oltava tyytyväinen siihen, että kyseiset henkilöt voivat käyttää laitetta ilman vaaraa itselleen tai ympäristölleen.
- Älä korjaa tai vaihda mitään laitteen osaa, ellei oppaassa erikseen toisin suositella. Kaikki muu huolto on annettava pätevän teknikon tehtäväksi.
- Älä puhdista keittotasoa höyrypesurilla.
- Älä aseta tai pudota raskaita esineitä keittotason päälle.
- Älä seiso keittotason päällä.
- Älä käytä pannuja, joissa on sahalaitaisia reunoja, tai vedä pannuja induktiolasipinnan yli, sillä se voi naarmuttaa lasia.
- Älä käytä hankaavia puhdistusaineita keittotason puhdistamiseen, sillä ne voivat naarmuttaa induktiolasia.
- Jos virtajohto on vaurioitunut, sen saa vaihtaa valmistaja, valmistajan huoltoedustaja tai vastaava ammattitaitoinen henkilö vaaran välttämiseksi.
- Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa ja vastaavissa olosuhteissa, kuten:

- työntekijöiden keittiötilat myymälöissä, toimistoissa ja muissa työympäristöissä; - maatalot; -hotellit, motellit ja muut asuinalueet; -aamiaismajoitustyyppiset ympäristöt.
- VAROITUS: Laite ja sen näkyvät osat voivat kuumentua käytön aikana.
Varo koskettamasta lämmityselementtejä.
Alle 8-vuotiaat lapset tulee pitää poissa laitteen läheltä, ellei jatkuvaa valvontaa ole.
- Vähintään 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysiset, aisteihin liittyvät tai henkiset kyvyt ovat alentuneet tai joilla ei ole aiheeseen liittyvää kokemusta ja tietoa, voivat käyttää laitetta edellyttäen, että heitä valvotaan tai heille annetaan ohjeet laitteen käyttöön turvallisella tavalla ja he ymmärtävät vaaratekijät.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai suorittaa käyttäjän ylläpitotoimia ilman valvontaa.
- VAROITUS: Valvoton ruoanvalmistus rasvalla tai öljyllä voi olla vaarallista ja aiheuttaa tulipalon. Älä KOSKAAN yritä sammuttaa tulipaloa vedellä, vaan sammuta laite ja peitä liekit esim. kannella tai sammutuspeitteellä.
- VAROITUS: tulipalovaara: älä säilytä keittotasolla mitään.
- Varoitus: jos pinta on haljennut, sammuta laite sähköiskun välttämiseksi keittotasopinnoissa,

joissa lasikeraaminen tai vastaava materiaali suojaa jännitteisiä osia.

- Höyrypuhdistinta ei saa käyttää.
- Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kauko-ohjausjärjestelmällä.

HUOMIO: Ruoanvalmistusprosessia on valvottava.

Lyhyen aikavälin ruoanlaittoprosessia on valvottava jatkuvasti.

VAROITUS: Laitteen kaatumisen estämiseksi on asennettava tämä vakautusmenetelmä.

Katso asennusohjeet.

VAROITUS: Käytä vain laitteen valmistajan suunnittelemaa tai ohjeissa laitteen valmistajan sopiviksi osoittamia keittotasosuojaus- tai laitteen sisältäminä keittotasosuojaus-

Sopimattomien suojusten käyttö voi aiheuttaa onnettomuuksia.

Laitteessa on maadoitusliitäntä vain käyttöä varten.

Onnittelut uuden induktiokeittotasosuojuksen hankinnasta.

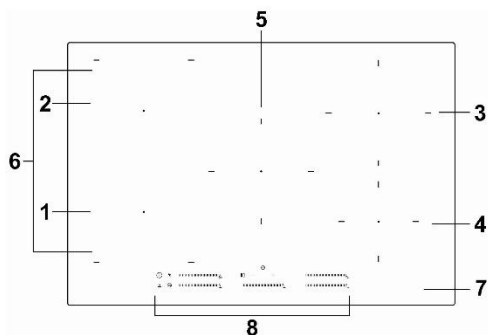
Suosittelomme, että käytät hieman aikaa tämän käyttöohjeen/asennusoppaan lukemiseen, jotta ymmärrät, miten keittotasosuojuksen asennetaan oikein ja miten sitä käytetään.

Katso asennusohjeet asennusosasta.

Lue kaikki turvallisuusohjeet huolellisesti ennen käyttöä ja säilytä nämä ohjeet/asennusohjeet myöhempää käyttöä varten.

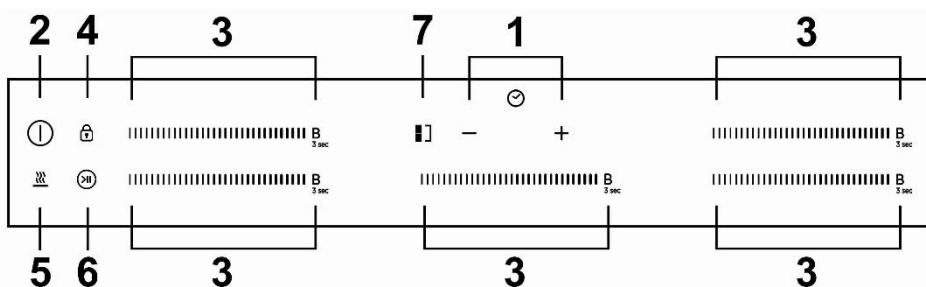
Tuotteen yleiskuvaus

Ylänäkymä



1. 2 000 W:n alue, tehostus 2 600 W:iin
2. 1 500 W:n alue, tehostus 2 000 W:iin
3. 2 000 W:n alue, tehostus 2 600 W:iin
4. 1 500 W:n alue, tehostus 1 800 W:iin
5. 2 000 W:n alue, tehostus 2 600 W:iin
6. Joustava alue, 2 800 W:n alue, tehostus 3 500 W:iin
7. Lasilevy
8. Ohjauspaneeli

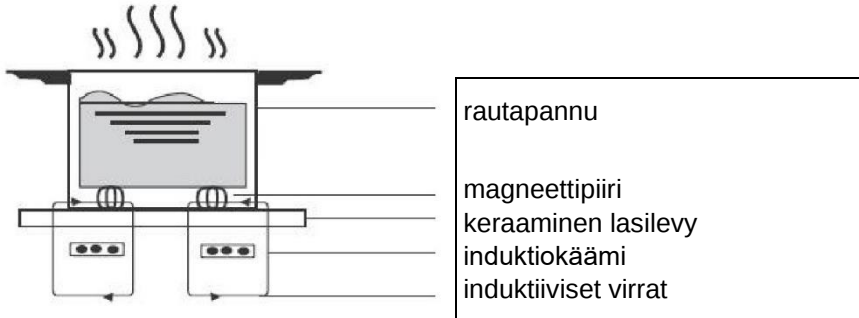
Ohjauspaneeli



1. Ajastimen hallinta
2. PÄÄLLE/POIS-ohjaus
3. Tehonsäädön/tehostuksen toiminnan ohjaus
4. lukituksen ohjaus
5. Pidä lämpimänä
6. Taukotoiminnon ohjaus
7. Joustava alue

Sananen ruoanlaitosta induktion avulla

Induktio on turvallinen, edistynyt, tehokas ja taloudellinen ruoanlaittotekniikka. Se toimii sähkömagneettisella värähtelyllä, joka tuottaa lämpöä suoraan pannussa, eikä välillisesti kuumentamalla lasipintaa. Lasi kuumenee vain, koska pannu kuumentaa sen lopulta.

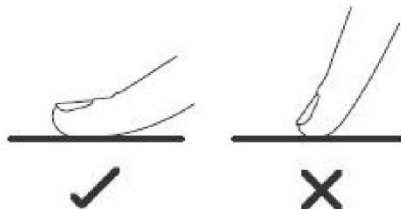


Ennen kuin käytät uutta induktiokeittotasoa

- Lue tämä opas ja huomioi erityisesti Turvallisuusvaroitukset-osio.
- Poista kaikki suojakalvot, jotka voivat olla kiinni induktiokeittotasossa.

Kosketusohjauksen käyttö

- Säätimet reagoivat kosketukseen, joten niitä ei tarvitse painaa.
- Käytä sormenpään pehmeää osaa, ei sen kärkeä.
- Kuulet äänimerkin aina, kun kosketus rekisteröityy.
- Varmista, että ohjaimet ovat aina puhtaat, kuivat ja että mitkään esineet (esim. aterimet tai kangas) eivät peitä niitä. Ohuenkin vesikalvon ansiosta säätimet voivat olla vaikeita käyttää.



Oikean keittiöastian valitseminen



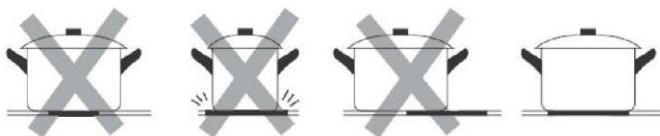
- Käytä ainoastaan keittiöastiaa, jonka pohja soveltuu induktioruoanvalmistukseen. Etsi induktiosymboli pakkauksesta tai pannun pohjasta.
- Voit tarkistaa keittiöastiasi soveltuvuuden magneettitestillä. Liikuta magneettia astian pohjaa kohti. Jos se vetää puoleensa, se sopii induktioon.
- Jos sinulla ei ole magneettia:
 1. Laita hieman vettä astiaan, jonka haluat tarkistaa.
 2. Jos  ei vilku näytössä ja vesi kuumenee, astia on sopiva.
- Seuraavista materiaaleista valmistetut keittiöastiat eivät sovellu induktiota varten: puhdas ruostumaton teräs, alumiini tai kupari ilman magneettipohjaa, lasi, puu, posliini, keramiikka ja saviastiat.



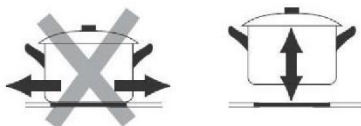
Älä käytä keittiöastiaa, jossa on uritetut reunat tai kaareva alusta.



Varmista, että pannun pohja on sileä, istuu tasaisesti lasia vasten ja on samankokoinen kuin paistoalue. Käytä pannuja, joiden halkaisija on yhtä suuri kuin valitun alueen grafiikka. Hieman suuremmalla pannulla energiaa käytetään maksimitehokkuudella. Jos käytät pienempää pannua, hyötysuhde voi olla odotettua pienempi. Keskitä pannu aina paistoalueelle.



Nosta aina pannu induktiokeittotasolta – älä liu'uta, koska pannu voi naarmuttaa lasia.



Pannun mitat

Keittoalueet ulottuvat tiettyyn rajaan ja mukautuvat automaattisesti pannun halkaisijaan. Pannun pohjan halkaisijan on kuitenkin oltava vähintään vastaavan paistovyöhykkeen mukainen. Jotta saat parhaan mahdollisen tehon keittotasolle, aseta keittoastia keittoalueen keskelle.

Induktiokeittotasolla käytettävän astian perushalkaisija

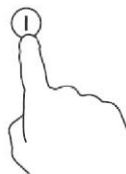
Keittoalue	Minimi (mm)
1, 2 (180 mm)	120
3, 5 (210 mm)	140
4 (160 mm)	100
Joustava alue	240 tai 160*270

Edellä mainittu voi vaihdella käytetyn pannun laadun mukaan.

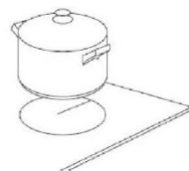
Induktiokeittotason käyttö

Kypsennyksen aloittaminen

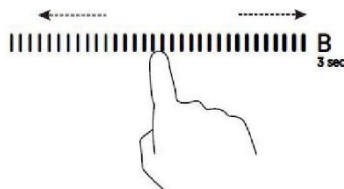
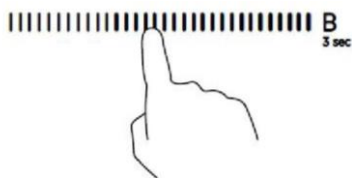
1. Kosketa PÄÄLLE/POIS-ohjainta.
Kun virta on kytketty päälle, summeri antaa äänimerkin kerran, kaikissa näytöissä näkyy "–" tai "--", mikä osoittaa, että induktiokeittotaso on siirtynyt valmiustilaan.



2. Aseta sopiva pannu haluamallesi ruoanlaittoalueelle.
 - Varmista, että pannun pohja ja ruoanlaittoalueen pinta ovat puhtaat ja kuivat.



3. Aseta tehotaso koskettamalla liukusäädintä tai liu'uttamalla "—" -ohjainta tai vain koskettamalla mitä tahansa kohtaa "—" -ohjaimessa.



tai

- Jos et kytke virtaa 1 minuutin kuluessa, induktiokeittotaso sammuu automaattisesti. Sinun on aloitettava alusta vaiheessa 1.
- Voit muuttaa lämpöasetusta milloin tahansa ruoanvalmistuksen aikana.
- Jos liu'utat "—" ohjainta, teho vaihtelee asetuksesta 1 asetukseen 9.

Jos näytöllä vilkkuu $\geq \underline{\quad} \leq$ vuorotellen lämpöasetuksen kanssa

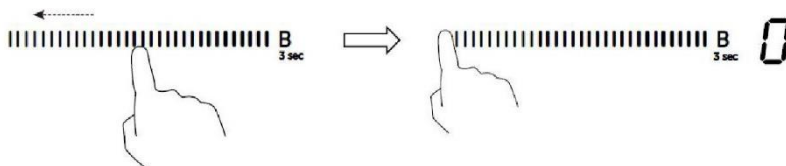
Tämä tarkoittaa, että:

- et ole laittanut pannua oikealle ruoanlaittoalueelle tai
- käyttämäsi pannu ei sovellu ruoanvalmistukseen tai
- pannu on liian pieni tai sitä ei ole keskitetty kunnolla ruoanlaittoalueelle.

Kuumennusta ei tapahdu, ellei ruoanlaittoalueella ole sopivaa pannua. Näyttö sammuu automaattisesti 1 minuutin kuluttua, jos sille ei ole asetettu sopivaa pannua.

Kun olet valmis

- Sammuta ruoanvalmistusalue liu'uttamalla "—" vasemmalle ja pitämällä sitten painettuna 1 sekunnin ajan.



- Varmista, että virtanäytössä näkyy "0" ja sitten "H".



- Sammuta koko keittotaso koskettamalla PÄÄLLE/POIS-ohjainta.



4. Varo kuumia pintoja

"H" osoittaa, mikä ruoanlaittoalue on liian kuuma kosketeltavaksi. Se häviää, kun pinta on jäähtynyt turvalliseen lämpötilaan. Sitä voidaan käyttää myös energiansäästötoimintona, jos haluat lämmittää lisää pannuja, käytä vielä kuumaa levyä.



Jos tapahtuu sähkökatkos, kun "H" on päällä, varo, ettet kosketa ruoanvalmistuspintaa, vaikka "H" ei enää näy, kun virta on palautunut.

Tehonhallinnan käyttö

Tehonhallinnan avulla voit asettaa kokonaistehoksi 2,5 kW / 3,0 kW / 4,5 kW / 6,5 kW ja 7,4 kW. Oletusarvoinen kokonaistehon asetus on maksimitehotaso.

Kokonaistehotason asettaminen tarpeisiisi sopivaksi

1. Varmista, että keittotaso on sammutettu.

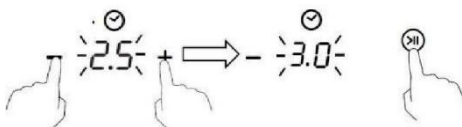
Huom: tehoa voidaan säätää vain silloin, kun keittotaso on sammutettu.

2. Kosketa taukopainiketta ja pidä sitä painettuna 5 sekuntia.

Summerin äänimerkki kuuluu kerran.



3. Kun kuulet äänimerkin, kosketa samanaikaisesti "+"- ja "-"-painikkeita ja pidä painettuna 3 sekunnin ajan, jolloin osoitin näyttää edellisen kokonaistehotason, esim. 2.5. Kosketa ja pidä "+" ja "-" painettuna 1 sekunnin ajan uudestaan vaihtaaksesi toisen tehotason, esimerkiksi "3.0". Kun haluamasi virta-asetus vilkkuu, kosketa taukopainiketta ja pidä sitä painettuna 5 sekuntia. Summeri antaa äänimerkin 10 kertaa. Tämä tarkoittaa, että olet suorittanut asetuksen loppuun.



Huomaa:

1. Vaiheen 2 jälkeen sinun on kosketettava "+" ja "-" **3 sekunnin kuluessa** äänimerkin kuulemisesta. Muussa tapauksessa sinun on aloitettava uudelleen vaiheesta 2.

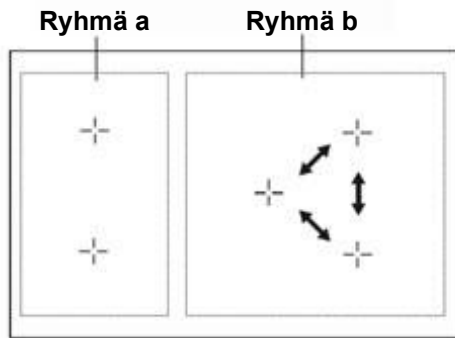
2. Kun asetus on valmis, odota 10 äänimerkin loppuun. Älä kosketa painiketta tämän jakson aikana. Muussa tapauksessa asetus on virheellinen.

Tehonhallintasäännöt

Jos kokonaisteho ylittää raja-arvon 2,5 kW, 3,0 kW, 4,5 kW tai 6,5 kW (riippuen siitä, mikä taso on asetettu), et pysty lisäämään minkään vyöhykkeen tehovaihetta. Jos lisäät tehoa, keittotaso antaa äänimerkin 3 kertaa ja ilmaisimessa vilkkuu Pn. Siksi muiden alueiden tehovaihetta on pienennettävä ennen tavoitealueen tehon lisäämistä.

Tehonrajoitus keski- ja oikeanpuoleisilla alueilla

- Keittoalueet on jaettu kahteen ryhmään. Kunkin ryhmän maksikuormitus on 3 600 W.
- Rajoitus vähentää muiden keittoalueiden tehoa.
- Pienennettyjen alueiden lämpöasetus vaihtuu kahden tason välillä. Jos kaikki alueet ovat käytössä, kolmen alueen suurin tehotaso laskee 7-tasoiseksi, 7-tasoiseksi, 7-tasoiseksi.



Ryhmässä a molemmat alueet voivat työskennellä samaan aikaan tasolla 9, koska ne ovat yhteensä 3 500 W.

Jos ryhmässä b on 3 aktiivista aluetta, kunkin alueen tehotaso voi olla korkeintaan 7. Jos ryhmän b takavyöhyke on kytketty pois päältä, kaksi muuta aluetta voivat saavuttaa maksimitehotason 8.

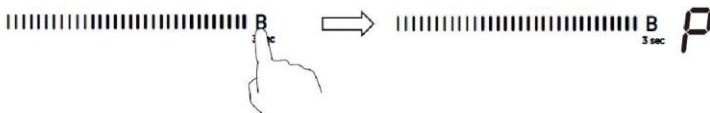
Jos haluat, että jokin ryhmän b vyöhyke toimii korkeimmalla tehotasolla, vain 2 aluetta on voi olla käytössä. Keittotaso vähentää automaattisesti ensimmäisen päälle kytketyn alueen tehoa.

Tehostuksen käyttö

Tehostus on toiminto, jossa yksi alue nousee suuremmalle teholle yhden sekunnin aikana ja kestää 5 minuuttia. Näin ruoanlaitto on entistä tehokkaampaa ja nopeampaa.

Tehostuksen käyttö suuremman tehon saamiseksi

1. Kosketa ohjauspaneelin painiketta, jonka haluat tehostaa ja pitämällä sitten "b" painettuna 3 sekuntia. Tehonäytössä näkyy "P", joka ilmaisee, että alue on tehostumassa.



2. Tehostusteho kestää 5 minuuttia, minkä jälkeen alue siirtyy takaisin tehoon 9.

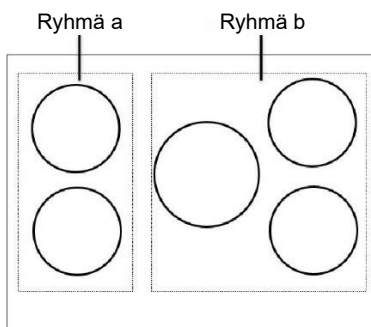


3. Jos haluat peruuttaa tehostuksen kyseisen 5 minuutin aikana, kosketa B-painiketta kahdesti. Lämmitysalue siirtyy tehotilaan 9. Tai liu'uta "—" ohjainta vasemmalle, jolloin lämmitysalue siirtyy takaisin tehotilaan, jota kosketit.



