



# HOVER

Instruction Manual For Induction Hob

ENGLISH

Bruksanvisning til induktionskogesektionen

DANSK

Bruksanvisning For Induksjonstopp

NORSK

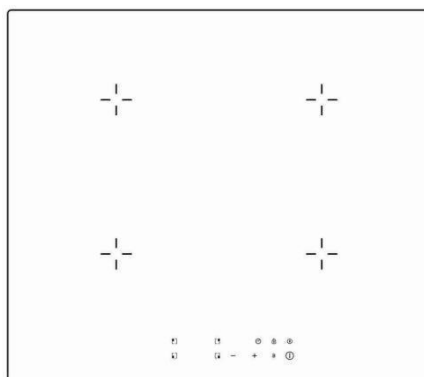
Instruktionsbok för induktionshäll

SVENSK

Induktiokaittoton käyttöopas

SUOMI

## HI624TCT



**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 manufacture 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.

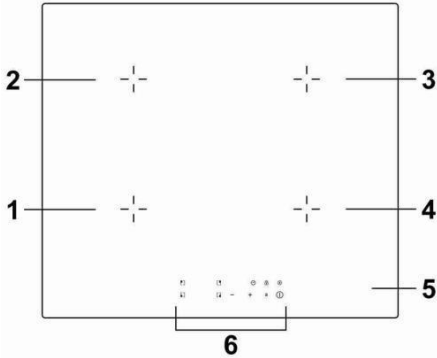
For installation, please read the installation section.

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



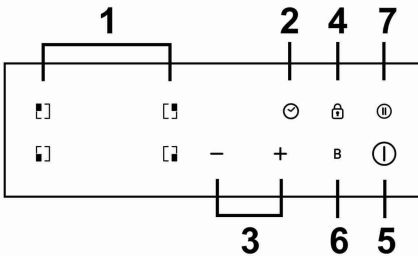
# Product Overview

## 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 2000W
5. Glass plate
6. Control panel

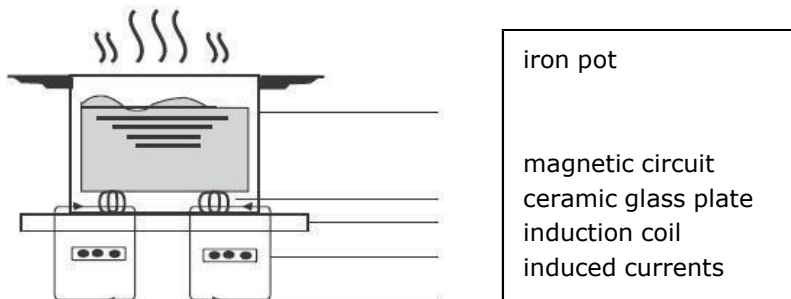
## Control Panel



1. Heating zone selection controls
2. Timer control
3. Power/Timer regulating key
4. keylock control
5. ON/OFF control
6. Boost function control
7. Pause function control

## 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.

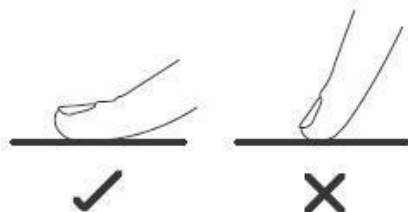


### Before using your New Induction Hob

- 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



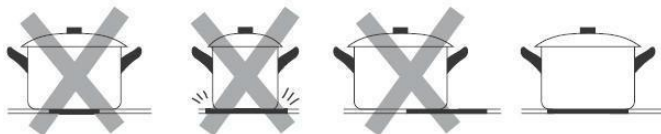
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable 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.



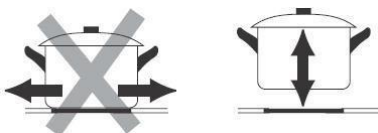
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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, 3, 4 (180mm)	120

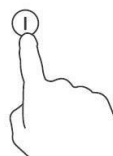
The above may vary according to the quality of the pan used.

## Using your Induction Hob

### To start cooking

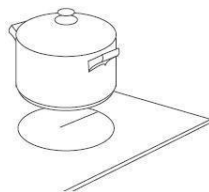
1. Touch the ON/OFF control.

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.

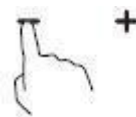
- Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.



3. Touching the heating zone selection control, and a indicator next to the key will flash.



4. Set a power level by touching the "-" or "+" control.



a. If you don't select a heat zone within 1 minute, the induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.

b. You can modify the heat setting at any time during cooking.

## If the display flashes alternately with the heat setting

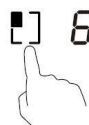
This means that:

- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you're using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly 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 minute if no suitable pan is placed on it.

## When you have finished cooking

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

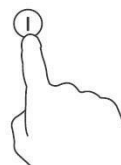


2. Turn the cooking zone off by touching the "-" and scrolling down to "0", or holding the "+" and "-" button at the same time for 1 second, it will cut down to "0" directly.

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



3. 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

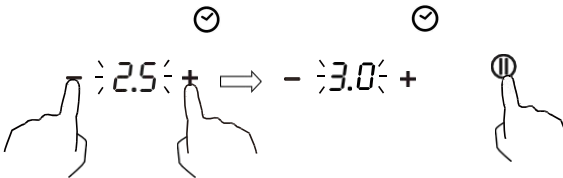
1. Make sure the cooktop is turned off.

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

2. Touch the button "Pause function" 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 seconds, 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 function" 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, 5.5kw, 6.5kw or 7.4kw (depending on which level you've set), you are not able to increase power stage of any zone. If you increase it by touching '+', 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.

# Using the Boost

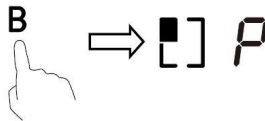
Boost is the function that one zone rising to a larger power in one second and lasting for 5 minutes. Thus you can get a more powerful and faster cooking.

## Using the Boost to get larger power

1. Touch the heating zone selection button that you wish to boost, an indicator next to the key will flash.
2. Touch the Boost button, the heating zone will begin to work at Boost mode.



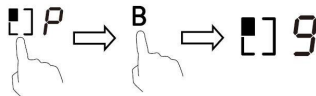
The power display will show "P" to indicate that the zone is boosting.



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

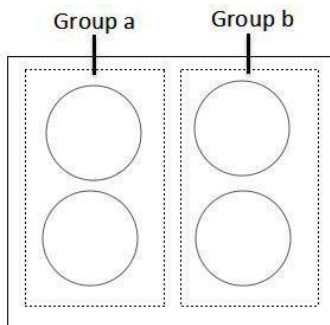


4. If you want to cancel the Boost during this 5 minutes, touch the heating zone selection button, an indicator next to the key will flash. And then touch the Boost button, the heating zone will go back to the power stage 9.



## Restrictions when using

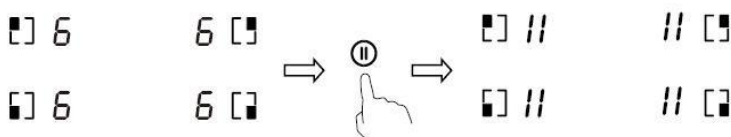
The four zones were divided into two groups. In one group, if use boost on one zone, first make sure that the other zone is working on/below power level 5.



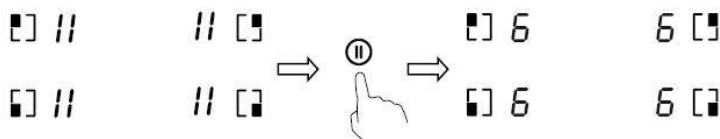
## Using the Pause function

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 function, 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 function, on/off and lock keys.



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





## Locking the Controls

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

### To lock the controls

Touch the keylock control. 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 disabled 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 switches off the hob automatically within 10s if the water flows to the control panel, while the buzzer will beep for 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 goes 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 shuts 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	II
Default working timer (hour)	8	8	8	4	4	4	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.



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 timer control , The minder indicator will start flashing and "30" 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.

4. Cancel the time by touching the timer control and the "00" will show in the minute display.



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.



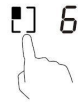
6. Buzzer will bips for 30 seconds and the timer indicator shows "--" when the setting time finished.



## Setting the timer to turn one cooking zone off

Cooking zones set for this feature will:

1. Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for. (e.g. zone 1#)



2. Touch timer control, The minder indicator will start flashing and "30" 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.

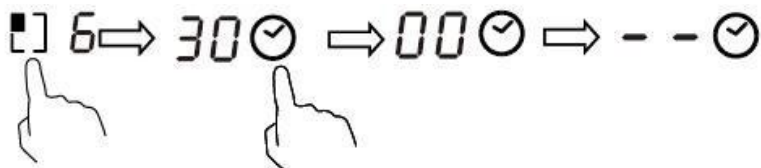
4. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds.



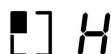
NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.



5. To cancel the timer, touch the heating zone selection control, and then touch the timer control, the timer is cancelled, and the "00" will show in the minute display, and then "--".



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.

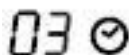
## Setting the timer to turn more than one cooking zone off


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 3 minutes, zone 2# setting time of 6 minutes, the timer indicator shows "3".)

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 selection control. The timer will indicate its set time.

 6. (set to 6 minutes)



 3. (set to 3 minutes)

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

## Hints and Tips

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

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

## Failure Display and Inspection

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

<b>Problem</b>	<b>Possible causes</b>	<b>What to do</b>
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	HI624TCT
Cooking Zones	4 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 L×W×H(mm)	590X520X55
Building-in Dimensions A×B (mm)	560X490

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

## Installation

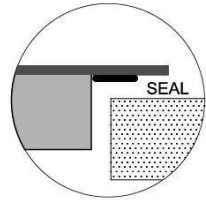
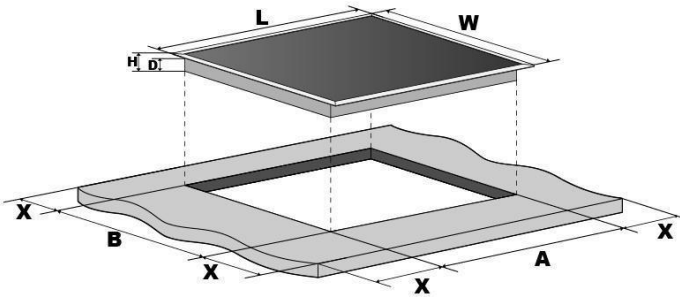
### Selection of installation equipment

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:



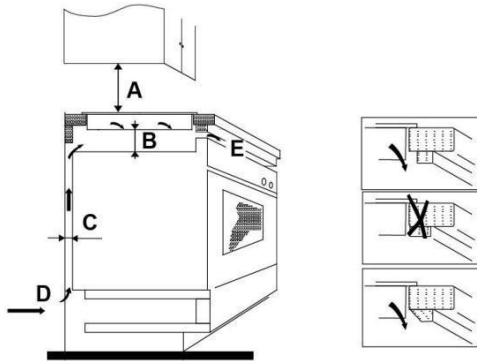


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	55	51	560	490	50 mini

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 5mm

## 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

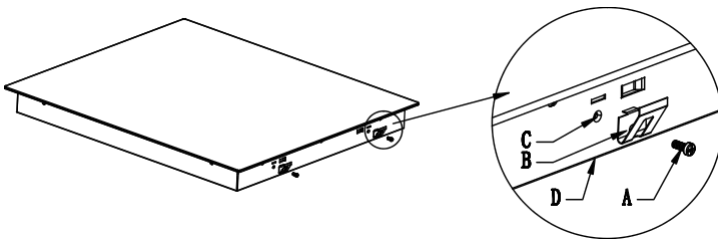
- the power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers
- there is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob
- if the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob
- the isolating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

## Before locating the fixing brackets

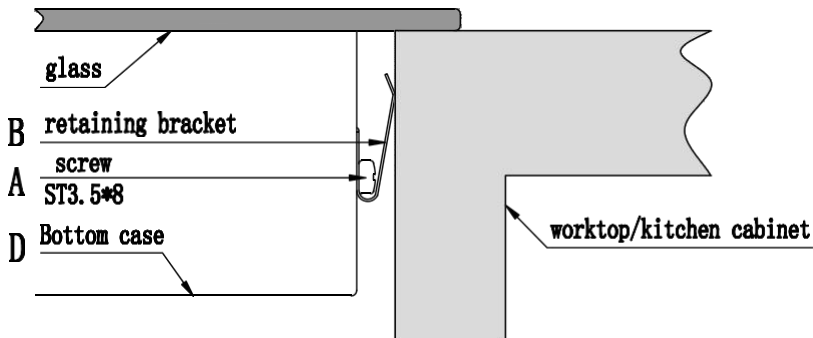
The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