Käyttörajoitukset

Viisi aluetta on jaettu kahteen ryhmään. Jos käytät yhden ryhmän yhdellä alueella tehostustoimintoa, varmista ensin, että toinen alue toimii enintään tehotasolla 5. Jos yksi alue toimii tehostetilassa ryhmässä b, samanaikaisesti on vain yksi toinen alue voi olla toiminnassa.

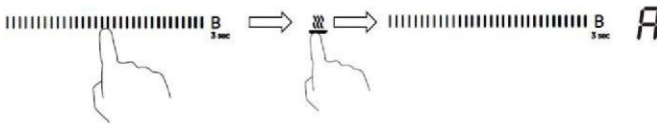


Pidä lämpimänä -toiminnon käyttö

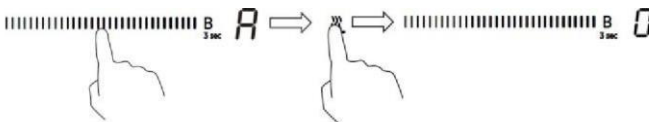
Pidä lämpimänä -toiminto säätää yhdelle alueelle pienemmän tehon, jotta sen lämpötila pysyy vakaana.

Pidä lämpimänä -toiminnon käyttö lämpötilan pitämiseksi vakaana

1. Kosketa sen keittoalueen liikusäädintä, jonka haluat pitää lämpimänä ja kosketa sitten Pidä lämmintä -painiketta , jolloin keittoalueen ilmaisimessa näkyy "A".



2. Jos haluat peruuttaa lämpimänä pitotilan, kosketa lämmitysalueen liikusäädintä ja kosketa sitten painiketta , jolloin lämmitysalue palaa 0-tehotasoon.



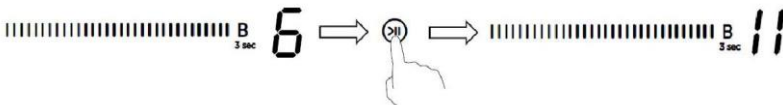
Taukotoiminnon käyttö

Taukotoimintoa voidaan käyttää milloin tahansa ruoanvalmistuksen aikana. Sen avulla voit pysäyttää induktiokeittotason ja sitten palata käyttämään sitä.

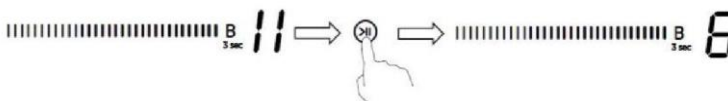
1. Varmista, että ruoanlaittoalue toimii.

2. Kosketa taukopainiketta, jolloin keittoalueen osoittimessa näkyy II.

Tämän jälkeen induktiokeittotaso otetaan pois käytöstä kaikkien keittoalueiden osalta. Vain taukotoiminto ja päälle/pois- ja lukkonäppäimet ovat käytössä.

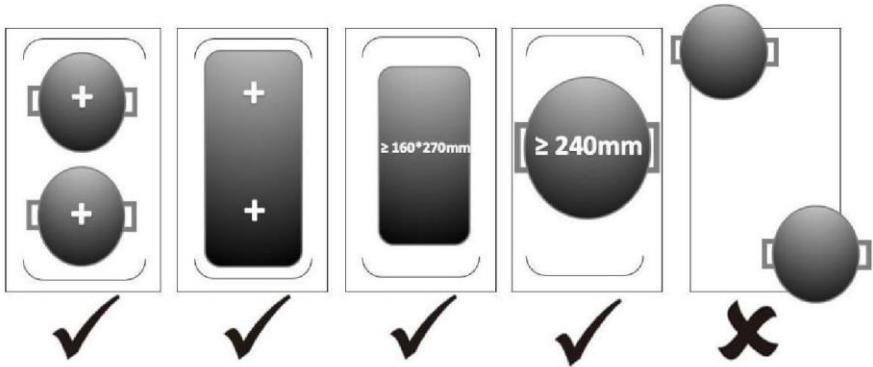


3. Voit peruuttaa taukotilan koskettamalla taukopainiketta, jolloin keittoalue palaa aiemmin asettamaasi tehotilaan.



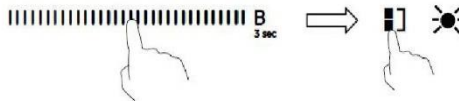
Joustava alue

- Ruuanlaittotarpeista riippuen tätä aluetta voidaan käyttää yhtenä tai kahtena eri alueena.
- Joustava alue on tehty kahdesta erillisestä induktiokelasta, joita voidaan ohjata erikseen.
- Tärkeää: Varmista, että astiat on sijoitettu keskelle yksittäistä keittoaluetta. Jos kattila on suuri, soikea, suorakulmainen tai pitkulainen, se on asetettava keittoalueen keskelle siten, että molemmat ristimerkit jäävät kattilan alle. Esimerkkejä hyvistä ja huonoista kattilan sijoitteluista:



Yksi suuri vyöhyke

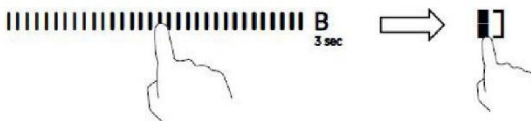
1. Kosketa sen lämmitysalueen (vasen puoli) liukusäädintä, jonka haluat siirtyvän joustavalle alueelle, ja kosketa sitten joustavan alueen valintapainiketta, kun haluat aktivoida joustavan alueen yhtenä suurena vyöhykkeenä. Viereinen valo syttyy.



2. Kosketa ohjaimen liukusäädintä tai säädä tehotasoa koskettamalla mitä tahansa kohtaa.

Kaksi erillistä aluetta

1. Jos haluat peruuttaa joustavan alueen, kosketa lämmitysalueen liukusäädintä uudelleen ja kosketa sen jälkeen joustavan vyöhykkeen valintapainiketta. Joustavan alueen painikkeen vieressä oleva valo sammuu.



Säätimien lukitseminen

- Voit lukita säätimet tahattoman käytön estämiseksi (esimerkiksi lapset voivat vahingossa kääntää ruoanlaittoalueet päälle).
- Kun säätimet on lukittu, kaikki ohjauslaitteet ovat pois käytöstä, lukuun ottamatta PÄÄLLE/POIS-ohjausta.

Ohjainten lukitseminen

Kosketa ja pidä avainlukko-ohjainta painettuna jonkin aikaa. Ajastimen ilmaisimessa näkyy ”Lo”.

Ohjainten lukituksen poistaminen

1. Varmista, että induktiokeittotaso on päällä.
2. Kosketa ja pidä avainlukko-ohjainta painettuna jonkin aikaa
3. Nyt voit aloittaa induktiokeittotason käytön.



Kun keittotaso on lukitustilassa, kaikki ohjauslaitteet ovat pois käytöstä, lukuun ottamatta PÄÄLLE/POIS-painiketta; voit aina kytkeä induktiokeittotason pois päältä hätätilanteessa PÄÄLLE/POIS-ohjaimesta, mutta keittotason lukitus on poistettava ensin seuraavalla käyttökerralla.

Ylikuumenemissuojaus

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

Ylivalumisen suojaus

Ylivalumisen suojaus on turvatoiminto. Se sammuttaa keittotason automaattisesti 10 sekunnin kuluessa, jos vesi virtaa ohjauspaneeliin, samalla sumneri antaa 1 sekunnin äänimerkin.

Pienten esineiden havaitseminen

Kun keittotasolle on jäänyt sopimattoman kokoinen tai ei-magneettinen pannu (esim. alumiini) tai muu pieni esine (esim. veitsi, haarukka, avain), keittotaso siirtyy automaattisesti valmiustilaan 1 minuutin kuluessa. Tuuletin jatkaa induktiokeittotason jäähdyttämistä vielä 1 minuutin ajan.

Automaattinen sammutussuojaus

Automaattinen sammuttaminen on induktiokeittotason turvatoiminto. Se sammuu automaattisesti, jos unohdat ottaa ruoanlaittosi pois päältä. Eri tehotasojen oletustyoajat on esitetty alla olevassa taulukossa:

Tehotaso	1	2	3	4	5	6	7	8	9	A	II
Oletusarvoinen toiminta-ajastin (tuntia)	8	8	8	4	4	4	2	2	2	2	2

Kun keittoastia on poistettu, induktiokeittotaso voi pysäyttää lämmityksen välittömästi ja keittotaso sammuu automaattisesti 2 minuutin kuluttua, kun sen jäähtyminen on meneillään.



Sydäntahdistimen omaavien henkilöiden on otettava yhteyttä lääkäriinsä ennen tämän yksikön käyttöä.

Ajastimen käyttö

Ajastinta voi käyttää kahdella eri tavalla:

- Voit käyttää sitä minuuttimuistuttajana. Tällöin ajastin ei kytke keittoaluetta pois päältä, kun asetettu aika on kulunut.
- Voit määrittää sen kytkemään yhden keittoalueen pois päältä, kun asetettu aika on kulunut.
- Voit asettaa ajastimen enintään 99 minuuttiin.

Ajastimen käyttäminen minuuttimuistuttajana

Jos et valitse mitään ruoanlaittoaluetta

1. Varmista, että keittotaso on kytketty päälle.

Huom: voit käyttää minuuttimuistutusta, vaikka et valitsekaan mitään ruoanlaittoaluetta.

2. Kosketa ajastinohjauksen kohtaa "+", jolloin muistuttajan merkkivalo alkaa vilkkua ja näytössä näkyy "00".



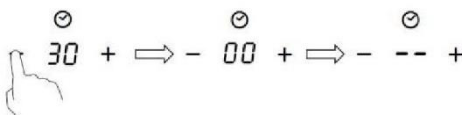
3. Aseta aika koskettamalla "+"-säädintä.

Vinkki: Paina kerran "-" tai "+"-säädintä vähentääksesi tai lisätäksesi sitä 1 minuutilla.

Pidä ajastimen "-" tai "+"-säädintä painettuna vähentääksesi tai lisätäksesi aikaa 10 minuutilla.

Jos asetusaika ylittää 99 minuuttia, ajastin palaa automaattisesti 0 minuuttiin.

4. Peruuta aika koskettamalla ajastimen "-"-painiketta ja vierittämällä kohtaan "0".



5. Kun aika on asetettu, se alkaa vähentyä välittömästi.
Näytössä näkyy jäljellä oleva aika ja ajastimen ilmaisin vilkkuu 5 sekuntia.



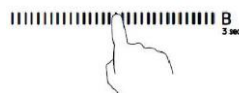
6. Summeri piippaa 30 sekunnin ajan ja ajastimen merkkivalossa näkyy "- -", kun asetettu aika on kulunut loppuun.



Ajastimen asettaminen kytkemään yksi ruoanlaittoalue pois päältä

Tälle ominaisuudelle määritetyt ruoanlaittoalueet:

1. Kosketa sen lämmitysalueen liukusäädintä, jolle haluat asettaa ajastimen.



2. Kosketa ajastinohjauksen kohtaa "-" tai "+", jolloin muistuttajan merkkivalo alkaa vilkkua ja näytössä näkyy "00".



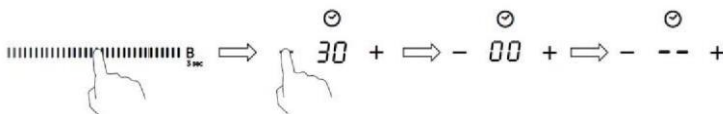
3. Aseta aika koskettamalla "-" tai "+"-säädintä.

Vinkki: Paina kerran "-" tai "+"-säädintä vähentääksesi tai lisätäksesi sitä 1 minuutilla.

Pidä ajastimen "-" tai "+"-säädintä painettuna, kun haluat vähentää tai lisätä aikaa 10 minuutilla.

Jos asetusaika ylittää 99 minuuttia, ajastin palaa automaattisesti 0 minuuttiin.

4. Voit peruuttaa ajastimen koskettamalla valintaohjaimen liukusäädintä ja sitten ajastimen säädintä '-' tai '+' ja vierittämällä kohtaan "0", jolloin ajastus perutaan. "00" näkyy minuuttinäytössä ja sitten "--".



5. Kun aika on asetettu, se alkaa vähentyä välittömästi.

Näytössä näkyy jäljellä oleva aika ja ajastimen merkkivalo vilkkuu 5 sekuntia.



HUOMAA: Tehotason merkkivalon vieressä oleva punainen piste syttyy osoittamaan, että alue on valittu.



6. Kun ruoanlaiton ajastin kuluu loppuun, vastaava ruoanlaittoalue sammuu automaattisesti ja "H" tulee näkyviin.



Muut ruoanlaittoalueet pysyvät käynnissä, jos ne on kytketty päälle aiemmin.

Ajastinten asettaminen kytkemään pois päältä useampi ruoanlaittoalue

1. Jos käytät tätä toimintoa useampaan kuin yhteen lämmitysalueeseen, ajastimen ilmaisin näyttää lyhimmän ajan.

(Esim. alueen nro 1 asetusaika 2 minuuttia, alueen nro 2 asetusaika 5 minuuttia, ajastinilmaisimessa lukee "2").

HUOMAA: Vilkkuva punainen piste tehotason merkkivalon vieressä tarkoittaa, että ajastimen ilmaisin näyttää lämmitysalueen ajan.

Jos haluat tarkistaa muun lämmitysalueen määritetyn ajan, kosketa lämmitysalueen säädintä kerran. Ajastin ilmoittaa sen asetetun ajan.



(aika: 5 minuuttia)



(aika: 2 minuuttia)



2. Kun ruoanlaittoajastin kuluu loppuun, vastaava lämmitysalue sammuu automaattisesti ja "H" tulee näkyviin.



HUOMAA: Jos haluat vaihtaa ajan ajastimen asettamisen jälkeen, aloita vaiheesta 1.

Hoito ja puhdistus

Mitä?	Kuinka?	Tärkeää!
Päivittäinen lasin likaantuminen (sormenjäljet, muut jäljet, ruokatahrat tai sokerittomat roiskeet lasilla)	1. Kytke virta pois keittotasosta. 2. Käytä keittotason puhdistusainetta, kun lasi on vielä lämmintä (mutta ei kuuma!) 3. Huuhtelee ja pyyhi kuivaksi puhtaalla liinalla tai paperipyyhkeellä. 4. Kytke virta takaisin keittotasoon.	• Kun virta keittotasoon on kytketty pois päältä, ”kuuma pinta” - osoitinta ei näyt, mutta ruoanlaittoalue voi silti olla kuuma! Ole erittäin varovainen. • Karkeat hankaussienet, jotkin nylonhankaussienet ja hankaavat puhdistusaineet voivat naarmuttaa lasia. Lue aina etiketti tarkistaaksesi, soveltuuko pesuaine tai -sieni käytettäväksi. • Älä koskaan jätä puhdistusjäämiä keittotason päälle, koska lasi värjäytyä.
Ylikiehumiset, sulamiset kuumat sokeriset valumat lasilla	Poista ne välittömästi paistinlastalla, palettiveitsellä tai partakoneenteräkaapimella, joka sopii lasipintaisille induktiokeittotasolle, mutta varo kuumia paistoalueen pintoja: 1. Kytke keittotason virta pois päältä seinäkytkimestä. 2. Pidä terää tai työvälinettä 30 asteen kulmassa ja kaavi lika tai vuoto keittotason viileälle alueelle. 3. Puhdista lika tai vuoto tiskiliinalla tai paperipyyhkeellä. 4. Noudata edellä esitettyjä kohdan ”Päivittäinen lasin likaantuminen” vaiheita 2–4.	• Poista sulaneen ja sokeripitoisten ruokien tahrat tai vuodot niin pian kuin mahdollista. Jos ne saavat jäähtyä lasilla, niiden poistaminen voi olla vaikeaa tai ne voivat jopa pysyvästi vioittaa lasipintaa. • Viiltovaara: kun turvasuojus vedetään sisään, kaapimen terä on partaveitsenterävä. Noudata äärimmäistä varovaisuutta ja säilytä laitetta aina turvallisesti ja lasten ulottumattomissa.
Roiskeet kosketusnäppäimissä	1. Kytke virta pois keittotasosta. 2. Liota roisketta. 3. Pyyhi kosketusnäppäinten alue puhtaalla kostella sienellä tai liinalla. 4. Pyyhi alue täysin kuivaksi paperipyyhkeellä. 5. Kytke virta takaisin keittotasoon.	• Keittotaso voi antaa äänimerkin ja sammuttaa itsensä, eivätkä kosketusnäppäimet ehkä toimi, kun niiden päällä on nestettä. Muista pyyhkiä kosketusnäppäimet kuivaksi ennen kuin kytket keittotason taas päälle.

Vinkit ja vihjeet

Ongelma	Mahdolliset syyt	Toimintaohje
Induktiokeittotasoa ei voi kytkeä päälle.	Ei virtaa.	Varmista, että induktiokeittotaso on kytketty virtalähteeseen ja että sen virta on kytketty päälle. Tarkista, onko kotonasi tai alueellasi sähkökatko. Jos olet tarkistanut kaiken ja ongelma jatkuu, ota yhteys pätevään asentajaan.
Kosketusohjaimet eivät vastaa.	Ohjauslaitteet on lukittu.	Poista ohjainten lukitus. Katso ohjeet kohdasta "Induktiokeittotason käyttö".
Kosketusohjainten käyttö on vaikeaa.	Ohjaimien päällä voi olla ohut vesikalvo tai käytät sormesi kärkeä ohjainten käyttöön.	Varmista, että kosketusohjainten alue on kuiva ja käytä sormenpään pehmeää osaa, kun kosketat ohjaimia.
Lasi naarmuuntuu.	Karkeareunaiset keittiöastiat. Käytössä on sopimaton hankaava pesusieni tai puhdistusaine.	Käytä keittiöastiaa, jonka pohja on tasainen ja sileä. Katso kohta "Oikean keittiöastian valitseminen". Katso kohta "Hoito ja puhdistus".
Joistakin pannuista kuuluu pokahtavia tai napsahtavia ääniä.	Tämä voi johtua keittiöastin rakenteesta (eri metallikerrokset värähtelevät eri tavoilla).	Tämä on normaalia keittiöastioille eikä ole osoitus viasta.
Induktiokeittotasosta kuuluu matalaa humisevaa ääntä, kun sitä käytetään korkealla lämpöasetuksella.	Tämä johtuu induktiivisen ruoanlaiton tekniikasta.	Tämä on normaalia, mutta äänen pitäisi laantua tai hävitä kokonaan, kun lämpöasetusta lasketaan alas.
Induktiokeittotasosta kuuluu tuuletinääntä.	Induktiokeittotason sisäänrakennettu jäähdystysouletin estää laitteen elektroniikkaa ylikuumenemasta. Se voi jatkaa pyörimistä myös sen jälkeen, kun induktiokeittotaso on kytketty pois päältä.	Tämä on normaalia eikä vaadi toimenpiteitä. Älä kytke induktiokeittotason virtaa irti seinästä, kun puhallin on käynnissä.
Pannut eivät kuumene eivätkä näy näytössä.	Induktiokeittotaso ei tunnista pannua, koska se ei sovellu induktioruoanvalmistukseen. Induktiokeittotaso ei tunnista pannua, koska se on liian pieni ruoanlaittoalueelle tai se ei ole kunnolla sen keskellä.	Käytä induktioruoanlaittoon sopivia keittiöastioita. Katso kohta Oikean keittiöastian valitseminen. Keskitä pannu ja varmista, että sen pohja vastaa ruoanlaittoalueen kokoa.

Induktiokaitotaso tai ruoanlaittoalue on sammuttanut itsensä odottamatta, kuuluu äänimerkki ja näytössä näkyy virhekoodi (tyypillisesti vaihtuva yksi tai kaksi numeroa keittoajastimen näytössä).	Tekninen vika.	Ota ylös virhekirjaimet ja -numerot, kytke induktiokeittoasema irti seinästä ja ota yhteys pätevään asentajaan.
--	----------------	---

Virhenäyttö ja tarkastus

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

Ongelma	Mahdolliset syyt	Toimintaohje
F3/F4	Induktiokäähin lämpötila-anturin toimintahäiriö	Ota yhteyttä toimittajaan.
F9/FA	IGBT-vian lämpötila-anturi.	Ota yhteyttä toimittajaan.
E1/E2	Epänormaali syöttöjännite	Tarkista, onko virtalähde normaali. Kytke virta päälle, kun virtalähde on normaali.
E3	Induktiokäähin lämpötila-anturin korkea lämpötila	Ota yhteyttä toimittajaan.
E5	IGBT-lämpötila-anturin korkea lämpötila	Käynnistä uudelleen, kun keittotasoa jäähtyy.

Edellä mainitut ovat yleisten vikojen arviointi- ja tarkastusohjeet.

Älä pura yksikköä itse, jotta vältät induktiokeittoaseman vaarat ja vauriot.

Tekniset tiedot

Keittotasoa	HIES854MB1TT
Ruoanlaittoalueet	5 vyöhykettä
Syöttöjännite	220–240 V~, 50–60 Hz

Asennettu sähkövirta	2,5 kW: 2 250–2 750 W tai 3,0 kW: 2 700–3 300 W tai 4,5 kW: 4 050–4 950 W tai 6,5 kW: 5 850–7 150 W tai 7,4 kW: 6 600–7 400 W
Tuotteen koko PxLxK (mm)	770X520X60
Sisämitat AxB (mm)	740X490

Paino ja mitat ovat arvioita. Koska pyrimme jatkuvasti parantamaan tuotteitamme, voimme muuttaa teknisiä tietoja ja malleja ilman erillistä ilmoitusta.

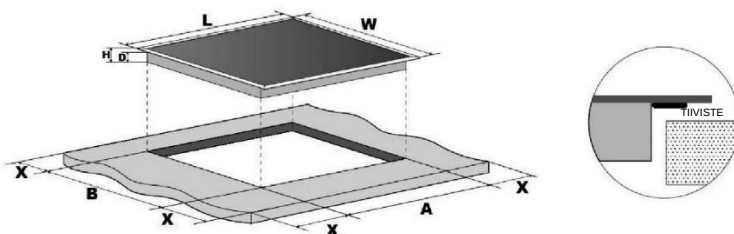
Asennus

Asennuslaitteiden valinta

Leikkaa työpinta piirustuksessa esitettyjen mittojen mukaisesti.

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

Varmista, että työpinnan paksuus on vähintään 30 mm. Valitse kuumuutta kestävä pintamateriaali, jotta lämpösäteilyn aiheuttama suurempi muodonmuutos voidaan välttää. Kuten alla on esitetty:

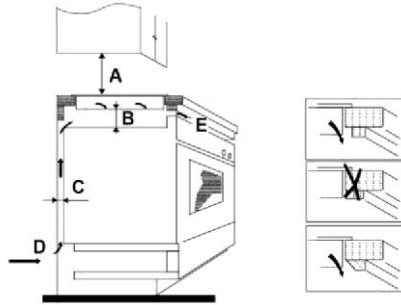


P (mm)	L (mm)	K (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
770	520	60	56	740+5	490+5	50 väh.

Varmista kaikissa olosuhteissa, että induktiokeittotaso on hyvin tuuletettu ja että ilman tulo- ja poistoaukot eivät ole tukossa. Varmista, että induktiokeittotaso on hyvässä toimintakunnossa. Kuten alla on esitetty



Huomaa: Lämpölevyn ja kaapin välisen turvaetäisyyden on oltava vähintään 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 väh.	20 väh.	Ilmanotto	Ilmanpoisto 10 mm

Varmista ennen keittotason asennusta, että

- työtaso on suorassa ja vaakatasossa, eivätkä rakenneosat häiritse tilantarvetta
- työpinta on valmistettu kuumuutta kestävästä materiaalista
- jos keittotaso asennetaan uunin yläpuolelle, uunissa on sisäänrakennettu jäähdytystuuletin
- asennuksessa noudatetaan kaikkia varoetäisyyksiä koskevia vaatimuksia sekä sovellettavia standardeja ja määräyksiä
- pysyvässä johdotuksessa on sopiva eristyskytkin, joka mahdollistaa täydellisen irtikytkennän verkkovirrasta, asennettuna ja sijoitettuna paikallisten sähkömääräysten mukaisesti.

Eristyskytkimen on oltava hyväksyttyä tyyppiä ja siinä on oltava 3 mm ilmarako kontaktien välissä kaikissa navoissa (tai kaikissa aktiivisissa [vaihe-] johtimissa, jos paikalliset sähkömääräykset mahdollistavat näiden vaatimusten vaihtelun).

- eristyskytkin on helposti asiakkaan käytettävissä, kun asennettuna on kaulus
- otat yhteyttä paikallisiin rakennusviranomaisiin ja tutustut lakiin, jos olet epävarma asennuksesta
- keittotasoa ympäröivillä seinäpinnoilla käytetään kuumuutta kestäviä ja helposti puhdistettavia pintamateriaaleja (esim. keraamisia laattoja).

Kun olet asentanut keittotason, varmista, että

- virtajohtoon ei ole pääsyä kaapiston ovien tai vetolaatikoiden kautta
- riittävästi raitista ilmaa virtaa kaapiston ulkopuolelta keittotason alaosaan
- jos keittotaso asennetaan vetolaatikon tai kaappitilan yläpuolelle, keittotason alaosaan alle asennetaan lämpösuojaussulku
- eristyskytkin on helposti asiakkaan ulottuvilla.

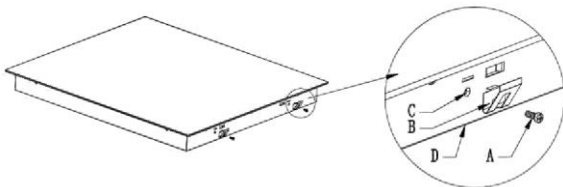
Ennen kiinnityskannakkeiden asentamista

Laite on asetettava vakaalle ja tasaiselle alustalle (käytä pakkausta).

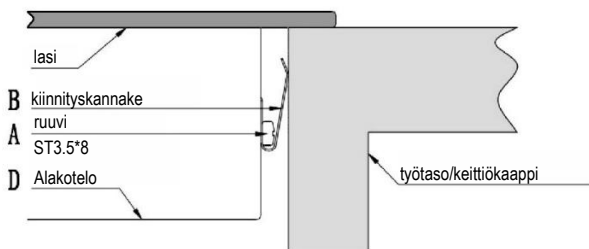
Älä käytä keittotasosta ulos työntyviin ohjaimiin voimaa.

Kannakkeen asennon säätäminen

Kiinnitä keittotaso työtasoon ruuvaamalla 4 kannaketta keittotason pohjakoteloon (katso kuva) asennuksen jälkeen.



A	B	C	D
Ruuvi	Kannake	Ruuvireikä	Alakotelo



Huomautukset

1. Induktiokeittotason saa asentaa vain pätevä henkilöstö tai asentajat. Ammattilaisemme ovat käytettävissäsi. Älä koskaan suorita toimintoa itse.
2. Keittotasoa ei asenneta suoraan astianpesukoneen, jääkaapin, pakastimen, pesukoneen tai vaatteiden kuivaajan yläpuolelle, koska kosteus voi vahingoittaa keittotason elektroniikkaa.
3. Induktiokeittotaso on asennettava siten, että sen luotettavuuden parantamiseksi voidaan varmistaa parempi lämpösäteily.
4. Pöytäpinnan yläpuolisen seinän induktioitoimisen lämmitysalueen on kestettävä lämpöä.
5. Vaurioiden välttämiseksi kerrostason ja liiman on kestettävä kuumuutta.

Keittotason kytkeminen verkkovirtaan



Tämä keittotaso on kytkettävä verkkovirtaan vain asianmukaisesti pätevän henkilön toimesta. Tarkista ennen keittotason kytkemistä verkkovirtaan, että:

1. kotikäyttöön tarkoitettu johdotusjärjestelmä sopii keittotason ottamalle virralle
2. jännite vastaa tyyppikilvessä ilmoitettua arvoa
3. virtalähteen kaapeliosat kestävät arvokilvessä ilmoitetun kuormituksen.

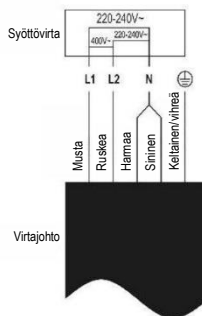
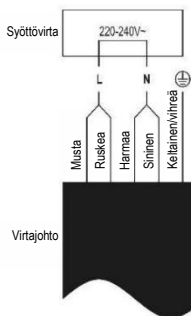
Älä käytä adaptoreita, alentajia tai haaroituslaitteita keittotason kytkentään, sillä ne voivat aiheuttaa ylikuumentumista ja tulipalon.

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



Tarkista sähköasentajalta, soveltuuko kotitalouden sähköjohtojärjestelmä käytettäväksi ilman muutoksia. Muutokset saa tehdä vain pätevä sähköasentaja.

Virtalähde on kytkettävä asianmukaisen standardin mukaisesti tai yksinapaisen suojakatkaisimen avulla. Liitântätapa on esitetty alla.



- Jos kaapeli on vaurioitunut tai pitää vaihtaa, vaihto on tehtävä palveluedustajan toimesta tehtävään tarkoitetuille työkaluilla onnettomuuksien välttämiseksi.
- Jos laite kytketään suoraan verkkovirtaan, on asennettava kaikkinafainen katkaisin 3 mm minimiaukolla liittimien välillä.
- Asentajan on varmistettava, että sähköliitântä on oikea ja että se on turvallisuusmääräysten mukainen.
- Kaapeli ei saa olla taipunut tai puristunut.
- Kaapeli on tarkistettava säännöllisesti ja vaihdettava vain valtuutettujen asentajan toimesta.



Tämä laite on merkitty Euroopan unionin sähkö- ja elektroniikkalaitteita koskevan direktiivin 2012/19/EY (WEEE) mukaisesti. Sähkö- ja elektroniikkaromussa on sekä pilaantuvia aineita, jotka voivat vaikuttaa ympäristöön haitallisesti, että perusaineita (joita voidaan käyttää uudelleen). On tärkeää, että sähkö- ja elektroniikkaromu käsitellään oikein, jotta epäpuhtaudet voidaan poistaa ja hävittää ja kaikki materiaalit ottaa talteen. Yksilöllä voi olla tärkeä rooli sen varmistamisessa, että WEEE:stä ei tule ympäristöongelmaa; on tärkeää noudattaa muutamaa perussääntöä:

- sähkö- ja elektroniikkaromua ei tule käsitellä kotitalousjätteenä
- sähkö- ja elektroniikkaromu on vietävä kunnan tai rekisteröidyn yrityksen hallinnoimille omille keräysalueille.

Monissa maissa voi olla saatavilla keräyspisteitä kotitalouksien suurikokoista sähkö- ja elektroniikkaromua varten. Kun ostat uuden laitteen, vanha laite voidaan palauttaa kauppiaille, jonka on otettava se vastaan ilmaiseksi kertaluonteisesti, kunhan laite on samantyyppinen ja toimii samalla tavalla kuin hankittu laite.

Euroopan komission asetuksen (EU) N:o 66/2014 mukaisten kotitalouden sähkökeittotasojen tuotetiedot					
		Sijainti	Symboli	Arvo	Yksikkö
Mallin tunniste				HIES854MB1TT	
Keittotasojen tyyppi:				Sähkökäyttöinen keittotaso	
Ruoanlaittovyöhykkeiden ja/tai -alueiden määrä	vyöhykkeet			5	
	alueet				
Lämmitystekniikka (induktiotoimiset ruoanvalmistusvyöhykkeet ja alueet, säteilevät ruoanvalmistusvyöhykkeet, kiinteät levyt)	Induktiiviset ruoanlaittovyöhykkeet			X	
	Induktiiviset ruoanlaittoalueet				
	säteilevät ruoanlaittovyöhykkeet				
	kiinteät levyt				
Pyöreiden ruoanlaittovyöhykkeiden osalta: hyödyllinen pinta-ala per sähkölämmiteinen ruoanlaittovyöhyke, pyöristetty lähimpään 5 mm:iin		Takavasen	Ø	-	cm
		Takakeskipiste	Ø	-	cm
		Takaoikea	Ø	21,0	cm
		Keskivasen	Ø	-	cm
		Keskus	Ø	21,0	cm
		Keskioikea	Ø	-	cm
		Etuvasen	Ø	-	cm
		Etukeskus	Ø	-	cm
		Etuoikea	Ø	16,0	cm
Ei-pyöreälle ruoanlaittovyöhykkeelle tai -alueelle: hyödyllisen pinta-alan pituus ja leveys sähkölämmitysvyöhykettä tai -aluetta kohti, pyöristettynä lähimpään 5 mm:iin		Takavasen	P L	20,0 20,0	cm
		Takakeskipiste	P L	-	cm
		Takaoikea	P L	-	cm
		Keskivasen	P L	-	cm
		Keskus	P L	-	cm

	Keskioikea	P L	-	cm
	Etuvasen	P L	20,0 20,0	cm
	Etukeskus	P L	-	cm
	Etuoikea	P L	-	cm
Energiankulutus ruoanlaitto- vyöhykkeelle tai -alueelle laskettuna kiloa kohden	Takavasen	Sähköliedet	186,5	Wh/kg
	Takakes- kipiste	Sähköliedet	-	Wh/kg
	Takaoikea	Sähköliedet	202,5	Wh/kg
	Keskivasen	Sähköliedet	-	Wh/kg
	Keskus	Sähköliedet	186,6	Wh/kg
	Keskioikea	Sähköliedet	-	Wh/kg
	Etuvasen	Sähköliedet	187,3	Wh/kg
	Etukeskus	Sähköliedet	-	Wh/kg
	Etuoikea	Sähköliedet	194,9	Wh/kg
Keittotason energiankulutus laskettuna kiloa kohden		Sähkökeit- totas	191,6	Wh/kg
Käytetty standardi: EN 60350-2 Kotitalouden sähkökäyttöiset ruoanlaittolaitteet – osa 2: Keittotasot – Suorituskyvyn mittaamiseen käytettävät menetelmät				
Energiansäästöehdotuksia: • Jotta saat parhaan mahdollisen tehon keittotasolle, aseta keittoastia keittoalueen keskelle. • Kannen käyttö lyhentää paistoaikoja ja säästää energiaa pidättämällä lämpöä. • Minimoi nesteen tai rasvan määrä, jotta paistoaajat lyhenevät. • Aloita ruoanvalmistus korkealla asetuksella ja vähennä asetusta, kun ruoka on lämmennyt perusteellisesti. • Käytä pannuja, joiden halkaisija on yhtä suuri kuin valitun alueen grafiikka.				

Sikkerhetsvarsler

Din sikkerhet er viktig for oss. Les denne informasjonen før du bruker kokeplaten.

Installasjon

Fare for elektrisk støt

- Koble apparatet fra nettstrømforsyningen før det utføres arbeid eller vedlikehold på det.
- Tilkobling til et godt jordingssystem er viktig og obligatorisk.
- Endringer i kabelsystemet skal bare foretas av en kvalifisert elektriker.
- Hvis du ikke følger disse rådene, kan det føre til elektrisk støt eller død.

Kuttfare

- Vær forsiktig - panelkantene er skarpe.
- Dersom du unnlater å utvise forsiktighet, kan det føre til personskader eller kutt.

Viktige sikkerhetsinstruksjoner

- Les disse instruksjonene nøye før du installerer eller bruker apparatet.
- Ikke lettantennelig materiale eller produkter skal plasseres på dette apparatet når som helst.
- Gjør denne informasjonen tilgjengelig for personen som er ansvarlig for å installere

utstyret, siden det kan redusere installasjonskostnadene.

- Apparatet må installeres i henhold til disse anvisningene for å unngå farer.
- Apparatet skal bare installeres og jordes på riktig måte av en kvalifisert person.
- Apparatet bør kobles til en krets som har en isoleringsbryter, som gir full frakobling fra strømforsyningen.
- Hvis utstyret ikke installeres på riktig måte, kan det føre til at ethvert garanti- eller ansvarskrav ugyldiggjøres.

Drift og vedlikehold

Fare for elektrisk støt

- Du må ikke tilberede mat på en ødelagt eller sprukket kokeplate. Hvis kokeplatens overflate går i stykker eller sprekker, må du slå av apparatet umiddelbart ved hovedstrømforsyningen (veggbryter) og kontakte en kvalifisert tekniker.
- Slå av kokeplaten ved veggen før rengjøring eller vedlikehold.
- Hvis du ikke følger disse rådene, kan det føre til elektrisk støt eller død.

Helsefare

- Dette apparatet er i overensstemmelse med elektromagnetiske sikkerhetsstandarder.
- Personer med pacemakere eller andre elektriske implantater (f.eks. insulinpumper)

må imidlertid rådføre seg med lege eller implantatprodusenten før de bruker dette apparatet for å sikre at deres implantater ikke påvirkes av det elektromagnetiske feltet.

- Hvis dette rådet ikke følges, kan det føre til død.

Fare for varme flater

- Under bruk vil tilgjengelige deler av apparatet bli tilstrekkelig varme til å forårsake brannskader.
- Ikke la kropp, klær eller andre gjenstander enn egnede kokeapparater komme i kontakt med induksjonsglasset før overflaten er avkjølt.
- Metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer og lokk bør ikke plasseres på kokeplatens overflate, siden de kan bli varme
- Hold barn unna.
- Håndtak kan være varme å ta på. Kontroller at kasserollehåndtak ikke henger over andre matlagingssoner som er på. Oppbevares utilgjengelig for barn.
- Hvis du ikke følger disse rådene, kan det føre til forbrenning og eskalering.

Kuttfare

- Den barbeknivskarpe kniven til en kokeplate-skraper kan eksponeres når sikkerhetsdekslet er tilbaketrukket. Må brukes med største forsiktighet, og alltid oppbevares trygt og utilgjengelig for barn.

- Dersom du unnlater å utvise forsiktighet, kan det føre til personskader eller kutt.

Viktige sikkerhetsinstruksjoner

- Apparatet må aldri forbli uten tilsyn under bruk. Overkoking fører til røyking og smusssøl som kan antennes.
- Bruk aldri apparatet som arbeids- eller oppbevaringsflate.
- La aldri gjenstander eller kjøkkenutstyr ligge på apparatet.
- Ikke plasser eller la magnetiske gjenstander (f.eks. kredittkort, minnekort) eller elektroniske enheter (f.eks. datamaskiner, MP3-spillere) være i nærheten av apparatet, siden de kan påvirkes av det elektromagnetiske feltet.
- Bruk aldri apparatet til oppvarming av rommet.
- Etter bruk slår du alltid av matlagingssonene og kokeplaten som beskrevet i denne håndboken (dvs. ved hjelp av berøringskontrollene). Ikke stol på funksjonen for å slå av matlagingssonene når du fjerner pannene.
- Ikke la barn leke med apparatet eller sitte, stå eller klatre på det.
- Ikke oppbevar gjenstander av interesse for barn i skap over apparatet. Barn som klatrer på kokeplaten kan bli alvorlig skadet.
- Ikke la barn være alene eller uten tilsyn i området der apparatet er i bruk.