## 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:

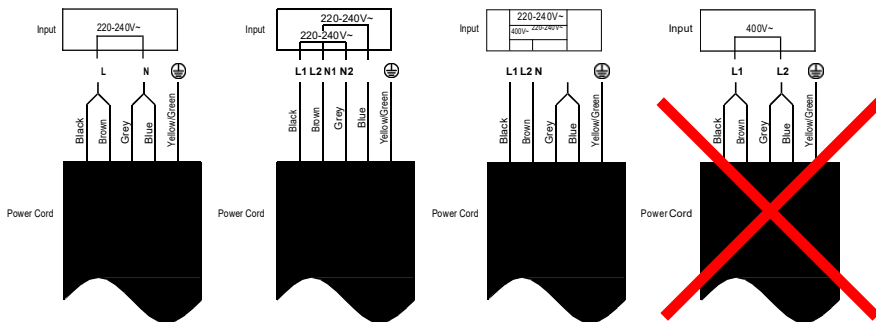
1. the domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
  2. the voltage corresponds to the value given in the rating plate
  3. the power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.
- To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, 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 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				HI624TCT	
Type of hob:				Electric Hob	
Number of cooking zones and/or areas	zones			4	
	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	∅	18,0	cm	
	Rear central	∅	-	cm	
	Rear right	∅	18,0	cm	
	Central left	∅	-	cm	
	Central central	∅	-	cm	
	Central right	∅	-	cm	
	Front left	∅	18,0	cm	
	Front central	∅	-	cm	
	Front right	∅	18,0	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	-	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	-	cm
	Front central	L W	-	cm
	Front right	L W	-	cm
Energy consumption for cooking zone or area calculated per kg	Rear left	ECElectric cooking	193,5	Wh/kg
	Rear central	ECElectric cooking	-	Wh/kg
	Rear right	ECElectric cooking	197,2	Wh/kg
	Central left	ECElectric cooking	-	Wh/kg
	Central central	ECElectric cooking	-	Wh/kg
	Central right	ECElectric cooking	-	Wh/kg
	Front left	ECElectric cooking	192,3	Wh/kg
	Front central	ECElectric cooking	-	Wh/kg
	Front right	ECElectric cooking	195,6	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg		ECElectric hob	194,7	Wh/kg
Standard applied : EN 60350-2 Household electric cooking appliances - Part 2: Hobs - Methods for measuring performance				
<p>Suggestions for Energy Saving:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone.</li> <li>• Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.</li> <li>• Minimise the amount of liquid or fat to reduce cooking times.</li> <li>• Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through.</li> <li>• Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected.</li> </ul>				

## **Sikkerhedsadvarsler**

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

### **Installation**

#### **Fare for elektrisk stød**

- Afbryd apparatets strømforsyning, før du udfører noget arbejde eller vedligeholdelse på det.
- Tilslutning til et hensigtsmæssigt jordledningssystem er essentielt og påkrævet.
- Ændringer til boligens ledningssystemet må kun udføres af en kompetent elektriker.
- Mangel på at følge dette råd, kan muligvis resultere i elektrisk stød eller død.

#### **Fare for snitsår**

- Pas på - panelets kanter er skarpe.
- Mangel på at være forsigtig kan muligvis resultere i kvæstelse eller snitsår.

#### **Vigtige sikkerhedsanvisninger**

- Læs disse vejledninger grundigt, før dette apparat installeres eller bruges.

- Der må aldrig placeres brandfarligt materiale eller produkter på dette apparat.
- Stil disse oplysninger til rådighed for personen, som er ansvarlig for at installere apparatet, da dette muligvis kan reducere dine installationsomkostninger.
- Apparatet skal installeres i henhold til disse installationsvejledninger for at forebygge risici.
- Dette apparat må kun installeres korrekt og jordes af en egnet kompetent person.
- Dette apparat skal sluttes til et kredsløb, som omfatter en ledningsadskiller, der sørger for komplet afbrydelse fra strømforsyningen.
- Mangel på at installere apparatet korrekt kan muligvis annullere alle krav om garanti eller ansvar.

## **Fare for elektrisk stød ved betjening og vedligeholdelse**

- Du må ikke lave mad på en ødelagt eller revnet kogeplade. Hvis kogesektionen ødelægges eller revner, skal apparatet straks trækkes ud af stikkontakten (vægkontakt), og man skal kontakte en kompetent tekniker.
- Sluk for kogesektionen på vægkontakten før rengøring eller vedligeholdelse.



- Mangel på at følge dette råd, kan muligvis resultere i elektrisk stød eller død.

## **Sundhedsfare**

- Dette apparat overholder elektromagnetiske sikkerhedsnormer.
- En person med pacemaker eller andre elektriske implantater (fx insulinpumper) skal rådføre med deres læge eller implantatets producent, før brugen af dette apparat for at sikre, at deres implantater ikke påvirkes af det elektromagnetiske felt.
- Mangel på at følge dette råd, kan muligvis resultere i død.

## **Fare for varm overflade**

- Under brugen bliver tilgængelige dele på dette apparat varme nok til at medføre forbrændinger.
- Din krop, tøj eller nogen anden genstand ud over egnet grydesæt må ikke komme i kontakt med induktionsgasset, før overfladen er kold.
- Metalgenstande som knive, gafler, skeer og grydelåg må ikke placeres på kogepladen, da de kan blive varme.
- Hold børn på afstand.
- Håndtag på sovsepander kan muligvis være varme at røre ved. Kontrollér, at sovsepanderens håndtag ikke rager ind over andre kogeplader, som er tændt.

Hold håndtagene væk fra børns rækkevidde.

- Mangel på at følge dette råd, kan muligvis resultere i forbrændinger og skoldninger.

### **Fare for snitsår**

- Det knivskarpe blad på en kogepladeskraber fritlægges, når sikkerhedsdækslet trækkes tilbage. Vær ekstremt forsigtig, og opbevar den altid på en sikker måde og uden for børns rækkevidde.
- Mangel på at være forsigtig kan muligvis resultere i kvæstelse eller snitsår.