- Barn eller personer med funksjonshemming som begrenser sin evne til å bruke apparatet, bør ha en ansvarlig og kompetent person som gir beskjed om bruken av den. Instruktøren bør overbevist om at de kan bruke apparatet uten fare for seg selv eller omgivelsene.
- Ikke reparer eller skift ut deler av apparatet med mindre det er spesielt anbefalt i håndboken. All annen service skal utføres av en kvalifisert tekniker.
- Ikke bruk damprenser til rengjøring av kokeplaten.
- Ikke plasser eller slipp tunge gjenstander på kokeplaten.
- Ikke stå på toppen av kokeplaten.
- Ikke bruk panner med sprukkede kanter eller dra panner over overflaten på induksjonsglasset, fordi dette kan skrape opp glasset.
- Ikke bruk skuremidler eller andre krevende rengjøringsmidler til å rengjøre kokeplaten. Disse kan skrape opp induksjonsglasset.
- Hvis strømledningen er skadet, må den byttes ut av produsenten, serviceagenten eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå fare.
- Dette apparatet er ment å brukes i husholdninger og lignende steder som:
 - kjøkkenområder i butikker, kontorer og andre arbeidsmiljøer; -gårdshus; -av klienter i hoteller,

- moteller og andre boligmiljøer; -
backpackermiljøer.
- ADVARSEL: Apparatet og dets tilgjengelige deler blir varme under drift.
Pass på at du ikke berører varmeelementene.
Barn under åtte år skal holdes borte fra apparatet, med mindre de overvåkes kontinuerlig.
 - Dette apparatet kan brukes av barn i alderen fra åtte år og eldre og personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental evne eller med mangel på erfaring og kunnskap, forutsatt at de blir veiledet eller gitt instruksjoner om bruk av apparatet på en trygg måte, og de forstår de involverte farene.
 - Barn skal ikke leke med apparatet.
Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn uten tilsyn.
 - ADVARSEL: Matlaging uten tilsyn på en kokeplate med fett eller olje kan være farlig og føre til brann. ALDRI prøv å slukke en brann med vann, men slå av apparatet og dekk til deretter flammen, f.eks. med et lokk eller et brannteppe.
 - ADVARSEL: Brannfare: Ikke oppbevar gjenstander på kokeflatene.
 - Advarsel: Hvis overflaten er sprukket, må du slå av apparatet for å unngå fare for elektrisk støt, for deler av kokeplaten eller

lignende materiale som beskytter strømførende deler

- En damprenser skal ikke brukes.
- Apparatet skal ikke brukes med en ekstern tidsbryter eller separat fjernkontroll.

FORSIKTIGHET: Matlagingsprosessen

må overvåkes. En kort tidsbasert

matlagingsprosess må overvåkes kontinuerlig.

ADVARSEL: For å forhindre at apparatet tipper over, må denne stabiliseringsmåten installeres.

Se anvisningene for installering.

ADVARSEL: Bruk bare kokeplatevern som er designet av produsenten av matlagingsapparatet, eller som er indikert av produsenten av apparatet i bruksanvisningen som egnet eller kokeplatevern inkorporert i apparatet.

Bruk av upassende vern kan forårsake ulykker.

Apparatet har bare en jordforbindelse til funksjonelle formål.

Gratulerer med kjøpet av den nye induksjonskokeplaten din.

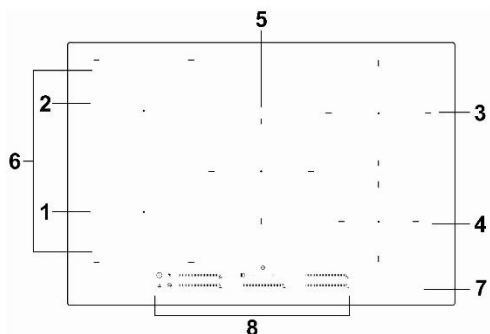
Vi anbefaler at du bruker litt tid på å lese denne instruksjons-/installasjonshåndboken for å fullt ut forstå hvordan du installerer og bruker den.

Les installasjonsavsnittet for installasjon.

Les alle sikkerhetsinstruksjoner nøye før bruk, og oppbevar denne instruksjons-/installasjonshåndboken for fremtidig referanse.

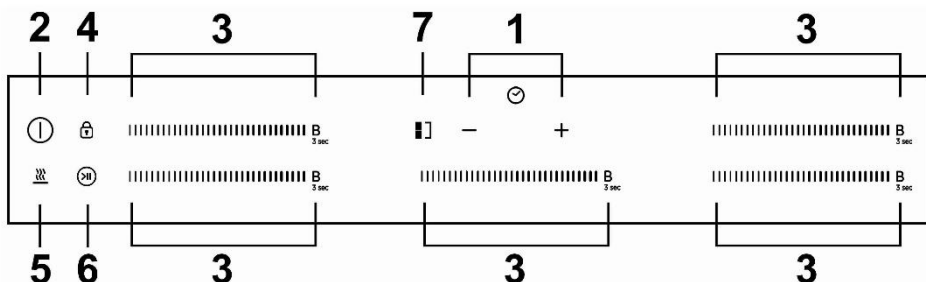
Produktoversikt

Sett ovenfra



1. 2000 W-sone, øk til 2600 W
2. 1500 W-sone, øk til 2000 W
3. 2000 W-sone, øk til 2600 W
4. 1500 W-sone, øk til 1800 W
5. 2000 W-sone, øk til 2600 W
6. Flex-sone, 2800 W, øk til 3500 W
7. Glassplate
8. Kontrollpanel

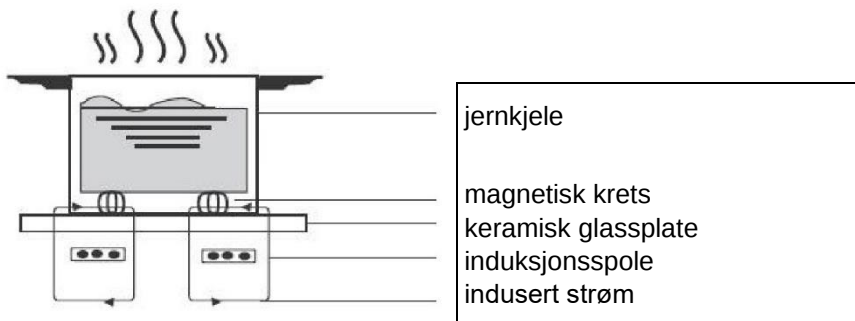
Kontrollpanel



1. Tidtagerkontroll
2. PÅ/AV-kontroll
3. Strømreguleringstast/bomfunksjonskontroll
4. nøkkellåskontroll
5. Hold varm-funksjon
6. Pause økningsfunksjonen
7. Flex-sone

En beskrivelse av induksjonsmatlaging

Induksjonsmatlaging er en trygg, avansert, effektiv og økonomisk matlagingsteknologi. Den fungerer ved elektromagnetiske vibrasjoner som genererer varme direkte i pannen, i stedet for indirekte ved å varme opp glassoverflaten. Glasset blir bare varmt fordi pannen varmes opp.

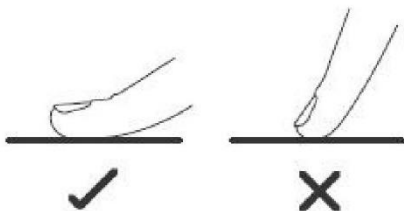


Før du bruker din nye induksjonskokeplate

- Les denne veiledningen, og legg merke til avsnittet "Sikkerhetsvarsler".
- Fjern all beskyttende film som fortsatt kan være gjenværende på induksjonskokeplaten din.

Bruke berøringskontrollene

- Kontrollene reagerer på berøring, så du trenger ikke å bruke trykk.
- Bruk kulen på fingeren, ikke spissen.
- Du vil høre et pip hver gang et trykk registreres.
- Påse at kontrollene alltid er rene, tørre og at det ikke finnes noen gjenstander (f.eks. noe kjøkkenutstyr eller en klut) som dekker dem. Selv en tynn vannfilm kan gjøre kontrollene vanskelige å styre.



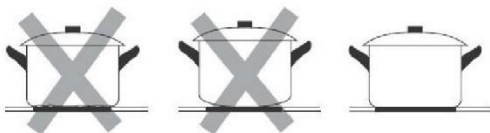
Velge den riktige matlagingsvaren



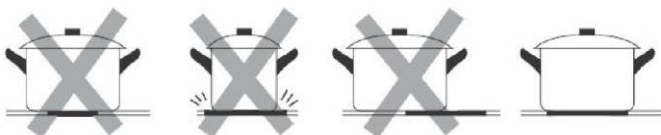
- Bruk kun matlagingsvare med en base som passer til induksjonsmatlaging. Se etter induksjonssymbolet på emballasjen eller nederst på pannen.
1. Du kan kontrollere om matlagingsvarene dine er egnet ved å utføre en magnettest. Flytt en magnet mot basen av pannen. Hvis den tiltrekkes, er pannen egnet for induksjon.
 - Hvis du ikke har en magnet:
 1. Putt litt vann i pannen du ønsker å kontrollere.
 2. Hvis  ikke blinker i displayet og vannet varmes opp, egner pannen seg.
- Matlagingsvare laget av følgende materialer er ikke egnet: rent rustfritt stål, aluminium eller kobber uten magnetisk base, glass, tre, porselen, keramisk og jordingsutstyr.



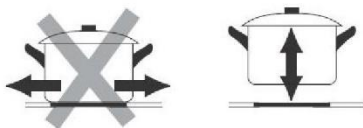
Ikke bruk matlagingsvare med sprukne kanter eller buet base.



Kontroller at bunnen av pannen er jevn, sitter flatt mot glasset og er den samme størrelsen som matlagingssonen. Bruk panner med en diameter som er så stor som grafikken i sonen som er valgt. Bruk av en gryte med litt bredere energi vil bli brukt med dens maksimale effektivitet. Hvis du bruker mindre gryteeffektivitet, kan den være mindre enn forventet. Sentrer alltid pannen på matlagingssonen.



Løft alltid panner av induksjonskokeplaten - ikke la dem gli, ellers kan de skrape opp glasset.



Pannedimensjoner

Matlagingssonene er opp til en grense, automatisk tilpasset diameteren på pannen. Bunnen av denne pannen må imidlertid ha en minstediameter i henhold til den tilsvarende matlagingssonen. Plasser pannen i midten av matlagingssonen for å få best mulig effektivitet av pannen.

Basisdiameteren til induksjonsmatlagingsvarene

Matlagingssone	Minimum (mm)
1, 2 (180 mm)	120
3, 5 (210 mm)	140
4 (160 mm)	100
Flex-sone	240 eller 160*270

Ovenstående kan variere avhengig av kvaliteten på pannen som brukes.

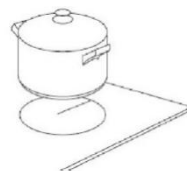
Bruke induksjonskokeplaten din

Slik starter du matlagingen

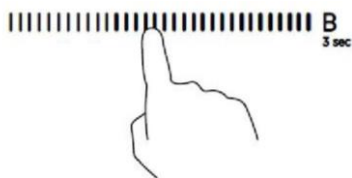
1. Trykk på PÅ/AV-kontrollen.
Når strømmen er slått på, piper summeren én gang, alle displayene viser " - " eller " - - ", noe som angir at induksjonskokeplaten har gått inn på standbymodus.



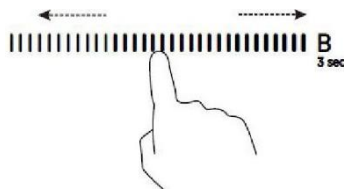
2. Plasser en egnet panne på matlagingssonen du ønsker å bruke.
 - Pass på at bunnen av pannen, og overflaten på matlagingssonen er rene og tørre.



3. Angi et effektnivå ved å trykke på glidebryteren eller skyve langs "—" -kontrollen eller bare trykke på et hvilket som helst punkt på "—".



Eller



- Hvis du ikke setter kraften innen 1 minutt, slås induksjonsslangen automatisk av. Du må starte på nytt ved trinn 1.
- Du kan når som helst endre oppvarmingsinnstillingen under matlaging.
- Hvis du glir langs "—", vil effekten variere fra trinn 1 til trinn 9.

Hvis displayet blinker $\geq \underline{\quad} \leq$ vekselvis med oppvarmingsinnstillingen

Det betyr:

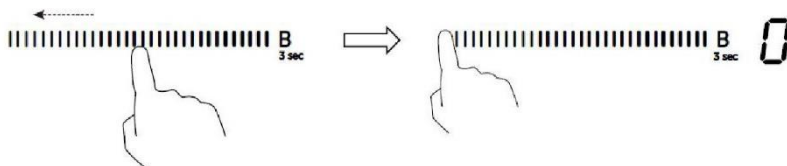
- du har ikke plassert en panne i riktig matlagingssone, eller
- pannen du bruker, er ikke egnet for induksjonskoking eller,
- pannen er for liten eller er ikke skikkelig sentrert i matlagingssonen.

Ingen oppvarming finner sted, med mindre det er en egnet panne i matlagingssonen.

Displayet slås av automatisk etter 1 minutt hvis det ikke plasseres noen passende panne på den.

Når du er ferdig med matlagingen

- Slå av matlagingssonen ved å gli langs "—" til venstre punkt, og hold deretter i 1 sekund.



- Pass på at strømdisplayet viser "0", og deretter viser "H".



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



4. Vær oppmerksom på varme overflater

'H' viser hvilken matlagingsone som er varm å ta på. Den forsvinner når overflaten er avkjølt til en sikker temperatur. Den kan også brukes som en energibesparende funksjon hvis du ønsker å varme opp ytterligere panner. Bruk den varmeplaten som fremdeles er varm.



Ved strømbryt under "H" vises det viktig at du ikke berører matlagingsflaten selv om "H" ikke lenger vises når strømmen kommer tilbake.

Bruk av strømstyring

Ved hjelp av strømstyring kan du sette den totale strømmen til 2,5 kW / 3,0 kW / 4,5 kW / 6,5 kW og 7,4 kW. Standard totalstrømninstilling er det maksimale strømnivået.

Stille inn det totale strømnivået slik at det passer kravet ditt

1. Pass på at kokeplaten er slått av.

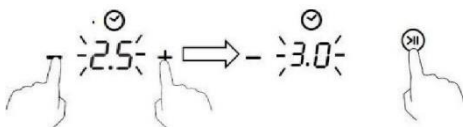
Merk: Du kan bare stille inn strømstyring når kokeplaten er slått av.

2. Trykk på knappen "Pause" og hold den inne i 5 sekunder.

Du kan høre at summeren piper én gang.



3. Når du hører pipet, trykker du på "+"- og "-"-knappen samtidig, og holder inne i tre sekunder, og tidtakerindikatoren vises tidligere totalt strømnivå, f.eks. '2,5'. Trykk på og hold inne "+" og "-" i 1 sekund igjen for å bytte til et annet strømnivå, for eksempel 3,0. Når strømmen du ønsker blinker, trykker du på knappen "Pause" og holder den inne i fem sekunder. Summeren piper ti ganger. Det betyr at du har fullført innstillingen.



Merk:

1. Etter trinn 2 må du trykke på "+" og "-" **innen tre sekunder** etter at du hører pipetonen. Ellers må du starte på nytt fra trinn 2.

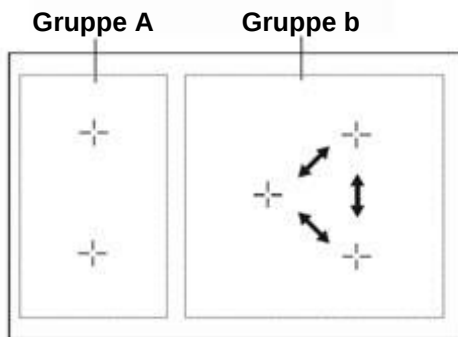
2. Når innstillingen er ferdig, venter du til slutten av ti pip. Ikke berør noen knapper i denne perioden. Ellers er innstillingen ugyldig.

Strømstyringsregler

Hvis total strøm overstiger begrensningen på 2,5 kW, 3,0 kW, 4,5 kW, 6,5 kW (avhengig av hvilket nivå du har angitt), kan du ikke øke effekten til noen av sonetrinnene. Hvis du øker det, piper kokeplaten tre ganger og indikatoren vises da som et blinkende 'Pn'. Du må derfor redusere strømstadiet i andre soner før du øker strømmen i målsonen.

Kraftbegrensning i midten og høyre soner

- Matlagingssoner er inndelt i to grupper. Hver gruppe har en maksimal elektrisitetsbelastning på 3600 W.
- Begrensningen reduserer kraften i andre kjøkkensoner.
- Varmeinnstillingsvisningen for de reduserte sonene endres mellom to nivåer, for eksempel om alle soner er på, det største effektnivået for tre soner er redusert til 7-nivå.



I gruppen kan to soner fungere ved nivå 9 samtidig som de er 3500 W totalt.

I gruppe b hvis 3 soner fungerer, er maksimalt effektnivå som hver sone kan nå er 7. Hvis gruppens bakre sone er slått av, kan de to andre sonene nå maksimalt effektnivå 8.

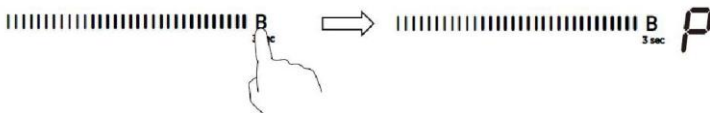
Hvis du vil at en av gruppebenes sone skal fungere på det høyeste effektnivået, er det bare to soner som bør være justert på. Kokeplaten reduserer automatisk kraften i den første sonen du slår på.

Bruke økningen

Økning er funksjonen der én sone stiger til en større strøm på ett sekund og holder seg på fem minutter. Du kan dermed få en kraftigere og raskere matlaging.

Bruke økning for å få mer strøm

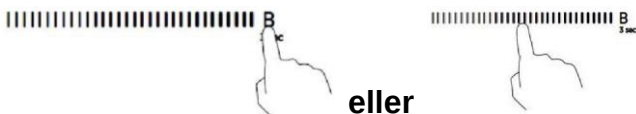
1. Trykk på knappen på kontrollpanelet du vil øke, og hold deretter "b" i 3 sekunder. Strømdisplayet vil vise "P" for å indikere at sonen øker.



2. Økning-strømmen varer i fem minutter, og deretter går sonen tilbake til strømtrinn "9".

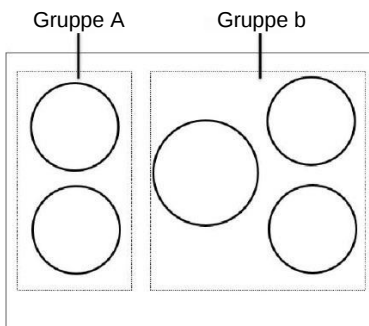


3. Dersom du vil avbryte Boost i denne 5 minutter, trykker du på "B"-knappen for to ganger. Oppvarmingssonen går tilbake til "9" i strømstadiet. Eller skyv langs "—" til venstre, og oppvarmingssonen går tilbake til strømstadiet du berører.



Begrensninger ved bruk

De fem sonene ble delt inn i to grupper. I én gruppe, hvis man bruker økning på én sone, må du først sørge for at den andre sonen arbeider på/under strømnivå 5. I gruppe b, hvis én sone arbeider i forsterkningsmodus, er det kun én annen sone som kan arbeide.

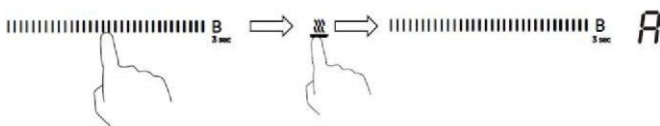


Bruke Hold varm

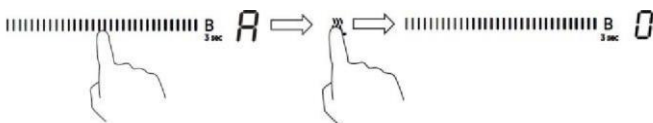
Hold varm er funksjonen der en sone holder en lavere effekt for å gjøre temperaturen stabil.

Bruke Hold varm for å få stabil temperatur

1. Trykk på glidebryteren på varmesonen du vil holde varm, og trykk deretter på hold varm-knappen , matsonen vil vise "A".



2. Hvis du vil avbryte hold varm-temperaeturen, trykker du på glidebryteren for varmesonen, og trykker deretter på knappen . Varmesonen går tilbake til "0"-strømstadiet.



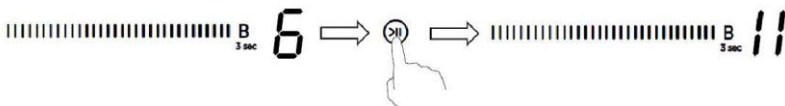
Bruke Pause-funksjonen

Pause-funksjonen kan brukes når som helst under matlagingen. Det gjør det mulig å stoppe induksjonskokeplaten og retunere til den.

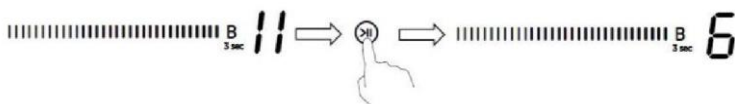
1. Påse at matlagingssonen fungerer.

2. Trykk på knappen Pause, matsoneindikatoren vil vise "II".

Deretter vil bruk av induksjonskokeplaten deaktiveres innenfor omfanget av alle matlagingssoner, unntatt pause, på/av- og låsetaster.

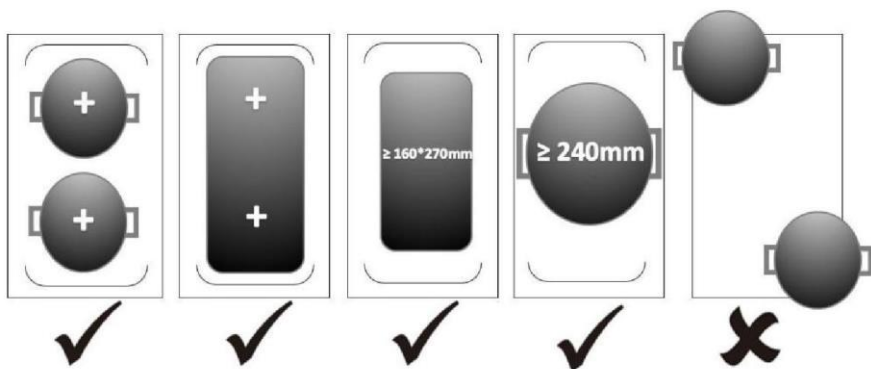


3. Hvis du vil avbryte pause-statusen, trykker du på knappen pause, og deretter går matlagingssonen tilbake til strømstadiet du anga før.



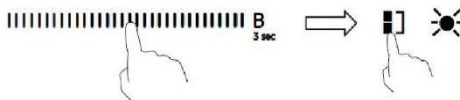
Flex-sone

- Dette området kan brukes som en enkelt sone eller som to ulike soner, slik at man når som helst kan lage mat.
 - Fleksibelt område er laget av to uavhengige indukter som kan kontrolleres separat.
 - Viktig: Pass på å plassere matlagingsutstyret sentrert på én matlagingszone. Når du har stor kjele, ovalt, rektangulære og langstrakte panner sørger for å plassere pannene sentrert på matsonen, som dekker begge kryssene.
- Eksempler på gode og dårlige kjeleplasseringer:



Som stor sone

1. Trykk på glidebryteren på varmesonen (venstre side) som du vil gå til i flex-sone, og trykk deretter på valgknappen for fleksibel sone for å aktivere det fleksible området som en enkelt stor sone. Indikatoren ved siden av tasten vil lyse.



2. Trykk på glidestykket langs kontrollen, eller trykk på et hvilket som helst punkt på det for å justere effektnivået.

Som to uavhengige soner

1. Hvis du vil avbryte den fleksible sonen, trykker du på glidebryteren på varmesonen igjen, og trykker deretter på den fleksible sonen. Indikatoren ved siden av den fleksible sonen forsvinner.



Låsing av kontroller

- Du kan låse kontrollene for å hindre utilsiktet bruk (for eksempel at barna slår på matlagingssonenen utilsiktet).
- Når kontrollene er låst, er alle kontrollene, unntatt på/av-kontrollen, deaktivert.

Slik låser du kontrollene

Trykk og hold inne tastelåskontrollen en stund. Tidtagerindikatoren vil vise "Lo".

Slik låser du opp kontrollene

1. Påse at induksjonskokeplaten er slått på.
2. Trykk og hold inne tastelåskontrollen en stund
3. Nå kan du begynne å bruke induksjonskokeplaten din.



Når kokeplaten er i låsemodus, vil alle kontroller være deaktivert, med unntak av PÅ/AV. Du kan alltid slå induksjonskokeplaten av med PÅ/AV-kontrollen i en nødsituasjon, men du skal låse opp kokeplaten først i neste driftshandling.

Overtemperaturbeskyttelse

En utstyrt temperatursensor kan overvåke temperaturen inni induksjonskokeplaten. Når en for høy temperatur registreres, stopper induksjonskokeplaten driften automatisk.

Overtappingsbeskyttelse

Overtappingsbeskyttelse er en sikkerhetsfunksjon. Den slår av kokeplaten automatisk innen ti sekunder dersom vannet strømmer til kontrollpanelet, mens summeren piper i ett sekund.

Registrering av små artikler

Når en uhensiktsmessig størrelse eller ikke-magnetisk panne (f.eks. aluminium), eller et annet lite element (f.eks. kniv, gaffel, nøkkel) blir stående på kokeplaten, går kokeplaten automatisk i standby innen 1 minutt. Viften vil fortsette å koke ned induksjonskokeplaten i ytterligere 1 minutt.

Autoavstengningsbeskyttelse

Automatisk avstenging er en sikkerhetsfunksjon for induksjonskokeplaten. Den slås av automatisk hvis du glemmer å slå av matlagingen. Standard arbeidstid for ulike strømnivåer er vist i tabellen nedenfor:

Strømnivå	1	2	3	4	5	6	7	8	9	A	II
Standard arbeidstid (timer)	8	8	8	4	4	4	2	2	2	2	2

Når kokeplaten fjernes, vil induksjonskokeplaten stoppe oppvarmingen umiddelbart og kokeplaten slås av automatisk etter to minutter når den avkjøles.



Personer med pacemaker bør rådføre seg med lege før de bruker denne enheten.

Bruke tidtakeren

Du kan bruke tidtakeren på to forskjellige måter:

- Du kan bruke det som en minuttpåminnelse. I så fall vil ikke tidtakeren slå av noen matlagingssone når den innstilte tiden er utløpt.
- Du kan stille den til å slå av én matlagingssone etter at den innstilte tiden er utløpt.
- Du kan stille inn tidtakeren til 99 minutter

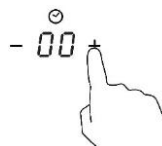
Bruke tidtakeren som en minuttpåminnelse

Hvis du ikke velger noen matlagingssone

1. Kontroller at kokeplaten er slått på.

Obs: Du kan bruke minuttvolumet selv om du ikke velger en matlagingssone.

2. Trykk på "-" eller "+" av tidtakerkontrollen. Påminnesindikatoren begynner å blinke, og "00" vises på tidtakerdisplayet.



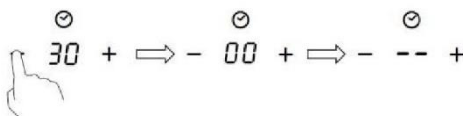
3. Still inn klokkeslettet ved å trykke på "-" eller "+"-kontrollen.

Tips: Trykk på "-" eller "+"-kontrollen én gang for å redusere eller øke med ett minutt.

Hold "-" eller "+"-kontrollen over tidtakeren for å redusere eller øke med ti minutter.

Hvis innstillingstiden overskrider 99 minutter, går tidtakeren automatisk tilbake til 0 minutt.

4. Avbryt tiden ved å trykke på "-" på tidtakeren og rull ned til "0".



5. Når tidtakeren er angitt, begynner den å telle umiddelbart. Displayet viser gjenværende tid, og tidtakeren blinker i fem sekunder.



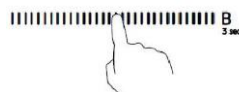
6. Summeren piper i 30 sekunder, og tidtakerindikatoren viser "- -" når innstillingstiden er ferdig.



Stille inn tidtakeren for å slå av én matlagingszone

Matlagingssoner som er angitt for denne funksjonen, vil:

1. Trykk på glidebryteren for oppvarmingssonen som du ønsker å stille inn tidtakeren for.



2. Trykk på "-" eller "+" av tidtakerkontrollen. Påminnelsesindikatoren begynner å blinke, og "00" vises på tidtakerdisplayet.



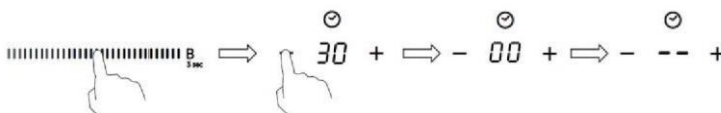
3. Still inn klokkeslettet ved å trykke på "-"- eller "+"-kontrollen.

Tips: Trykk på "-"- eller "+"-kontrollen én gang for å redusere eller øke med ett minutt.

Trykk på og hold "-"- eller "+"-kontrollen. Tidtakeren reduseres eller økes med ti minutter.

Hvis innstillingstiden overskrider 99 minutter, går tidtakeren automatisk tilbake til 0 minutt.

4. For å avbryte tidtakeren, trykk på glidebryteren på valgkontrollen, og trykk deretter på '-' eller '+' på "Tidtaker" og blar ned til "0", tidtakeren avbrytes, og "00" vil vises i minuttvisning, og deretter "--".



5. Når tidtakeren er angitt, begynner den å telle umiddelbart.

Displayet vil vise gjenværende tid og tidtakerindikatoren blinker i fem sekunder.



MERK: Det røde punktet ved siden av nivåindikatoren lyser og angir at sonen er valgt.



6. Når matlagingstidtakeren utløper, blir den tilsvarende matlagingssonen automatisk slått av og viser "H".



Andre matlagingssoner vil fortsette driften hvis de tidligere er slått på.

Stille inn tidtakeren til å slå av mer enn én matlagingssone

1. Hvis du bruker denne funksjonen til mer enn én oppvarmingssone, vil tidtakerindikatoren vise den korteste tiden.

(f.eks. sone nr.1 innstillingstid på 2 minutter, sone nr. 2 innstillingstid på 5 minutter, viser tidtakerindikatoren "2".)

MERK: Det blinkende røde punktet ved siden av indikatoren for strømnivå betyr at tidtakerindikatoren viser tid for oppvarmingssonen.

Dersom du vil kontrollere den innstilte tiden for en annen oppvarmingssone, trykker du på oppvarmingssone-valgkontrollen en gang. Tidtakeren viser angitt tidspunkt.



(satt til 5 minutter)



(satt til 2 minutter)



2. Når matlagingstidtakeren utløper, blir den tilsvarende oppvarmingssonen automatisk slått av og viser "H".



MERK: Hvis du vil endre tiden etter at tidtakeren er angitt, må du starte fra trinn 1

Pleie og rengjøring

Hva?	Hvordan?	Viktig!
Daglig tilsmussing på glass (fingeravtrykk, merker, flekker igjen av mat eller ikke-sukret søl på glasset)	1. Slå av strømmen til kokeplaten. 2. Tilsett et rengjøringsmiddel mens glasset fremdeles er varmt (men ikke brennende varmt!) 3. Skyll og tørk av med en ren klut eller tørkepapir. 4. Slå på strømmen til kokeplaten igjen.	• Når strømmen til kokeplaten er slått av, er det ingen "varm flate"-indikasjon, men matlagingssonen kan fortsatt være varm! Vær ekstremt forsiktig. • Ekstra kraftige skuremidler, nylon- og krevende/slitemidler kan skrape opp glasset. Les alltid etiketten for å kontrollere om det egner seg til rengjøringsmiddel eller skuremiddel. • La aldri renserester ligge på toppen: glasset kan bli flekket.
Overkokinger, oversmeltinger og varmt sukkerholdig søl i glasset	Ta ut disse umiddelbart med en fiskekloss, en palettkniv eller barberbladskrade som er egnet for induksjonsglass-kokeplater, men vær oppmerksom på varme matlagingssoeneflater: 1. Slå av strømmen til kokeplaten ved veggen. 2. Hold bladet eller kjøkkenutstyret i en 30° vinkel, og skrap tilsmussingen eller sølet ned på et kjølig område på toppen av kokeplaten. 3. Rengjør tilsmussingen eller sølet med en oppvaskklut eller papirserviett. 4. Følg trinn 2 til 4 for Jording av "Hverdagsglss" ovenfor.	• Fjern flekker så raskt som mulig sukret mat eller søl. Hvis det skal avkjøles mot glasset, kan det være vanskelig å fjerne eller til og med skade glassoverflaten permanent. • Fare for kutt: Når sikkerhetsdekslet trekkes inn, blir bladet i en skrape utrolig skarpt. Må brukes med største forsiktighet, og alltid oppbevares trygt og utilgjengelig for barn.
Søl på berøringskontrollene	1. Slå av strømmen til kokeplaten. 2. Samle opp sølet 3. Tørk av berøringskontrollområdet med en ren, fuktig svamp eller klut. 4. Tørk av området fullstendig med et tørkepapir. 5. Slå på strømmen til kokeplaten igjen.	• Kokeplaten kan pipe og slå seg av selv, og berøringskontrollene vil kanskje ikke fungere mens det er væske på dem. Pass på at berøringskontrollområdene tørkes av før du slår på kokeplaten igjen.

Forslag og tips

Problem	Mulige årsaker	Hva du skal gjøre
Induksjonskokeplaten kan ikke slås på.	Ingen strøm.	Kontroller at induksjonskokeplaten er koblet til strømforsyningen og at den er slått på. Kontroller om det er strømbryt i hjemmet eller området. Hvis du har kontrollert alt og problemet vedvarer, ringer du en kvalifisert tekniker.
Berøringskontrollene er upålitelige.	Kontrollene er låst.	Lås opp kontrollene. Se avsnittet "Bruke induksjonskokeplaten" for instruksjoner.
Berøringskontrollene er vanskelige å bruke.	Det kan være en liten vannfilm over kontrollene, eller du bruker kanskje tuppen av fingeren når du berører kontrollene.	Kontroller at berøringskontrollområdet er tørt og bruk fingertuppen når du berører kontrollene.
Glasset blir skrapet opp.	Kjøkkenutstyr med skarpe kanter. Uegnede, slipende skure- eller rengjøringsprodukter som brukes.	Bruk kjøkkenutstyr med flate og jevne baser. Se 'Velge korrekt kjøkkenutstyr'. Se 'Pleie og rengjøring'.
Noen panner avgir sprekke- eller knekkelyder.	Dette kan skyldes konstruksjonen av kjøkkenutstyret ditt (lag med forskjellige metaller vibrerer annerledes).	Dette er normalt for kjøkkenutstyr og indikerer ikke en feil.
Induksjonskokeplaten avgir lite støy når den brukes i en høy varme-innstilling.	Dette skyldes teknologien til induksjonsmatlaging.	Dette er normalt, men støyen skal være stille eller forsvinne helt når du senker varmeinnstillingen.
Viftestøy som kommer fra induksjonskokeplaten.	En kjølevifte innebygd i induksjonskokeplaten har slått seg på for å hindre at elektronikken overopphetes. Den kan fortsette å gå selv etter at du har slått av induksjonskokeplaten.	Dette er normalt og du trenger ikke å gjøre noe. Ikke slå av strømmen til induksjonskokeplaten ved veggen mens viften går.
Panner blir ikke varme og vises på skjermen.	Induksjonskokeplaten kan ikke oppdage pannen fordi den er ikke egnet for induksjonsmatlaging. Induksjonskokeplaten kan ikke registrere pannen fordi den er for liten for matlagingssonen eller ikke korrekt sentrert på den.	Bruk kjøkkenutstyr som passer til induksjonsmatlaging. Se avsnittet 'Velge korrekt kjøkkenutstyr'. Sentrer pannen og pass på at den passer til størrelsen på matlagingssonen.

Induksjonskokeplaten eller en matlagingssonen har slått seg av uventet, en tone høres og en feilkode vises (vanligvis vekslende med ett eller to sifre på skjermen i matlagingstidakterdisplayet).	Teknisk feil.	Noter deg feilbokstavene og -numrene, slå av strømmen til induksjonskokeplaten på veggen, og kontakt en kvalifisert tekniker.
--	---------------	---

Feilvisning og inspeksjon

Hvis en uregelmessighet utløses, vil induksjonskokeplaten automatisk gå inn i beskyttelsestilstanden og vise tilsvarende beskyttelseskoder:

Problem	Mulige årsaker	Hva du skal gjøre
F3/F4	Defekt temperatursensor i induksjonsspolen	Ta kontakt med leverandøren.
F9/FA	Temperatursensor i IGBT-feil.	Ta kontakt med leverandøren.
E1/E2	Unormal forsyningsspenning	Kontroller om strømtilførselen er normal. Slå på etter at strømfor- syningen er normal.
E3	Høy temperatur på induksjonsspolens temperatursensor	Ta kontakt med leverandøren.
E5	Høy temperatur fra IGBT-temperatursensoren	Start på nytt når kokeplaen er avkjølt.

Ovenstående er skjønn og inspeksjon av vanlige feil.

Ikke demonter enheten på egen hånd for å unngå farer og skade på induksjonskokeplaten.

Teknisk spesifikasjon

Matlagingsplate	HIES854MB1TT
Matlagingssoner	5 soner
Forsyningsspenning	220-240 V~, 50-60 Hz

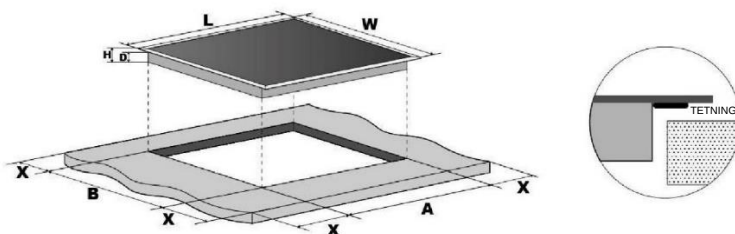
Installert elektrisk strøm	2,5 kw:2250-2750 W eller 3,0 kw: 2700-3300 W eller 4,5 kw:4050-4950 W eller 6,5 kw:5850-7150 W eller 7,4 kw:6600-7400 W
Produktstørrelse L × B × H (mm)	770X520X60
Innbyggingsdimensjoner Ax B (mm)	740X490

Vekt og dimensjoner er omtrentlige. Fordi vi hele tiden arbeider for å forbedre produktene våre, kan vi endre spesifikasjoner og konstruksjoner uten varsel.

Installasjon

Valg av installasjonsutstyr

Skjær ut arbeidsflaten iht. størrelsene som er vist på tegningen. For installasjon og bruk skal minst 5 cm plass opprettholdes rundt hullet. Kontroller at tykkelsen på arbeidsflaten er minst 30 mm. Velg varmebestandig arbeidsflatemateriale for å unngå større deformering forårsaket av varmestrålingen fra varmeplaten. Som vist nedenfor:

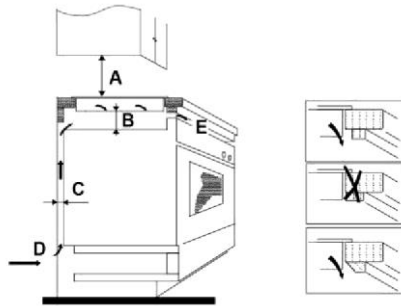


L (mm)	B (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
770	520	60	56	740+5	490+5	50 mini

Under alle omstendigheter må du påse at induksjonskokeplaten er godt ventilert, og at luftinntaket og uttaket ikke er blokkert. Sørg for at induksjonskokeplaten er i god stand. Som vist nedenfor



Merk: Sikkerhetsavstanden mellom varmeplaten og skapet over varmeplaten skal være minst 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Luftinntak	Luftuttak 10 mm

Før du installerer kokeplaten, må du sørge for at

- arbeidsflaten er firkantet og nivellert, og det finnes ingen strukturelle objekter som har innvirkning på plassbehovet
- arbeidsflaten er laget av et varmebestandig materiale
- hvis man monterer kokeplaten over en ovn, så har ovnen en innebygd kjølevifte
- installasjonen vil følge alle klaringskrav, og gjeldende standarder og forskrifter.
- en egnet isoleringsbryter som gir full frakobling fra strømforsyningen, er inkorporert i den permanente kablingen, montert og plassert for å være i samsvar med lokale regler og forskrifter.
Isoleringsbryteren må være av en godkjent type, og gi en 3 mm luftgapkontaktseparasjon i alle poler (eller i alle aktive [fase]ledere hvis de lokale kablingsreglene tillater variasjon av kravene).
- isoleringsbryteren vil være lett tilgjengelig for kunden med kokeplaten installert
- ta kontakt med lokale bygningsinstanser hvis det er tvil om installasjonen
- du bruker varmebestandige og brukervennlige overflatebehandlinger (for eksempel keramiske fliser) til veggoverflatene rundt kokeplaten.