### **Vigtige sikkerhedsanvisninger**

- Efterlad aldrig apparatet uden opsyn, når det bruges. Overkogning forårsager røg og flydende fedt, som muligvis antændes.
- Brug aldrig dit apparat som en arbejds- eller opbevaringsflade.
- Efterlad aldrig genstande eller redskaber på apparatet.
- Du må aldrig lægge eller efterlade genstande, som kan magnetiseres (fx kreditkort, USB-nøgler) eller elektroniske anordninger (fx computere, MP3-afspillere) i nærheden af apparatet, da de muligvis påvirkes af dets elektromagnetiske felt.
- Brug aldrig apparatet til at varme eller opvarme rummet.

- Efter brug skal kogepladerne og kogesektionen altid slukkes, som beskrevet i denne vejledning (fx ved at bruge berøringsknapperne). Man skal ikke stole på funktionen til registrering af gryde til at slukke kogepladerne, når du fjerner gryderne.
- Tillad ikke at børn leger med apparatet, eller sidder, står eller kravler på det.
- Man må ikke opbevare ting, som vækker børns interesse i skabe over apparatet. Børn, som kravler på komfuret, kan komme slemt til skade.
- Børn må aldrig efterlades alene eller uden opsyn i området, hvor apparatet bruges.
- Børn eller personer med et handicap, som begrænser deres evne til at bruge apparatet, skal have en ansvarlig og kompetent person til at lære dem, hvordan det bruges. Den pågældende person skal være tilfreds med, at de kan bruge apparatet uden fare for dem selv og deres omgivelser.
- Man må ikke reparere eller udskifte nogen del af apparatet, med mindre det specifikt anbefales i vejledningen. Alle andre serviceindgreb skal udføres af en kompetent tekniker.
- Brug ikke en damprens til at rengøre komfuret.
- Anbring ikke tunge genstande på komfuret og lad dem ikke falde ned på det.

- Stå ikke på komfuret.
- Du må ikke bruge gryder med uregelmæssige kanter eller trække gryder over induktionsglassets flade, da det kan ridse glasset.
- Man må ikke bruge skuremidler eller alle andre barske, slibende rengøringsmidler til at rengøre dit komfur, da de kan ridse induktionsglasset.
- Hvis den medfølgende ledning er beskadiget, skal den udskiftes af forhandleren, en servicerepræsentant eller en anden tilsvarende kvalificeret person for at undgå farer.
- Apparatet er beregnet til brug i husholdninger og lignende anvendelser, såsom:
  - i personalekøkkener i butikker og på kontorer samt i andre arbejdsmiljøer; -landbrugsbedrifter; af gæster på hoteller, moteller samt i andre boligmiljøer i bed and breakfast-lignende miljøer.
- **ADVARSEL:** Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug.  
Pas på ikke at røre ved varmeelementerne.  
Børn under 8 år skal holdes på afstand, medmindre der føres løbende tilsyn med dem.
- Apparatet kan bruges af børn på 8 år eller ældre, samt af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller manglende erfaring og

viden, såfremt de er blevet vejledt eller instrueret i brugen af apparatet på en sikker måde og forstår den involverede risiko.

- Børn må ikke lege med apparatet. Børn må ikke foretage rengøring eller vedligeholdelse på enheden, med mindre de er under opsyn.
- ADVARSEL: Tilberedning uden opsyn på en kogeplade med fedt eller olie kan være farligt og forårsage brand. Forsøg ALDRIG at slukke en brand med vand. Sluk i stedet for apparatet og dæk flammen med et låg eller et brandtæppe.
- ADVARSEL: Brandfare: opbevar ikke genstande på kogeoverfladerne.
- Advarsel: Hvis overfladen er revnet, skal apparatet slukkes for at undgå muligheden for elektrisk stød, for kogeplader af glaskeramisk eller lignende materiale, der beskytter strømførende dele
- Der må ikke bruges damprenser.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent via en ekstern timer eller med fjernbetjeningssystem.

**ADVARSEL:** Tilberedningen skal overvåges. En kortvarig madlavningsproces skal overvåges kontinuerligt.

**ADVARSEL:** For at forhindre, at apparatet vælter, skal denne stabiliserende anordning monteres. Se monteringsvejledningen.

**ADVARSEL:** brug kun kogesektionsafskærmninger designet af producenten af kogeapparatet eller angivet af producenten af apparatet i brugsanvisningen som egnet, eller kogesektionsafskærmninger indbygget i apparatet. Brug af uegnede afskærmninger kan medføre uheld.

Dette apparat indeholder kun en jordforbindelse til funktionelle formål.

**Tillykke** med købet af dit nye induktionskomfur.

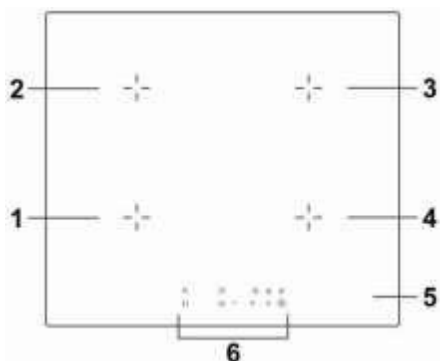
Vi anbefaler, at du bruger lidt tid på at læse denne bruger-/installationsvejledning for fuldt ud at forstå, hvordan man installerer og anvender det korrekt.

Læs installationsafsnittet for installationen.

Læs alle sikkerhedsanvisninger nøje før brug, og gem denne bruger-/installationsvejledning til fremtidig henvisning.