Når du har installert kokeplaten, må du påse at

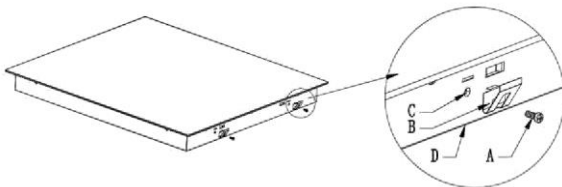
- strømkabelen ikke er tilgjengelig gjennom skapdører eller skuffer
- det er tilstrekkelig luftstrøm fra utsiden av skapet til bunnen av kokeplaten
- dersom kokeplaten er montert over en skuff eller et skap, er det montert et varmevern under bunnen av kokeplaten.
- isoleringsbryteren er lett tilgjengelig for kunden

Før du finner festebrakettene

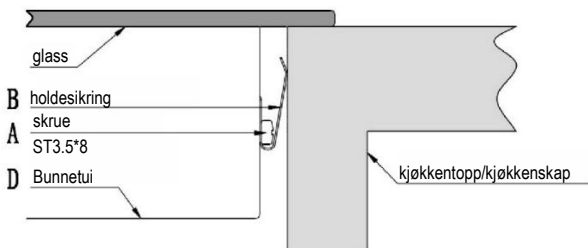
Enheten bør plasseres på en stabil, jevn overflate (bruk emballasjen). Ikke bruk kraft på kontrollene som stikker ut fra kokeplaten.

Justere brakettposisjonen

Fest kokeplaten på arbeidsflaten ved å skru fire braketter på bunnen av kokeplaten (se bilde) etter installasjonen.



A	B	C	D
Skrue	Brakett	Skruehull	Bunnetui



Forholdsregler

1. Induksjonsplaten må monteres av kvalifisert personell eller teknikere. Vi har fagfolk til tjeneste. Du må aldri utføre operasjonen på egen hånd.
2. Kokeplaten må ikke installeres direkte over en oppvaskmaskin, kjøleskap, fryser, vaskemaskin eller tørketrommel, ettersom fuktigheten kan skade kokeplateelektronikken
3. Induksjonsvarmeplaten skal installeres slik at bedre varmestraling kan sikres for å forbedre påliteligheten.
4. Veggen og den induserte oppvarmingssonen over bordflaten skal motstå varme.
5. Sandwichlaget og limet må være motstandsdyktig mot varme for å unngå skader.

Koble kokeplaten til strømforsyningen



Denne kokeplaten må kobles til strømforsyningen kun av en kvalifisert person.

Før du kobler kokeplaten til strømforsyningen, må du kontrollere at:

1. hjemmeledningssystemet egner seg for strømmen som trekkes av kokeplaten.
2. spenningen korresponderer til verdien som er angitt på typeskiltet
3. kabeldelene for strømforsyningen kan motstå belastningen som er angitt på typeskiltet.

For å koble kokeplaten til strømforsyningen må du ikke bruke adaptere, redusere eller grenapparater, siden slike kan forårsake overoppheting og brann.

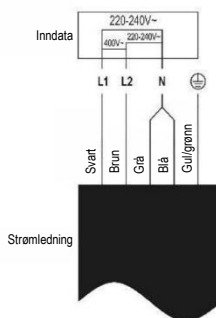
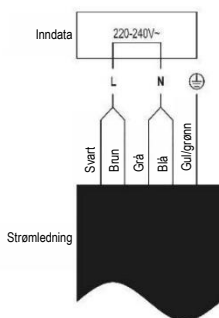
Strømkabelen må ikke berøre varme deler, og må plasseres slik at temperaturen ikke overstiger 75 °C på noe tidspunkt.



Kontroller med en elektriker om utstyr for boligkabler er i god stand, uten endringer.

Eventuelle endringer må kun foretas av kvalifiserte elektrikere.

Strømforsyningen skal kobles til i henhold til den relevante standarden, eller en skillebryter. Tilkoblingsmetoden er vist nedenfor.



- Hvis kabelen er skadet eller skal skiftes ut, må driften utføres av en ettersalgsgent med spesialverktøy for å unngå ulykker.
- Hvis apparatet kobles direkte til strømmettet, må en omnipolar kretsbyrter installeres med en minste åpning på tre mm mellom kontaktene.
- Installatøren må sørge for at riktig strømforsyning er utført og at den er i samsvar med sikkerhetsforskriftene.
- Kabelen må ikke være bøyd eller komprimert.
- Kabelen må kontrolleres regelmessig og skiftes ut av autoriserte teknikere.



Dette apparatet er merket i henhold til EU-direktiv 2012/19/EU for elektriske og elektroniske apparater (WEEE). WEEE inneholder både forurensende stoffer (som kan ha en negativ effekt på miljøet) og basiselementer (som kan gjenbrukes). Det er viktig at WEEE-behandlingen tar hånd om spesifikke behandlinger for å fjerne og kassere forurensningene korrekt og gjenvinne alt materialet. Enkeltpersoner kan spille en viktig rolle i å sikre at WEEE ikke blir et miljøproblem. Det er avgjørende å følge noen få grunnleggende regler:

- WEEE skal ikke behandles som husholdningsavfall.
- WEEE skal bringes til dedikerte innsamlingsområder som administreres av byrådet eller et registrert selskap.

I mange land kan boligsinnsamlinger være tilgjengelige for store WEEE-produkter. Når du kjøper et nytt apparat, kan det gamle returneres til forhandleren som må ta imot det gratis. Så lenge apparatet er av en tilsvarende type og har samme funksjoner som den kjøpte enheten.

Produktinformasjon for Domestic Electric hobs Compliant to Commission Regulation (EU) nr. 66/2014					
		Plassering	Symbol	Verdi	Apparat
Modellidentifisering				HIES854MB1TT	
Kokeplatetype:				Elektrisk kokeplate	
Antall matlagingssoner og/eller -områder	soner			5	
	områder				
Varmeteknologi (induksjonssoner og matlagingsområder, strålende matlagingssoner, faste plater)	Induksjonsmatlagingssoner			X	
	Induksjonsmatlagingsområder				
	strålende matlagingssoner				
	solide plater				
For sirkulære matlagingssoner eller -områder: diameter på nyttig areal per elektrisk oppvarmet matlagingssone, avrundet til nærmeste 5 mm		Bakre venstre	Ø	-	cm
		Bakre midtre	Ø	-	cm
		Bakre høyre	Ø	21,0	cm
		Midtre venstre	Ø	-	cm
		Midtre	Ø	21,0	cm
		Midtre høyre	Ø	-	cm
		Fremre venstre	Ø	-	cm
		Fremre midtre	Ø	-	cm
		Fremre høyre	Ø	16,0	cm
For ikke-sirkulære matlagingssoner eller -områder: lengde og bredde på nyttig areal per elektrisk oppvarmet matlagingssone eller areal avrundet til nærmeste 5 mm		Bakre venstre	L V	20,0 20,0	cm
		Bakre midtre	L V	-	cm
		Bakre høyre	L V	-	cm
		Midtre venstre	L V	-	cm
		Midtre	L V	-	cm

	Midtre høyre	L V	-	cm
	Fremre venstre	L V	20,0 20,0	cm
	Fremre midtre	L V	-	cm
	Fremre høyre	L V	-	cm
Energiforbruk for matlagingszone eller areal beregnet per kg	Bakre venstre	Elektrisk matlagning	186,5	V/kg
	Bakre midtre	Elektrisk matlagning	-	V/kg
	Bakre høyre	Elektrisk matlagning	202,5	V/kg
	Midtre venstre	Elektrisk matlagning	-	V/kg
	Midtre	Elektrisk matlagning	186,6	V/kg
	Midtre høyre	Elektrisk matlagning	-	V/kg
	Fremre venstre	Elektrisk matlagning	187,3	V/kg
	Fremre midtre	Elektrisk matlagning	-	V/kg
	Fremre høyre	Elektrisk matlagning	194,9	V/kg
Energiforbruk for kokeplate beregnet per kg		Elektrisk kokeplate	191,6	V/kg
Benyttet standard: EN 60350-2 Elektriske matlagingsapparater for husholdning – Del 2: Kokeplater - Metoder for måling av ytelse				
Forslag til energibesparelse: • Plasser pannen i midten av matlagingssonen for å få best mulig effektivitet av pannen. • Ved å bruke et lokk vil dette redusere matlagingsstidene og spare energi ved å beholde varmen. • Minimalisere mengden væske eller fett for å redusere matlagingsstidene. • Begynne å lage mat med høy innstilling og redusere innstillingen når maten er gjennomvarmet. • Bruk panner med en diameter som er så stor som grafikken i sonen som er valgt.				

Säkerhetsvarningar

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

Installation

Risk för elstöt

- Innan du rengör eller underhåller apparaten ska apparatens huvudström kopplas bort.
- En bra jordanslutning är nödvändig och obligatorisk.
- Arbete på husets elsystem får bara göras av en behörig elektriker.
- Underlåtenhet att följa dessa anvisningar kan leda till elstötar och dödsfall.

Risk för skärskador

- Var försiktig – vassa kanter.
- Underlåtenhet att vara försiktig kan leda till personskador och skärsår.

Viktiga säkerhetsanvisningar

- Läs dessa anvisningar noggrant innan du installerar eller använder denna apparat.
- Inga brännbara material eller produkter får någonsin placeras på denna apparat.
- Gör denna information tillgänglig för personen som ansvarar för att installera apparaten,

eftersom detta kan ge lägre installationskostnader.

- För att undvika risker måste denna apparat installeras i enlighet med dessa installationsanvisningar.
- Apparaten får bara installeras och jordas på rätt sätt av en behörig och kvalificerad person.
- Denna apparat ska anslutas till en krets med en isolerande brytare som ger fullständig fränkoppling från strömförsörjningen.
- Underlåtenhet att installera apparaten på rätt sätt kan göra alla garantier ogiltiga.

Användning och underhåll

Risk för elstöt

- Laga inte mat på en trasig eller sprucken häll. Om hällens yta skulle gå sönder eller spricka ska apparaten stängas av omedelbart vid huvudströmmen (väggbrytare), eller ska en kvalificerad tekniker kontaktas.
- Stäng av hällen med väggbrytaren före rengöring eller underhåll.
- Underlåtenhet att följa dessa anvisningar kan leda till elstötar och dödsfall.

Hälsorisk

- Denna apparat efterlever säkerhetsstandarder med avseende på elektromagnetism.
- Personer med pacemaker eller andra elektriska implantat (som till exempel insulinpumpar) måste emellertid konsultera sin läkare eller

implantatets tillverkare innan denna apparat används för att säkerställa att deras implantat inte påverkas av det elektromagnetiska fältet.

- Underlåtenhet att följa dessa anvisningar kan leda till dödsfall.

Risker med het yta

- Under användningen kommer lättillgängliga delar av denna apparat bli så varma att de kan orsaka brännskador.
- Låt inte din kropp, dina kläder eller andra föremål, utöver lämpliga kärl för matlagning, vidröra induktionsglaset förrän ytan har svalnat.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock får inte placeras på hällens yta eftersom de kan bli varma.
- Håll barn borta.
- Kastrullers handtag kan bli varma. Försäkra dig om att kastrullens handtag inte är placerat direkt över en värmezona som är påslagen. Håll handtagen utom räckhåll för barn.
- Underlåtenhet att följa dessa anvisningar kan leda till brännskador och skållning.

Risk för skärskador

- Hällskrapans rakbladsvassa blad exponeras när säkerhetsfodralet dras bort. Använd med extrem försiktighet och förvara säkert och utom räckhåll för barn.
- Underlåtenhet att vara försiktig kan leda till personskador och skärsår.

Viktiga säkerhetsanvisningar

- Lämna aldrig apparaten obevakad när den används. Om en kastrull kokar över kan rökande och flottiga rester antändas.
- Använd aldrig apparaten som en arbets- eller förvaringsyta.
- Lämna aldrig objekt eller redskap på apparaten.
- Placera aldrig avmagnetiserbara föremål (som kreditkort, minneskort) eller elektronik (som datorer, mp3-spelare) i närheten av apparaten eftersom de kan påverkas av det elektromagnetiska fältet.
- Använd aldrig apparaten i syfte att värma upp rummet.
- Stäng alltid av hällen och tillagningszonerna i enlighet med denna bruksanvisning (det vill säga med pekstyrningen). Förlita dig inte på att kärldetektionsfunktionen ska stänga av tillagningszonen när du avlägsnar kärlen.
- Låt inte barn leka med apparaten eller sitta, stå eller klättra på den.
- Förvara inte föremål som är intressanta för barn i skåpen över apparaten. Barn som klättrar på hällen kan skadas allvarligt.
- Lämna inte barn ensamma eller utan uppsikt i området där apparaten används.
- Barn eller personer med en funktionsnedsättning som begränsar deras förmåga att

använda apparaten ska anvisas om apparatens användning av en ansvarig och kompetent person. Personen som anvisar ska vara trygg i förvissningen att de kan använda apparaten utan risk för dem själva eller omgivningen.

- Reparera eller byt inte någon del av apparaten om inte detta specifikt rekommenderas i bruksanvisningen. Allt annat underhåll ska utföras av en kvalificerad tekniker.
- Använd inte ångtvätt för att rengöra hällen.
- Placera eller släpp inte tunga föremål på hällen.
- Stå inte på hällen.
- Använd inte grytor med skrovlig yta, och dra inte kärl över induktionsglasytan eftersom detta kan repa glaset.
- Använd inte stålull eller annan nötande rengöringsutrustning när hällen rengörs eftersom detta kan skada induktionsglaset.
- Om elsladden skadas måste den bytas av tillverkaren, dennes serviceombud eller liknande kvalificerad person för att undvika faror.
- Denna produkt är avsedd att användas i hushåll och liknande användningsområden, som till exempel:
 - personalkök i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer, – lantbruk, – av gäster på hotell,

- motell och i andra slags boendemiljöer,
– på Bed and Breakfast och i liknande miljöer.
- **VARNING:** Apparaten och dess tillgängliga delar bli heta under användning.
Se till att inte vidröra heta ytor.
Barn under 8 år ska hållas borta om de inte kan övervakas kontinuerligt.
 - Den här apparaten kan användas av barn från 8 års ålder och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga om de har fått handledning eller instruktioner för säker användning och förstår de faror som är inblandade.
 - Barn ska inte leka med apparaten.
Rengöring och skötsel ska inte utföras av barn utan uppsikt.
 - **VARNING:** Matlagning med fett eller olja utan uppsikt på en häll kan vara farligt och leda till brand. Försök **ALDRIG** att släcka eld med vatten, stäng endast av apparaten och täck sedan över flammen med till exempel ett lock eller ett brandtäcke.
 - **VARNING:** Risk för brand: använd inte spishällen som avställningsyta.
 - **Varning:** Om ytan spricker ska apparaten stängas av för att undvika risk för elstöt, med avseende på hallytor av glaskeramik eller liknande material som skyddar strömförande delar

- En ångtvätt ska inte användas.
- Apparaten är inte avsedd att användas med en extern timer eller ett separat fjärrstyrningssystem.

FÖRSIKTIGHET: Matlagningsprocessen måste övervakas. Korta matlagningsprocesser måste övervakas kontinuerligt.

WARNING: För att förhindra att apparaten välter måste denna stabiliserande anordning installeras. Se installationsanvisningarna.

WARNING: Använd bara de hållskydd som utformats av apparatens tillverkare eller som indikeras av apparatens tillverkare i anvisningarna för användning som lämpliga, eller hållskydd som är inbyggda i apparaten. Användning av olämpliga skydd kan orsaka olyckor.

Denna apparat inkorporerar en jordanslutning endast i funktionssyfte.

Grattis till köpet av din nya induktionshäll.

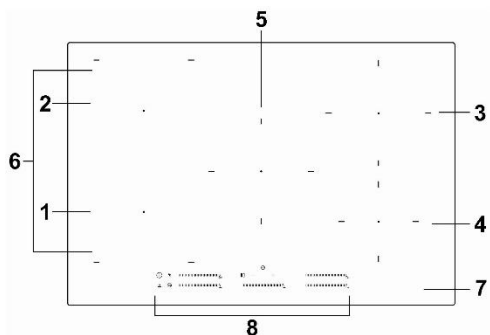
Vi rekommenderar att du lägger lite tid på att läsa denna bruks-/installationsanvisning för att helt förstå hur du ska installera och använda den på rätt sätt.

Läs installationsavsnittet för information om installationen.

Läs alla säkerhetsanvisningar noggrant innan användning och förvara denna bruks-/installationsanvisning på en bra plats för framtida referens.

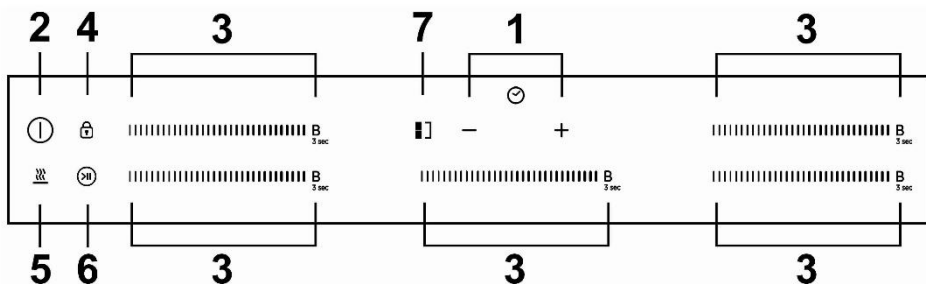
Produktöversikt

Sedd uppifrån



1. 2 000 W-zon, boost till 2 600 W
2. 1 500 W-zon, boost till 2 000 W
3. 2 000 W-zon, boost till 2 600 W
4. 1 500 W-zon, boost till 1 800 W
5. 2 000 W-zon, boost till 2 600 W
6. Flexzon, 2 800 W, boost 3 500 W
7. Glasyta
8. Kontrollpanel

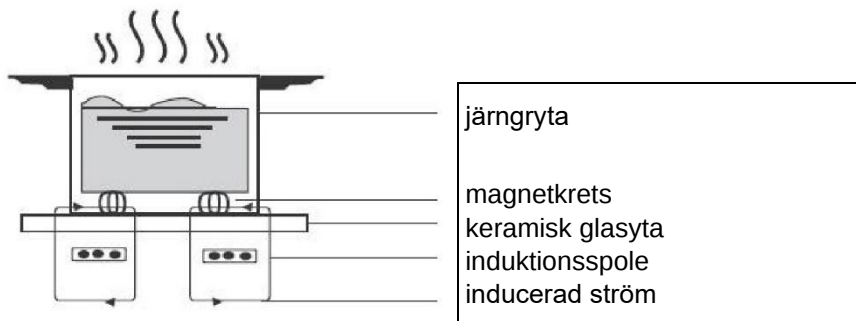
Kontrollpanel



1. Timerdisplay
2. PÅ/AV-knappen
3. Effektreglage/boosterfunktion
4. Låsknapp
5. Varmhållningsfunktion
6. Pausfunktion
7. Flexzon

Kort om matlagning med induktion

Induktion är en teknik för säker, avancerad, effektiv och ekonomisk matlagning. Den fungerar genom att elektromagnetiska vibrationer alstrar värme direkt i kärlet, istället för indirekt genom uppvärmning av glasytan. Glaset blir bara varmt eftersom kärlet efterhand värmer upp det.

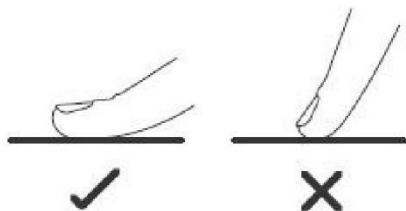


Innan du använder din nya induktionshäll

- Läs denna vägledning och var särskilt uppmärksam på avsnittet "Säkerhetsvarningar".
- Avlägsna eventuell skyddsfilm som fortfarande sitter på din induktionshäll.

Använda pekstyrningen

- Styrningen reagerar på din beröring, så du behöver inte trycka hårt.
- Tryck med fingerdynan, inte fingerspetsen.
- Du kommer att höra ett pip varje gång ett kommando registreras.
- Se till att kontrollpanelen alltid är ren och torr och att inga föremål (till exempel redskap eller handdukar) täcker den. Till och med en tunn vattenfilm kan göra panelen svår att använda.