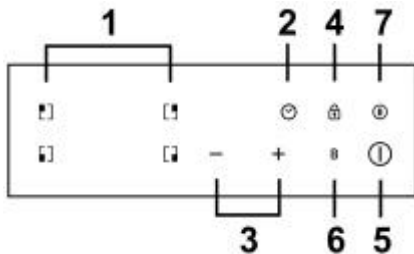
# Produktoversigt

## Set fra oven



1. 2000 W zone, boost til 2600 W
2. 1500 W zone, boost til 2000W
3. 2000 W zone, boost til 2600 W
4. 1500 W zone, boost til 2000 W
5. Glasplade
6. Kontrolpanel

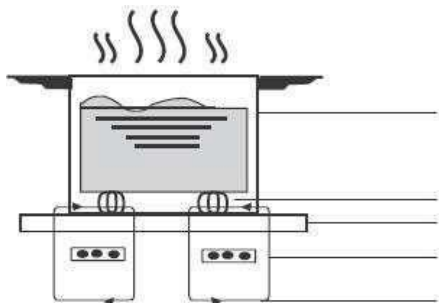
## Kontrolpanel



1. Taster til valg af varmezone
2. Timertast
3. Tast til regulering af strøm/timer
4. tastelås
5. ON/OFF-tast
6. Kontrol af boost-funktion
7. Pause funktion

## Et par ord om madlavning med induktion

Madlavning med induktion er en sikker, avanceret, effektiv og billig madlavningsteknologi. Det fungerer ved, at elektromagnetiske vibrationer genererer varme direkte i gryden, i stedet for indirekte gennem opvarmning af glasfladen. Glasset bliver kun varmt, fordi gryden i sidste ende varmer det op.



jerngryde

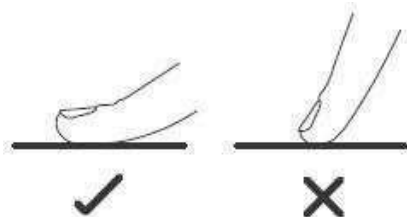
magnetisk kredsløb  
glaskeramikplade  
induktionsspole  
induceret strøm

### Før du bruger dit nye induktionskomfur

- Læs denne vejledning, og vær særlig opmærksom på afsnittet 'Sikkerhedsadvarsler'.
- Fjern eventuel beskyttelsesfolie, som muligvis stadig sidder på dit induktionskomfur.

### Sådan bruges berøringstasterne


- Tasterne reagerer på berøring, så du behøver ikke at trykke på dem.
- Brug blommen af din finger, ikke spidsen.
- Du vil høre et bip, hver gang en berøring registreres.
- Sørg for, at tasterne altid er rene, tørre, og at der ikke ligger genstande (fx køkkenredskaber eller en klud) på dem. Selv et tyndt lag vand kan gøre tasterne svære at betjene.





# Valg af det rigtige grydesæt



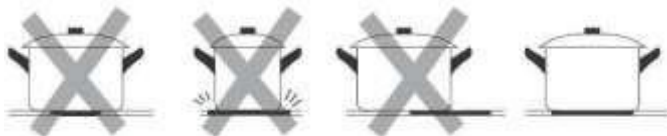
- Brug kun grydesæt med en bund, der egner sig til madlavning med induktion. Led efter induktionssymbolet på emballagen eller bunden af gryden
- Du kan tjekke, om dit grydesæt egner sig ved at foretage en magnettest. Bevæg magneten mod grydens bund. Hvis den tiltrækkes, er gryden egnet til induktion.
- Hvis du ikke har nogen magnet:
  1. Fyld lidt vand i den gryde, du gerne vil tjekke.
  2. Hvis  ikke blinker på displayet og vandet opvarmes, så er gryden egnet.
- Køkkengrej, som er fremstillet af de følgende materialer, er ikke egnede: ren rustfri stål, aluminium eller kobber uden magnetisk bund, glas, træ, porcelæn, keramik og lertøj.



Brug ikke grydesæt med uregelmæssige kanter eller buet bund.



Sørg for, at grydebunden er glat, sidder fladt mod glasset, og er samme størrelse som kogepladen. Brug pander, hvis diameter er så stor som grafikken for den valgte plade. Brug af en gryde der er lidt større, vil sikre at energien bliver brugt med maksimal effektivitet. Hvis du bruger en mindre gryde, kan effektiviteten være mindre end forventet. Din gryde skal altid centreres på kogepladen.



Løft altid gryder fra induktionskomfuret – de må ikke skubbes, da de ellers kan ridse glasset.



## Størrelsen på gryder og pander

Kogeplader tilpasser sig, op til en grænse, automatisk til pandens diameter. Bunden af denne pande skal dog have en minimumsdiameter i overensstemmelse med den tilsvarende kogeplade. For at opnå den bedste effektivitet af din kogeplade skal du placere gryden midt på kogepladen.

## Diameteren af bunden på induktionsgrydesæt

Kogeplade	Minimum (mm)
1, 2 , 3, 4 (180 mm)	120

Ovenstående kan variere afhængigt af kvaliteten af den anvendte gryde.

## Sådan du bruger dit induktionskomfur

### Sådan indledes madlavningen

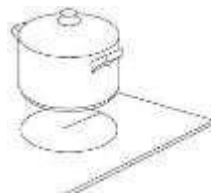
1. Tryk på betjeningsknappen ON/OFF

Når strømmen er tændt, bipper summeren én gang og alle display vises "—" eller "—", der angiver, at induktionskomfuret er gået i standbytilstand.



2. Placer en passende gryde på den kogeplade, du vil bruge.

- Sørg for, at grydens bund og kogepladens overflade er rene og tørre.

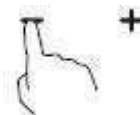


3. Hvis du trykker på varmepladens tast, blinker indikatoren ved siden af tasten



4. Indstil et effektniveau ved at trykke på knappen "-" eller "+".

- a. Hvis du ikke vælger en kogeplade inden for 1 minut, slukkes induktionskomfuret automatisk. Så skal du begynde forfra fra trin 1 igen.
- b. Du kan til enhver tid ændre varmeindstillingen under tilberedningen.



## Hvis displayet blinker skiftevis med varmeindstillingen

Dette betyder, at:

- du ikke har stillet en gryde på den rigtige kogeplade, eller
- den gryde, du bruger, ikke er egnet til madlavning induktion, eller
- gryden er for lille eller ikke korrekt centreret på kogepladen.

Der finder ikke nogen opvarmning sted, medmindre der er en passende gryde på kogepladen. Displayet slukker automatisk efter 1 minut, hvis der ikke anbringes en passende gryde på den.

## Når du er færdig med at lave mad

1. Tryk på tasten for den kogeplade, du vil slukke for.



2. Sluk for kogepladen ved at trykke på "-" og rulle ned til "0", eller hold knapperne "+" og "-" nede på samme tid i 1 sekund, så skrues kogepladen direkte ned til "0". Sørg for, at strømdisplayet viser "0", og derefter viser "H".



3. Sluk alle kogepladerne ved at trykke på ON/OFF-knappen.



4. Pas på varme overflader

"H" viser, hvilke kogeplader, der er varme. H'et forsvinder, når overfladen er afkølet til en sikker temperatur. Dette kan også bruges som en energibesparende funktion: Hvis du ønsker at opvarme yderligere gryder, så kan du bruge den kogeplade, der stadig er varm.



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

## Brug af strømstyring

Ved hjælp af strømstyring 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 den samlede effekt er det maksimale effektniveau.

### Indstilling af det samlede effektniveau, så det passer til dine behov

1. Sørg for, at komfuret er slukket.

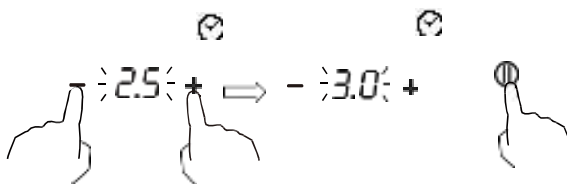
Bemærk: Du kan kun indstille strømstyring, når komfuret er slukket.

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

Summeren bipper én gang.



3. Når du hører bippet, skal du trykke på "+" og "-" knapperne samtidig og holde dem nede i 3 sekunder, så viser timerindikatoren blinkende det tidligere samlede effektniveau, f.eks. "2,5". Tryk på "+" og "-" og hold dem nede i 1 sekund igen for at skifte til et andet effektniveau, f.eks. 3,0. Når det ønskede samlede effektniveau blinker, skal du trykke på knappen "Pausefunktion" og holde den nede 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, at du hører bippet. Ellers skal du starte forfra fra trin 2.
2. Når indstillingen er færdig, skal du vente til slutningen af de 10 bip. Rør ikke ved nogen knapper i dette tidsrum. Ellers vil indstillingen være ugyldig.

### Regler for strømstyring

Hvis den samlede effekt overstiger begrænsningen på 2,5 kW, 3,0 kW, 4,5 kW, 5,5 kW, 6,5 kW eller 7,4 kW (afhængigt af hvilket niveau du har indstillet), kan du ikke øge effektniveauet for nogen kogeplade. Hvis du øger den ved at trykke på "+", bipper komfuret 3 gange, og indikatoren viser et blinkende "Pn". Du er nødt til at reducere effektniveauet for andre kogeplader, før du øger effekten på den ønskede kogeplade.

## Brug af boost

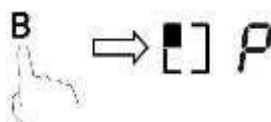
Boost er funktionen, der får en kogeplade til at stige til en højere effekt på et sekund, og som varer i 5 minutter. Således kan du få en mere kraftfuld og hurtigere tilberedning.

### Brug af boost til at få højere effekt

1. Tryk på knappen til valg af den kogeplade som du ønsker at øge.  
En indikator ved siden af knappen blinker.
2. Tryk på boost-knappen. Kogepladen begynder at varme i boost-tilstand.



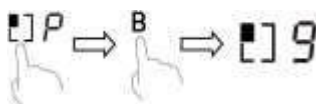
Effektdisplayet viser "P" for at indikere, at kogepladen booster.



3. Boost-effekten vil vare i 5 minutter, og derefter vil kogepladen skifte tilbage til effektrin 9.

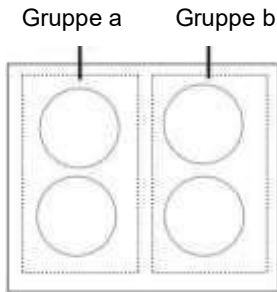


4. Hvis du ønsker at annullere boostet i løbet af disse 5 minutter, skal du trykke på knappen til valg af kogepladen. En indikator ved siden af knappen blinker. Tryk derefter på boost-knappen så skifter kogepladen tilbage til effektrin 9.



### Begrænsninger ved brug

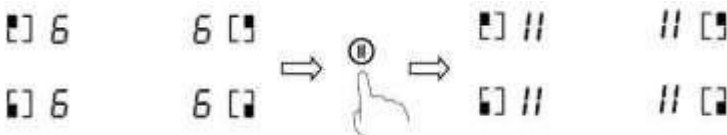
De fire kogeplader var opdelt i to grupper. I den ene gruppe skal du, hvis du bruger boost på den ene kogeplade, først sikre dig, at den anden kogeplade varmer på/under effektniveau 5.



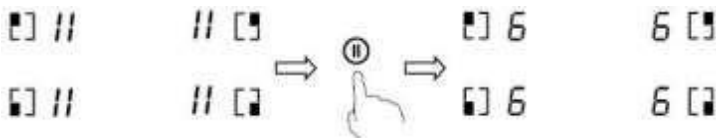
## Brug af pausefunktionen

Pausefunktionen kan bruges når som helst under tilberedningen. Den gør det muligt at stoppe induktionskomfuret og vende tilbage til det.

1. Sørg for, at kogepladen fungerer.
2. Tryk på knappen pausefunktion, kogepladeindikatoren vil vise "||". Derefter vil betjeningen af induktionskomfuret deaktivere betjening af alle kogeplader, undtagen pausefunktionen, tænd/sluk og tastelåsen.



3. For at annullere pausestatussen skal du trykke på knappen pausefunktion, hvorefter kogepladen skifter tilbage til det effektrin, du før havde indstillet.



## Lås tasterne

- Du kan låse tasterne for at forhindre utilsigtet brug (fx at børn ved et uheld tænder kogepladerne).
- Når tasterne låses, bliver alle taster undtagen ON/OFF-tasten deaktiveret.

### Sådan låses tasterne

Tryk på tastelåsen. Timerindikatoren viser "Lo"

### Sådan oplåses tasterne

1. Kontroller at induktionskogepladen er tændt.
2. Rør låsetasten, og hold den nede i et øjeblik.
3. Du kan nu gå i gang med at bruge dit induktionskomfur.



Når komfuret er i låsetilstand, er alle knapperne deaktiveret undtagen TÆND/SLUK. Du kan altid slukke induktionskomfuret med tænd/sluk-knappen i en nødsituation, men du skal først låse komfuret op igen ved den næste betjening.