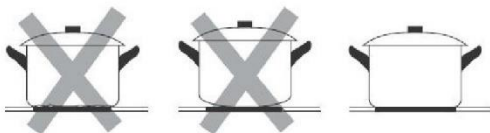
Välja rätt kärl



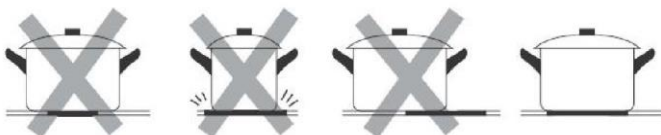
- Använd bara kärl som har en botten som är lämplig för en induktionshäll. Titta efter induktionssymbolen på förpackningen eller på botten av kokkärlet.
- Du kan kontrollera om ditt kärl är lämpligt genom att genomföra ett magnettest. Håll magneten mot kokkärlets botten. Om den fastnar är kokkärlet lämpligt för induktionshäll.
- Om du inte har någon magnet:
 1. Häll lite vatten i kärlet du vill kontrollera.
 2. Om symbolen  inte blinkar på displayen och vattnet värms upp är kärlet lämpligt.
- Käril i följande material är inte lämpliga: rent rostfritt stål, aluminium eller koppar utan magnetisk botten, glas, trä, porslin, keramik och lergods.



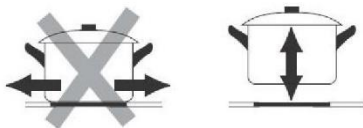
Använd inte kärl med skrovlig eller rundad botten.



Se till att kärlets botten är rak, ligger an jämnt mot glaset och har samma storlek som tillagningszonen. Använd kärl vars diameter är lika stor som grafiken för den zon du valt. Om du använder ett kärl som är aningen bredare kommer energieffektiviteten att maximeras. Om du använder ett mindre kärl kan effektiviteten bli lägre än förväntat. Centrera alltid kärlet över tillagningszonen.



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



Kärldimensioner

Tillagningszonerna anpassas automatiskt efter kärlets diameter upp till en viss gräns. Kärlets botten måste emellertid ha en minimidiameter som motsvarar aktuell tillagningszon. För att få ut maximal effektivitet av hällen ska kärlet placeras i tillagningszonens centrum.

Bottendiameter för induktionskärl

Tillagningszon	Minst (mm)
1,2 (180 mm)	120
3, 5 (210 mm)	140
4 (160 mm)	100
Flexzon	240 eller 160*270

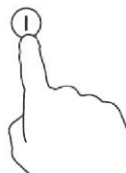
Ovanstående kan variera beroende på kvaliteten på det kärl som används.

Använda din induktionshäll

Börja laga mat

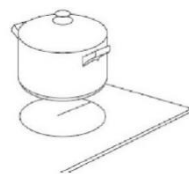
1. Tryck på PÅ/AV-knappen.

När hällen aktiverats hörs ett pip, och alla displayer visar " " eller " - " vilket betyder att hällen är i standbyläge.

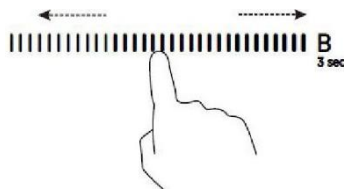
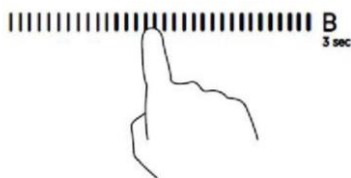


2. Placera ett lämpligt kärl på den tillagningszon du vill använda.

- Se till att kärlets botten och hällens yta är rena och torra.



3. Ange effektnivå genom att trycka på skjutreglaget eller glida längs "—" -reglaget, eller tryck bara var som helst på "—".



Eller

- Om du inte väljer värmeinställning inom 1 minut kommer induktionshällen automatiskt att stängas av. För att starta den igen börjar du om från steg 1.
- Du kan när som helst under matlagningen ändra värmeinställningen.
- Om du glider längs "—" -reglaget kommer effekten att variera mellan 1 och 9.

Om displayen blinkar $\geq \text{U} \leq$ alternerande med värmeinställningen

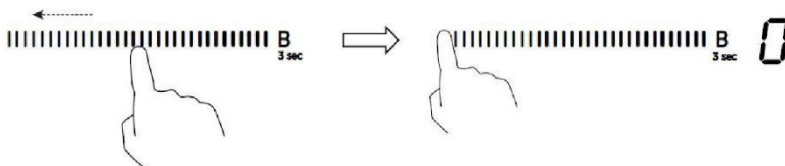
Detta innebär:

- att du inte har placerat ett kärl på rätt tillagningszon eller
- att kärlet du använder inte är lämpligt för induktion eller
- att kärlet är för litet eller inte är korrekt positionerat på tillagningszonen.

Ingen uppvärmning sker förrän ett lämpligt kärl är placerat på tillagningszonen. Displayen kommer automatiskt att stängas av efter 1 minut om inget lämpligt kärl placeras ut.

När du är klar med matlagningen

- Stäng av kokzonen genom att dra längs "—" till vänster och håll kvar i 1 sekund.



- Se till att effektdisplayen visar "0" och sedan visar "H".



- Stäng av hela hällen genom att trycka på PÅ/AV-knappen.



4. Var försiktig med varma ytor

Symbolen "H" visas på värmezonen när den är för varm för att röra. Indikationen kommer att försvinna när ytan har svalnat till en säker temperatur. Den kan också användas i energisparande syfte – använd zonen som fortfarande är varm om du vill värma upp fler kärl.



I händelse av strömavbrott när symbolen "H" är på, rör inte tillagningsytan när strömmen sätts på igen, även om symbolen "H" inte visas.

Använda effektstyrning

Med effektstyrning kan du ställa in den totala effekten till 2,5 kW/3,0 kW/4,5 kW/ 6,5 kW och 7,4 kW. Standardinställningen för total effekt är den maximala effektnivån.

Ställa in den total effektnivån för att tillgodose dina behov

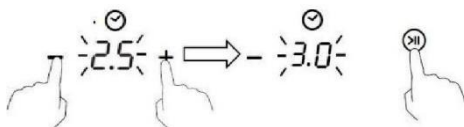
1. Se till att hällen är avstängd.

Observera: du kan bara ställa in effektstyrningen när hällen är avstängd.

2. Tryck på "pausknappen" och håll ned i 5 sekunder. Du kan höra ljudsignalen en gång.



3. När du hört ljudet kan du hålla inne "+" och "-" samtidigt i 3 sekunder, timerindikatorn kommer att visa en blinkande föregående total effektnivå, till exempel "2,5". Håll inne "+" och "-" i 1 sekund igen för att byta till en annan effektnivå, till exempel 3,0. När effekten du vill ha blinkar trycker du på "pausknappen" och håller den inne i 5 sekunder. Ljudsignalen hörs 10 gånger. Detta innebär att du har slutfört inställningen.



Obs:

1. Efter steg 2 måste du trycka på "+" och "-" **inom 3 sekunder** efter att du hör pipet. Annars måste du börja om igen från steg 2.

2. När du är klar med inställningen ska du vänta tills de 10 pipen har hörts. Tryck inte på någon knapp under denna period. Annars kommer inställningen inte att sparas.

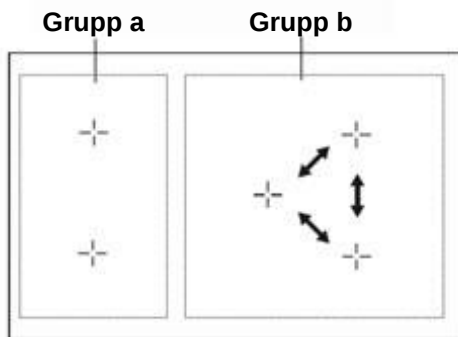
Regler för effektstyrning

Om den totala effekten överskrider en gräns på 2,5 kW, 3,0 kW, 4,5 kW, 6,5 kW (beroende på vilken nivå du angivit) kan du inte öka effekten för någon zon.

Om du ökar, kommer hällen att pipa 3 gånger och indikatorn kommer att visa "Pn" blinkande. Följaktligen måste du minska effekten för andra tillagningszoner innan du kan öka effekten för den zon du vill.

Effektbegränsning i mitten och för de högra zonerna

- Kokzonerna är indelade i två grupper. Varje grupp har en maximal elbelastning på 3 600 W.
- Begränsningen minskar effekten till de övriga kokzoner.
- Displayen för värmeinställningen för de reducerade zonerna växlar mellan två nivåer. Om alla zonerna är på minskar den största effektnivån för de tre zonerna till nivå 7, nivå 7, nivå 7.



I grupp a kan båda två zonerna arbeta på nivå 9 samtidigt eftersom de är på totalt 3 500 W.

I grupp b, om 3 zoner är på kan den maximala effektnivån för varje zon nå nivå 7. Om den bakre zonen i grupp b är avstängd kan de andra två zonerna nå en maximal effektnivå på 8.

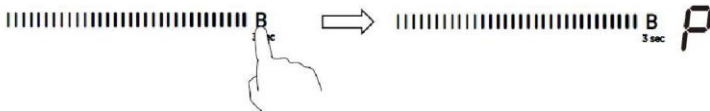
Om du vill att en av zonerna i grupp b ska fungera på högsta effektnivån, bör endast 2 zoner vara inställda. Hällen minskar automatiskt effektnivån för den första påslagna zonen.

Använda Boost

Boost är funktionen som låter effekten i en zon på en sekund stiga till en högre nivå och ligga kvar där i 5 minuter. På så vis får du en snabbare och mer kraftfull matlagning.

Använda Boost-funktionen för att öka effekten

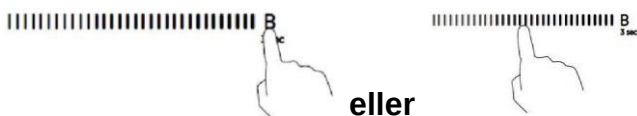
1. Tryck på knappen på kontrollpanelen som du vill aktivera Boost-funktionen för och håll sedan in "b" i 3 sekunder. Effektnställningen kommer att visa "P" för att indikera att zonen är i Boostläge.



2. Boosteffekten varar i 5 minuter, och zonen återgår sedan till effektläge 9.



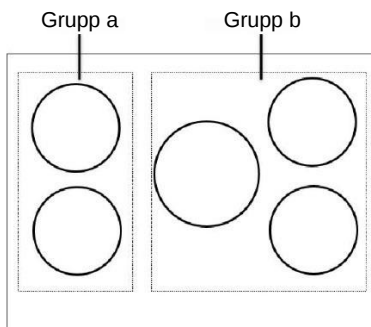
3. Tryck på symbolen "B"-två gånger om du, under dessa 5 minuter, vill avbryta Boost-funktionen. Värmezonen kommer att återgå till effektläge "9". Eller glid längs "—" till den vänstra punkten, värmezonen återgår till det effektläge du tryckt på.



Restriktioner vid användning

De fem zonerna är uppdelade i två grupper. I en grupp, om boost ska användas i en zon, ska du först se till att den andra zonen fungerar under effektnivå 5.

I grupp b, om en zon har aktiverat Boostläge, kan endast en till zon fungera samtidigt.

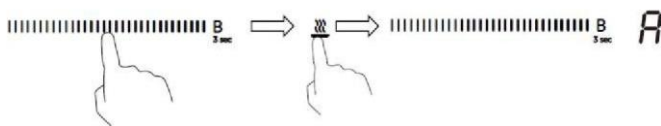


Använda varmhållning

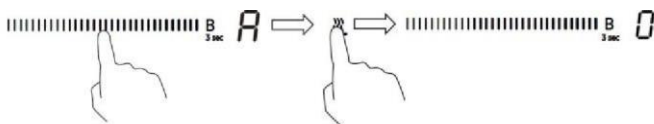
Varmhållningsfunktionen är den som aktiverar en lägre effekt för en zon för att hålla temperaturen stabil.

Använda varmhållning för att hålla maten varm

1. Tryck på reglaget för den värmezonen som du vill hålla varm och tryck sedan på varmhållningsknappen , indikatorn för kokzonen visar "A".



2. Om du vill avbryta varmhållningen, trycker du på reglaget för värmezonen och sedan på knappen . Värmezonen kommer att gå tillbaka till effektsteg "0".

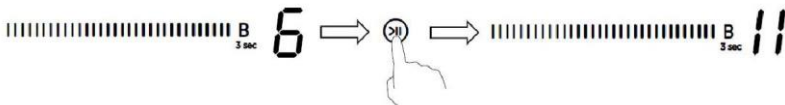


Använda Pausfunktionen

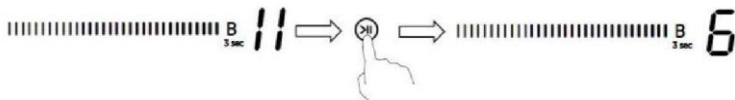
Pausfunktionen kan användas när som helst under matlagningen. Den låter dig pausa hällen och sedan komma tillbaka till den.

1. Se till att tillagningszonen är igång.

2. Tryck på pausknappen, indikatorn för kokzonen kommer att visa "II". Sedan kommer användningen av induktionshällen att inaktiveras avseende alla kokzoner, förutom paus, på/av och låsknapparna.

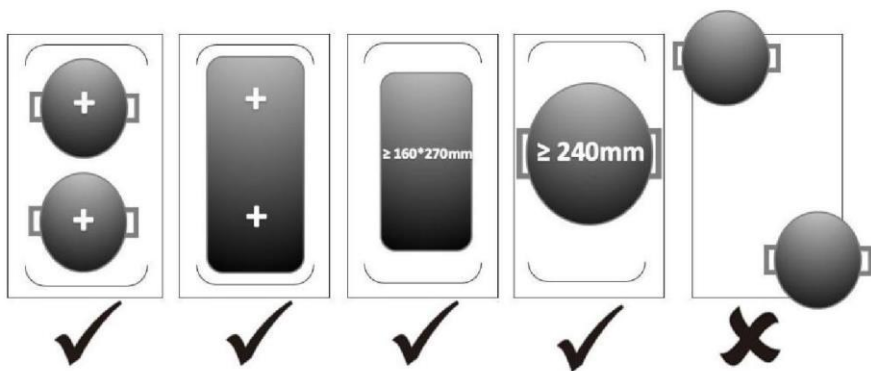


3. För att avbryta pausen, tryck på pausknappen. Kokzonerna kommer då att återgå till de effektinställningar som gällde före pausen.



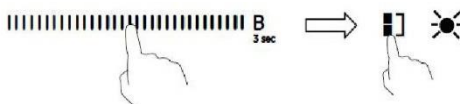
Flexzon

- Detta område kan användas som en enda zon eller som två olika zoner, beroende på dina behov och kan aktiveras när som helst.
 - Flexibel induktionszon är utformad av två oberoende induktorer som kan styras separat.
 - Viktigt: Se till att placera kokkärlen i mitten på induktionszonen. Om du använder större kärl/kastrull eller en oval form se till att kärlet/kastrullen centreras i mitten av de båda korsen.
- Exempel på bra och dåliga placeringar:



Som stor zon

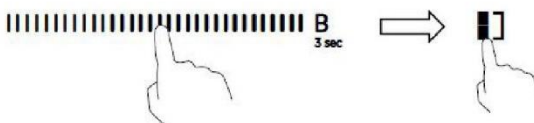
1. Tryck på reglaget för värmезonen (vänster sida) som du vill aktivera flexzonen för. Tryck sedan på flexzonens valknapp för att aktivera det flexibla området som en enda stor zon. Motsvarande indikator kommer att tändas.



2. Tryck på skjutreglaget längs kontrollen, eller tryck bara på valfri punkt på för att justera effektnivån.

Som två oberoende zoner

1. Om du vill avbryta flexzonen, tryck på reglaget för värmезonen igen, tryck sedan på knappen för flexzonen. Indikatorn bredvid knappen för flexzonen släcks.



Låsa reglagen

- Du kan låsa reglagen för att förhindra oavsiktlig användning (till exempel av barn som sätter på tillagningszonerna av misstag).
- När kontrollerna är låsta är alla reglage utom PÅ/AV-knappen inaktiverade.

För att låsa kontrollerna

Tryck och håll inne nyckelkontrollen en stund. Timerindikatorn kommer att visa "Lo".

För att låsa upp kontrollerna

1. Se till att hällen är påslagen.
2. Tryck och håll inne nyckelkontrollen en stund
3. Du kan nu börja använda din induktionshäll.



När hällen är i låst läge är alla kontroller inaktiva förutom PÅ/AV-knappen. Du kan alltid stänga av hällen med PÅ/AV-knappen i en nödsituation, men då måste du låsa upp hällen först vid nästa användningstillfälle.

Övertempsskydd

En temperaturgivare kan övervaka temperaturen inuti induktionshällen. Om en för hög temperatur detekteras kommer induktionshällen automatiskt att stänga av driften.

Överkokningsskydd

Överkokningsskyddet är en säkerhetsfunktion. Den stänger av hällen automatiskt inom 10 sekunder om vatten rinner över kontrollpanelen, medan en ljudsignal hörs i en sekund.

Detektion av små föremål

Om ett icke-magnetiskt kärl (till exempel av aluminium), ett kärl i olämplig storlek, eller andra små föremål (till exempel kniv, gaffel, nyckel) har lämnats kvar på hällen kommer den automatiskt att gå in i standbyläge efter 1 minut. Fläkten kommer att fortsätta att kyla ner hällen i ytterligare en 1 minut.

Automatiskt avstängningsskydd

Den automatiska avstängningen är en säkerhetsfunktion för din induktionshäll. Den stängs av automatiskt om du glömmer att stänga av vid matlagningen. Standardarbetstiderna för olika effektnivåer visas i tabellen nedan:

Effektnivå	1	2	3	4	5	6	7	8	9	A	II
Standardarbetstid (timmar)	8	8	8	4	4	4	2	2	2	2	2

Om kärlet avlägsnas kan hällen automatiskt sluta värma upp och stängs av efter 2 minuter när den svalnar.



Människor med pacemaker bör konsultera sin läkare innan de använder denna enhet.

Använda timern

Du kan använda timern på två olika sätt:

- Du kan ställa in den för att ge en påminnelse. Med denna inställning kommer timern inte att stänga av någon tillagningszon när tiden löpt ut.
- Du kan ställa in den så att den stänger av en tillagningszon när tiden löpt ut.
- Du kan ställa in timern på upp till 99 minuter

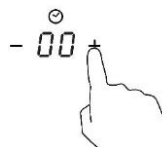
Använda timern som minutpåminnelse

Om du inte väljer någon tillagningszon

1. Se till att hällen är påslagen.

Observera: du kan använda minutpåminnelsen även om du inte väljer någon tillagningszon.

2. Tryck på "-" eller "+" på timerkontrollen så kommer påminnelseindikatorn börja blinka och "00" kommer att visas på displayen.



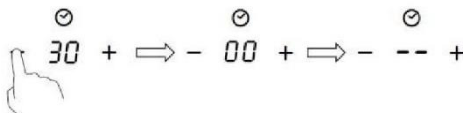
3. Ställ in tiden genom att trycka på "-" eller "+"-kontrollerna.

Tips: Tryck på "-" eller "+"-kontrollerna en gång för att sänka eller öka med en minut.

Håll inne timerns "-" eller "+"-kontrollerna för att sänka eller öka med 10 minuter.

Om inställningstiden överskrider 99 minuter kommer timern automatiskt att återgå till 0 minuter.

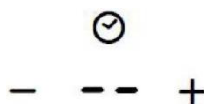
4. Avbryt tiden genom att trycka på "-" på timern och gå hela vägen ner till "0".



5. När tiden är inställd kommer nedräkningen att börja omedelbart. Displayen visar återstående tid och timerindikatorn blinkar i 5 sekunder.

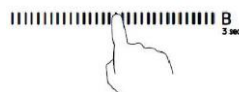


6. Ljudsignalen hörs i 30 sekunder och timerindikatorn visar "- -" när den inställda tiden löpt ut.



Ställa in timern så att den stänger av en tillagningszon

Ställ in tillagningszoner för denna funktion:



1. Tryck på reglaget för den värmezonen som du vill ställa in timern för.

2. Tryck på "-" eller "+" på timerkontrollen så kommer påminnelseindikatorn börja blinka och "00" kommer att visas på displayen.