## Beskyttelse mod overtemperatur

En installeret temperatursensor kan monitorere temperaturen inden i induktionspladen. Hvis der registreres en for høj temperatur, slukker induktionspladen automatisk.

## Beskyttelse mod overkogning

Beskyttelse mod overkogning er en sikkerhedsbeskyttelsesfunktion. Den slukker automatisk komfuret inden for 10 sekunder, hvis vandet strømmer hen til kontrolpanelet, mens summeren bipper i 1 sekund.

## Registrering af små genstande

Hvis en pande med forkert størrelse eller uden magnet (fx aluminium) eller en anden lille genstand (fx kniv, gaffel, nøgle) er blevet efterladt på komfuret, går det automatisk i standby i 1 minut. Blæseren vil desuden afkøle induktionskomfuret i yderligere 1 minut.

## Beskyttelse med automatisk afbrydelse

Automatisk afbrydelse er en sikkerhedsfunktion til dit induktionskomfur. Det afbrydes automatisk, hvis du skulle glemme at slukke for komfuret. De normale driftstider for forskellige effektniveauer vises i den nedenstående tabel:

Effektniveau	1	2	3	4	5	6	7	8	9	II
Standard driftstimer (time)	8	8	8	4	4	4	2	2	2	2

Når gryden fjernes, kan induktionskomfuret straks stoppe opvarmningen, og komfuret slukker automatisk efter 2 minutter.



Folk med pacemaker bør rådføre med deres læge, før de bruger denne enhed.

## Brug af timer

Du kan bruge timeren på to forskellige måder:

- Du kan bruge den som minutur. I dette tilfælde vil timeren ikke slukke for kogepladerne, når den indstillede tid er gået.
- Du kan indstille den til at tænde for en kogeplade, når den indstillede tid er udløbet.
- Du kan indstille timeren op til 99 minutter.

### Brug timeren som minutur

#### Hvis du ikke bruger nogen af kogepladerne

1. Sørg for, at induktionskomfuret er tændt.

Bemærk: Du kan bruge minuturet, selvom du ikke bruger nogen af kogepladerne.

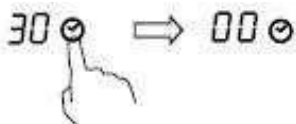
2. Tryk på timeren. Påmindelsesindikatoren begynder at blinke, og "30" vises i timerdisplayet.



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

Tip: Tryk på knappen "-" eller "+" én gang for at reducere eller øge med 1 minut. Hold knappen "-" eller "+" på timeren inde for at reducere eller øge med 10 minutter.

4. Annuller tiden ved at trykke på timer-knappen, hvorefter "00" vises i minutdisplayet.





5. Når tiden er indstillet, begynder den at tælle ned med det samme. Displayet viser den resterende tid og timerindikatoren blinker i 5 sekunder.



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



## Indstilling af timeren for at slukke en kogeplade

Kogeplader indstillet til denne funktion vil:

1. Tryk på knapperne til valg af kogeplade for at vælge den, du vil indstille timeren for. (f.eks. kogeplade 1#)
2. Tryk på timeren. Påmindelsesindikatoren begynder at blinke, og "30" vises i timerdisplayet.
3. Indstil tiden ved at trykke på knappen "-" eller "+".



Tip: Tryk på knappen "-" eller "+" én gang for at reducere eller øge med 1 minut. Tryk på knappen "-" eller "+" og hold den nede, og timeren sænkes eller øges med 10 minutter.

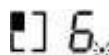
Hvis den indstillede tid overstiger 99 minutter, vil timeren automatisk vende tilbage til 0 minutter.

4. Når tiden er indstillet, begynder den at tælle ned med det samme. Displayet viser den resterende tid og timerindikatoren blinker i 5 sekunder.

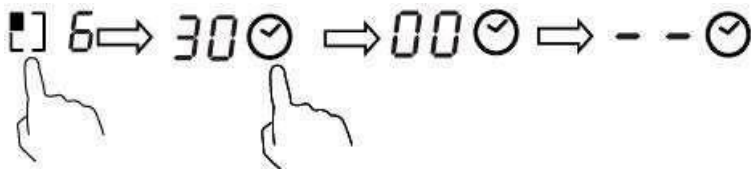


BEMÆRK: Den røde prik ved siden af

effektniveauindikatoren lyser, hvilket angiver, at pladen er valgt.



5. Hvis du vil annullere timeren, skal du trykke på knappen til valg af kogeplade og derefter trykke på timerknappen. Timeren annulleres, og "00" vises i minutdisplayet og derefter "--".



6. Når tilberedningstimeren udløber, slukkes den tilsvarende kogeplade automatisk og viser "H".



Andre kogeplader forbliver i drift, hvis de blev tændt tidligere.

## Indstilling af timeren til at slukke mere end én kogeplade

1. Hvis du bruger denne funktion til mere end én kogeplade, viser timerindikatoren den korteste tid.  
(f.eks. kogeplade 1# er indstillet på 3 minutter og kogeplade 2# er indstillet på 6 minutter, så viser timerindikatoren "3").

BEMÆRK: Den blinkende røde prik ved siden af effektniveauindikatoren betyder, at timerindikatoren viser tiden for denne kogeplade.

Hvis du ønsker at kontrollere det indstillede tidspunkt for andre kogeplader, skal du trykke på knappen til valg af kogeplade. Timeren angiver den indstillede tid.