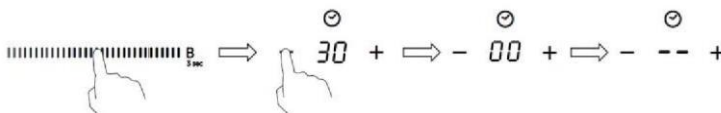


3. Ställ in tiden genom att trycka på "-"- eller "+"-kontrollerna.

Tips: Om du trycker på "-"-eller "+"-kontrollerna en gång sänker eller ökar du med en minut.

Om du håller inne "-"-eller "+"-kontrollerna sänker eller ökar du med 10 minuter. Om inställningstiden överskrider 99 minuter kommer timern automatiskt att återgå till 0 minuter.

4. För att avbryta timern, tryck på knappen för värmezonsval och tryck sedan på "-"- eller "+"- på "timern" och bläddra ner till "0". Timern avbryts och "00" visas i minutdisplayen och sedan "--".



5. När tiden är inställd kommer nedräkningen att börja omedelbart.

Displayen visar återstående tid och timerindikatorn blinkar i 5 sekunder.



OBS: Den röda punkten bredvid effektnivåindikatorn kommer att tändas vilket indikerar att zonen är vald.



6. När matlagningstimern löper ut kommer den aktuella tillagningszonen automatiskt att stängas av och visa "H".



Andra tillagningszoner kommer att fortsätta vara igång om de var påslagna innan.

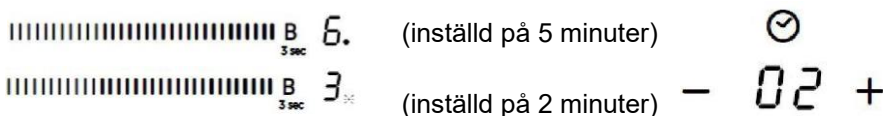
Ställa in timern så att den stänger av mer än en tillagningszon

1. Om du använder denna funktion för mer än en tillagningszon kommer timerindikatorn att visa den kortaste tiden.

(Om till exempel zon 1 har inställd tid på 2 minuter och zon 2 på 5 minuter kommer timerindikatorn att visa "2".)

OBS: Den blinkande röda punkten bredvid effektnivåindikatorn innebär att timerindikatorn visar värmezonen tid.

Om du vill kontrollera inställd tid för en annan värmezon ska du trycka på reglaget för värmezonen en gång. Timern kommer att indikera inställd tid.



2. När matlagningstimern löper ut kommer den aktuella värmezonen automatiskt att stängas av och visa "H".



OBS: Om du vill ändra tiden efter att timern har ställts in måste du börja från steg 1

Skötsel och rengöring

Vad?	Hur?	Viktigt!
Vardagssmuts på glaset (fingeravtryck, märken, rester av mat eller utspillda vätskor som inte innehåller socker)	1. Stäng av strömmen till hällen. 2. Applicera hållrengöringsmedel när glaset fortfarande är varmt (men inte hett!) 3. Skölj och torka med en ren trasa eller pappersduk. 4. Slå på strömmen till hällen igen.	• När strömmen till hällen är avstängd kommer ingen indikation på "het yta" att visas, men tillagningszonen kan fortfarande vara varm! Var mycket försiktig! • Kraftfulla rengöringsmedel, vissa rengöringsprodukter med nylon samt hårda/nötande rengöringsmedel kan repa ytan. Läs alltid produktens etikett för att säkerställa att medlet eller utrustningen är lämplig. • Lämna aldrig kvar en rengöringsprodukt på hällens yta: glaset kan få fläckar.
Mat som kokat över, smälta produkter eller varma utspillda vätskor som innehåller socker	Avlägsna spillet omedelbart med en filékniv, palettkniv eller ett rakblad lämpligt för induktionshällar, men var försiktig så att du inte bränner dig på en varm tillagningszon: 1. Stäng av strömmen till hällen på väggen. 2. Håll bladet eller verktyget i 30 ° vinkel och skrapa bort spillet till en kall del av hällen. 3. Torka bort smutsen eller spillet med en disktrasa eller pappersduk. 4. Följ steg 2 till 4 i "Vardags-smuts på glaset" ovan.	• Avlägsna fläckar från smälta produkter eller utspillda vätskor som innehåller socker så snabbt som möjligt. Om de lämnas kvar på glaset kan de bli svåra att avlägsna eller till och med skada glasytan permanent. • Risk för skärskador: hållskrapans rakbladsvassa blad exponeras när säkerhetsfodralet dras bort. Använd med extrem försiktighet och förvara säkert och utom räckhåll för barn.
Spill på pekstyrningen	1. Stäng av strömmen till hällen. 2. Fukta spillet 3. Torka rent kontrollpanelen med en fuktig svamp eller trasa. 4. Torka området helt torrt med en pappersduk. 5. Slå på strömmen till hällen igen.	• Hällen kan pipa och stänga av sig själv och pekstyrningen kanske inte fungerar om det finns vätska på den. Se till att du torkar rent pekstyrningen innan du sätter på hällen igen.

Råd och tips

Problem	Möjliga orsaker	Gör så här
Induktionshällen kan inte sättas på.	Ingen ström.	Se till att induktionshällen är ansluten till strömförsörjningen och att den är påslagen. Kontrollera om ett strömavbrott pågår i ditt hem eller bostadsområde. Ring en behörig tekniker om du kontrollerat allt och problemet kvarstår.
Pekstyrningen svarar inte.	Kontrollerna är låsta.	Lås upp kontrollerna. Se avsnittet "Använda din induktionshäll" för anvisningar.
Pekstyrningen är svår att använda.	Det kanske finns en tunn vattenfilm på kontrollerna, eller du kanske använder fingertoppen när du trycker på kontrollerna.	Se till att pekstyrningen är torr och att du använder fingrets dyna när du trycker på kontrollerna.
Glaset blir repigt.	Kokkärl med skrovlig botten. Olämplig och nötande utrustning och rengöringsmedel används.	Använd kokkärl med plan och jämn botten. Se "Välja rätt kärl". Se "Skötsel och rengöring".
Vissa kokkärl ger ifrån sig klickande eller knastrande ljud.	Detta kan bero på kokkärlets konstruktion (lager av olika metaller som vibrerar på olika vis).	Detta är normalt för kokkärl och är inte en indikation på ett fel.
Induktionshällen ger ifrån sig ett lågt surrande ljud när den används med höga effektinställningar.	Detta beror på induktionstekniken.	Detta är normalt, men ljudet ska bli tystare eller försvinna helt när du sänker effektinställningen.
Fläktljud från induktionshällen.	En kylfläkt som är inbyggd i din induktionshäll förhindrar att elektroniken blir överhettad. Den kan fortsätta att vara igång också efter att du stängt av induktionshällen.	Detta är normalt och kräver inga åtgärder. Stäng inte av strömmen till induktionshällen på väggen när fläkten är igång.
Kokkärnen blir inte varma och syns inte på displayen.	Induktionshällen kan inte detektera kärlet eftersom det inte är lämpligt för induktion. Induktionshällen kan inte detektera kärlet eftersom det är för litet för tillagningszonen eller inte är centrerat på rätt sätt.	Använd bara kärl som är lämpliga för en induktionshäll. Se avsnittet "Välja rätt kärl". Centrera kärlet och se till att dess botten matchar tillagningszonens storlek.

Induktionshällen eller en tillagningszon har stängts av på ett oväntat sätt, ett ljud hörs och en felkod visas (vanligtvis med en eller två siffror som alternerar i timerdisplayen).	Tekniskt fel.	Anteckna felkodens bokstäver och siffror, stäng av strömmen till induktionshällen på väggen och kontakta en behörig tekniker.
---	---------------	---

Feldisplay och inspektion

Om en avvikelse uppstår kommer induktionshällen automatiskt att gå in i skyddsläge och visa följande skyddskoder:

Problem	Möjliga orsaker	Gör så här
F3/F4	Fel på induktionsspolens temperaturgivare	Kontakta leverantören.
F9/FA	Fel på temperaturgivaren i IGBT.	Kontakta leverantören.
E1/E2	Onormal matningsspänning	Inspektera om strömförsörjningen ser normal ut. Sätt på om strömförsörjningen ser normal ut.
E3	Hög temperatur i induktionsspolens temperaturgivare	Kontakta leverantören.
E5	Hög temperatur i temperaturgivaren i IGBT.	Starta om efter att hällen svalnat.

Ovan finns bedömning och inspektion för vanliga fel.

För att undvika risker och skador på induktionshällen ska du inte demontera enheten själv.

Teknisk specifikation

Matlagningshäll	HIES854MB1TT
Kokzoner	5 zoner
Matningsspänning	220–240 V~, 50–60 Hz

Installerad elektrisk effekt	2,5 kw: 2 250–2 750 W eller 3,0 kw 2 700–3 300 W eller 4,5 kw: 4 050–4 950 W eller 6,5 kw: 5 850–7 150 W eller 7,4 kw: 6 600–7 400 W
Produktstorlek L×B×H (mm)	770 X 520 X 60
Inbyggnadsmått A×B (mm)	740 X 490

Vikt och mått är ungefärliga. Eftersom vi ständigt strävar efter att förbättra våra produkter kan vi ändra specifikationer eller konstruktion utan att meddela detta i förväg.

Installation

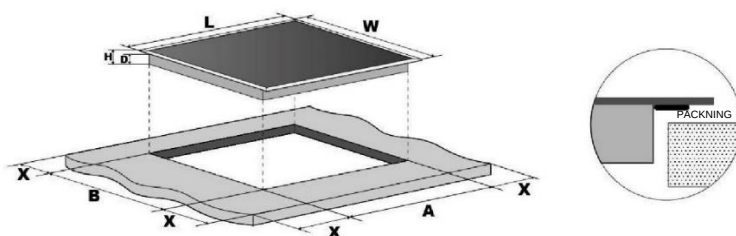
Val av installationsutrustning

Ta ut ett hål i bänkskivan i enlighet med måtten i ritningen.

För installation och användning ska ett utrymme på minst 5 cm lämnas runt hålet.

Se till att bänkskivans tjocklek är minst 30 mm. Välj ett bänkskivematerial som tål värme så att strålningsvärme från hällen inte orsakar deformationer.

Som visas nedan:

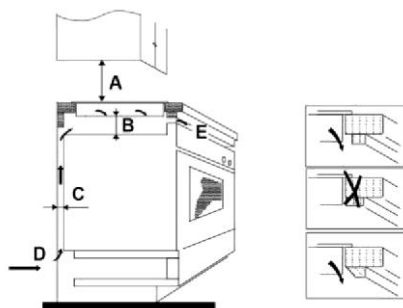


L (mm)	B (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
770	520	60	56	740+5	490+5	50 mini

Se alltid till att induktionshällen har god ventilation och att luftinlopp och -utlopp inte blockeras. Se till att induktionshällen är i gott driftskick. Som visas nedan



Obs: Säkerhetsavståndet mellan hällen och skåpet ovan hällen ska vara minst 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Luftintag	Luftutgång 10 mm

Se innan du installerar hällen till att

- bänkskivan är i våg och att inga bärande konstruktionsdelar är i vägen för konstruktionen
- bänkskivan är tillverkad i ett värmebeständigt material
- ugnen har en inbyggd kylfläkt, om hällen installeras över en ugn
- installationen följer alla krav på luftspalter och frigångar och andra tillämpliga standarder och förordningar
- en lämplig isolerande brytare som gör det möjligt att bryta huvudströmmen helt byggs in i det permanenta kablaget, monteras och positioneras så att den följer lokala lagar och bestämmelser med avseende på elektriska installationer. Den isolerande brytaren måste vara av en godkänd typ och ge en 3 mm luftspalt mellan alla poler (eller i alla aktiva [fas]ledare om lokala elnormer tillåter denna variation av kraven)
- den isolerande brytaren är lätt tillgänglig för kunden som får hällen installerad
- du konsulterar lokala byggregler och normer om du är osäker gällande installationen
- du använder värmebeständiga och lättrengjorda ytskikt (som till exempel kakel) på de väggytor som omger hällen.

Se när du installerat hällen till att

- strömkabeln inte kan nås genom köksskåp eller lådor
- att luftflödet från rummet genom skåpet till hällens underdel är tillräckligt
- att en värmeskyddsbarriär är monterad under hällen om den är installerad över en låda eller ett skåpsutrymme
- att den isolerande brytaren kan nås lätt av kunden

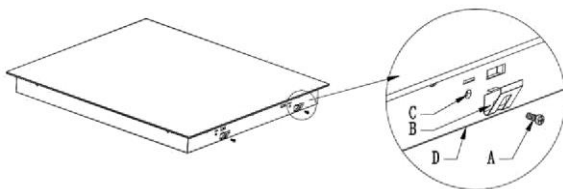
Innan placering av installationsfästena

Enheten ska placeras på en stabil och jämn yta (använd förpackningen).

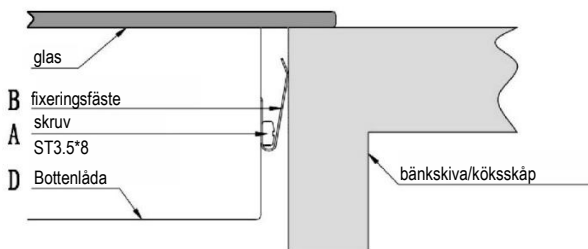
Utöva inte kraft på den styrning som sticker ut från hällen.

Justera fästenas position

Fixera hällen i bänkskivan genom att skruva de fyra fästena i hällens bottenlåda (se bilden) efter installationen.



A	B	C	D
Skruv	Fäste	Skruvhål	Bottenlåda



Försiktighetsåtgärder

1. Induktionshällen måste installeras av behörig personal eller tekniker.
Vi kan erbjuda behörig personal åt er. Genomför aldrig installationen själv.
2. Hällen ska inte installeras direkt över en diskmaskin, kyl, frys, tvättmaskin eller torktumlare eftersom luftfuktigheten kan skada hällens elektronik
3. Induktionshällen ska installeras på ett sådant sätt att värmestrålningen inte äventyrar dess pålitlighet.
4. Väggen och utrymmet över hällen ska tåla värme.
5. För att undvika skador måste sandwichlagret och limmet vara värmetåliga.

Ansluta hällen till huvudströmmen



Denna häll får bara anslutas till huvudströmmen av behörig person.

Innan hällen ansluts till huvudströmmen, se till att:

1. husets elsystem är lämpligt för den effekt som hällen använder.
2. spänningen motsvara det värde som visas på typskylten.
3. strömförsörjningens kablage klarar den last som specificeras på typskylten.

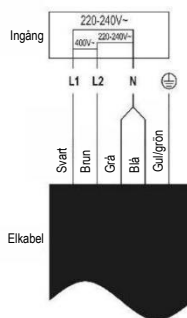
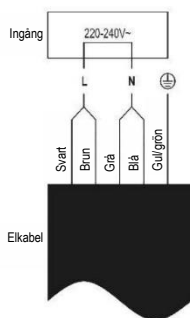
Använd inga adapttrar, reducerare eller grenuttag för när hällen ansluts till huvudströmmen eftersom dessa kan överhettas och börja brinna.

Strömförsörjningskabeln får inte vidröra några heta delar och måste positioneras så att dess temperatur inte i något skede överstiger 75 °C.



Konsultera en elektriker för att bedöma om husets elsystem utan modifieringar är lämpligt. Eventuella förändringar i husets elsystem får bara göras av en behörig elektriker.

Strömförsörjningen ska anslutas i enlighet med relevanta standarder eller med en enpolig kretsbrytare. Inkopplingsmetoden visas nedan.



- Om kabeln är skadad eller ska bytas måste detta genomföras av en efterförsäljningsrepresentant med särskilda verktyg så att olyckor kan undvikas.
- Om apparaten ska anslutas direkt till huvudströmmen måste en omnipolär kretsbrytare installeras med en minimiöppning på 3 mm mellan kontakterna.
- Installatören måste säkerställa att korrekta elektriska anslutningar har gjorts och att dessa efterlever tillämpliga säkerhetsförfordningar.
- Kabeln får inte böjas eller klämmas.
- Kabeln måste kontrolleras regelbundet och får bara bytas av en behörig tekniker.



Apparaten är märkt i enlighet med EU-direktiv 2012/19/EU gällande elektriska och elektroniska apparater (WEEE). WEEE innehåller både miljöförstörande substanser och baselement (som kan återanvändas). Det är viktigt att WEEE genomgår specifik bearbetning så att miljöförstörande ämnen avlägsnas och hanteras på rätt sätt, och andra material kan återvinnas. Individer kan spela en viktig roll i att säkerställa att WEEE inte blir ett miljöproblem. Det är viktigt att följa några grundläggande regler:

- WEEE ska inte betraktas som hushållsavfall.
- WEEE ska tas till en särskild återvinningsstation som drivs kommunalt eller av ett privat företag.

I många länder kan stora WEEE-produkter hämtas i hemmen. När du köper en ny apparat kan den gamla lämnas till leverantören som måste acceptera den kostnadsfritt som en engångslösning, så länge den gamla apparaten är av liknande typ och har samma funktioner som den nyinköpta apparaten.

Produktinformation för elektriska hushållshällar i enlighet med kommissionens förordning (EU) nummer 66/2014					
		Position	Symbol	Värde	Enhet
Modellidentifikation				HIES854MB1TT	
Hålltyp:				Elektrisk håll	
Antal tillagningszoner och/eller -ytor	zoner			5	
	ytor				
Uppvärmningsteknik (tillagningszoner och tillagningsytor med induktion, tillagningszoner med strålningsvärme, solida plattor)	Tillagningszoner med induktion			X	
	Tillagningsytor med induktion				
	tillagningszoner med strålningsvärme				
	solida plattor				
För cirkelformade tillagningszoner eller -ytor: diameter för den användbara tillagningsytan per elektriskt uppvärmd tillagningszon, avrundad till närmsta 5 mm		Bak vänster	Ø	-	cm
		Bak mitten	Ø	-	cm
		Bak höger	Ø	21,0	cm
		Vänster mitten	Ø	-	cm
		Mitten mitten	Ø	21,0	cm
		Mitten höger	Ø	-	cm
		Fram vänster	Ø	-	cm
		Fram mitten	Ø	-	cm
		Fram höger	Ø	16,0	cm
För ej cirkelformade tillagningszoner eller -ytor: längd och bredd för den användbara tillagningsytan per elektriskt uppvärmd tillagningszon eller -yta, avrundad till närmsta 5 mm		Bak vänster	L B	20,0 20,0	cm
		Bak mitten	L B	-	cm
		Bak höger	L B	-	cm
		Vänster mitten	L B	-	cm
		Mitten mitten	L B	-	cm

	Mitten höger	L B	-	cm
	Fram vänster	L B	20,0 20,0	cm
	Fram mitten	L B	-	cm
	Fram höger	L B	-	cm
Energianvändning för tillagningszon eller -yta beräknad per kg	Bak vänster	ECElektrisk matlagning	186,5	Wh/kg
	Bak mitten	ECElektrisk matlagning	-	Wh/kg
	Bak höger	ECElektrisk matlagning	202,5	Wh/kg
	Vänster mitten	ECElektrisk matlagning	-	Wh/kg
	Mitten mitten	ECElektrisk matlagning	186,6	Wh/kg
	Mitten höger	ECElektrisk matlagning	-	Wh/kg
	Fram vänster	ECElektrisk matlagning	187,3	Wh/kg
	Fram mitten	ECElektrisk matlagning	-	Wh/kg
	Fram höger	ECElektrisk matlagning	194,9	Wh/kg
Energianvändning för hällen beräknad per kg		ECElektrisk häll	191,6	Wh/kg
Använd standard: SS-EN 60350-2 Elektriska hushållsapparater för matlagning – Del 2: Hällar – Funktionsprovning				
Tips för energibesparing: • För att få ut maximal effektivitet av hällen ska kärlet placeras i tillagningszonens centrum. • Om du använder lock minskar du tillagningstiden och sparar energi genom att hålla kvar värmen. • Minimera mängden vätska eller fett för att minska tillagningstiderna. • Börja tillagningen med hög effekt och sänk effekten när maten är genomvarm. • Använd kÄrl vars diameter är lika stor som grafiken för den zon du valt.				