(indstillet til 6 minutter)



(indstillet til 3 minutter)

2. Når tilberedningstimeren udløber, slukkes den pågældende kogeplade automatisk og viser "H".



BEMÆRK: Hvis du ønsker at ændre tiden efter at timeren er indstillet, skal du starte fra trin 1

## Vedligeholdelse og rengøring

Hvad?	Hvordan?	Vigtigt!
Dagligt smuds på glasset (fingeraftryk, pletter efter mad eller spild uden sukker på glasset)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sluk for strømmen til komfuret.</li> <li>2. Brug et rensmiddel til komfur, mens glasset stadig er lunt (men ikke varmt!).</li> <li>3. Skyl af og tør med en ren klud eller køkkenrulle.</li> <li>4. Tænd for komfurets strøm igen.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Når strømmen til komfuret afbrydes, angives der ikke længere "varm overflade", men kogepladen er muligvis stadig varm! Vær ekstremt forsigtig.</li> <li>• Kraftige skuresvampe, nogle nylon skuresvampe og hårde/slibende rengøringsmidler kan ridse glasset. Læs altid etiketten for at tjekke, om dit rengøringsmiddel eller skurebørste er egnet.</li> <li>• Efterlad aldrig rester af rengøringsmiddel på komfuret: glasset kan blive plettet.</li> </ul>
Overkogning, smeltet og varmt sukkerholdigt spild på glasset	<p>Fjern dem straks med en fiskespade, paletkniv eller skarp skraber egnet til komfurer med induktionsglas, men vær opmærksom på varme kogeplader:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Slå strømmen til komfuret fra på vægkontakten.</li> <li>2. Hold klingen eller redskabet med en vinkel på 30°, og skrab smuds eller spild til et koldt område på komfuret.</li> <li>3. Tør snavs eller spild op med en opvaskeklud eller et stykke køkkenrulle.</li> <li>4. Følg trin 2 til 4 for 'Daglig rengøring af glasset' ovenfor.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fjern pletter fra smeltede og sukkerholdige madvarer eller spild så snart som muligt. Hvis de får lov at køle af på glasset, kan de muligvis være svære at fjerne, eller endda permanent ødelægge glasfladen.</li> <li>• Fare for at skære sig: når sikkerhedsdækslet trækkes tilbage, skraberens blad er knivskarpt. Vær ekstremt forsigtig, og opbevar den altid på en sikker måde og uden for børns rækkevidde.</li> </ul>
Spild på berøringstasterne	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sluk for strømmen til komfuret.</li> <li>2. Blødgør den spildte mad med vand</li> <li>3. Tør berøringsområdet af med en ren, fugtig svamp eller klud.</li> <li>4. Tør området helt af med køkkenrulle.</li> <li>5. Tænd for komfurets strøm igen.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Komfuret bipper og slukker muligvis af sig selv af og til, og berøringstasterne fungerer muligvis ikke, hvis der er væske på dem. Sørg for at tørre berøringsknopområdet af, før du tænder for komfuret igen.</li> </ul>

## Gode råd og tips

Problem	Mulige årsager	Hvad skal man gøre
Induktionskomfuret kan ikke tændes.	Ingen strøm.	Sørg for, at induktionskomfuret er sluttet til strømforsyningen, og at det er tændt. Kontrollér, om der er strømsvigt i dit hjem eller området. Hvis du har tjekket alt og problemet fortsætter, skal du ringe til en kvalificeret tekniker.
Berøringstasterne reagerer ikke.	Betjeningsknapper er låst.	Lås betjeningsknapper op. Se i pkt. "Brug dit induktionskomfur" for at få instruktioner.
Det er svært at bruge berøringstasterne.	Der kan være en tynd film af vand over knapperne, eller du kan bruge spidsen af din finger, når du rører ved betjeningsknapperne.	Sørg for, at berøringsområdet er tørt, og brug blommen af di finger, når du trykker på tasterne.
Glasset er blevet ridset.	Grydesæt med ru kant.  Der bruges uegnede, slibende skurebørste eller rengøringsprodukter.	Brug grydesæt med flade og glatte underdele. Se 'Valg af det rigtige køkkengrej'.  Se 'Vedligeholdelse og rengøring'.
Nogle gryder giver sig eller klikker.	Dette kan muligvis skyldes dit grydesæts sammensætning (lag af forskellige metaller vibrerer anderledes).	Dette er normalt for køkkengrej, og er ikke ensbetydende med en defekt.
Induktionskomfuret summer lavt, når den høje varmeindstilling bruges.	Dette skyldes induktionsteknologien.	Dette er normalt, men støjen bør aftage eller forsvinde helt, når du sænker varmeindstillingen.
Komfurets blæser larmer.	En kølblæser, som er indbygget i dit induktionskomfur, er blevet tændt for at forebygge overophedning af de elektroniske komponenter. Den kører muligvis fortsat, efter du har slukket for induktionskomfuret.	Dette er normalt, og kræver ikke nogen handling. Tænd ikke for komfurets strøm på væggen, mens blæsere kører.
Gryder bliver ikke varme og vises på displayet.	Induktionskomfuret kan ikke registrere panden, fordi den ikke egner sig til madlavning med induktion.  Induktionskomfuret kan ikke registrere panden, fordi den er for lille eller ikke korrekt centreret på kogepladen.	Brug grydesæt, der egner sig til madlavning med induktion. Se afsnittet 'Valg af det rigtige grydesæt'.  Placer panden i midten, og sørg for, at dens bund passer til kogepladens størrelse.

<p>Induktionskomfuret eller en kogepladen er selv slukket uden grund, der lyder en tone og en fejlmeddelelse vises (typisk skiftevis med et eller to cifre på timerens display).</p>	<p>Teknisk fejl.</p>	<p>Skriv fejlens bogstaver og tal ned, sluk for induktionskomfurets strøm på væggen, og kontakt en kompetent tekniker.</p>
--	----------------------	--

## Fejlvisning og inspektion

Hvis en anomali forekommer, vil induktionskomfuret straks gå i beskyttelsestilstand, og vise de tilsvarende beskyttelses-koder:

Problem	Mulige årsager	Hvad skal man gøre
F3/F4	Fejl på induktionsspølsens temperatursensor	Kontakt forhandleren.
F9/FA	Fejl på temperatursensor til IGBT.	Kontakt forhandleren.
E1/E2	Unormal forsyningsspænding	Kontroller om strømforsyningen er normal. Tænd efter strømforsyningen er normal.
E3	Høj temperatur på induktionsspølsens temperatursensor	Kontakt forhandleren.
E5	Høj temperatur på IGBT-temperatursensoren	Genstart, når komfuret er afkølet.

De ovenstående er baseret på vurdering og inspektion af almindelige fejl.

Du må ikke selv skille enheden ad for at forebygge eventuelle risici og skader på induktionskomfuret.

## Tekniske oplysninger

Komfur	HI624TCT
Kogeplader	4 plader
Forsyningsspænding	220-240 V/ 50/60 Hz
Installeret strømforsyning	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
Produktets størrelse L×B×H (mm)	590X520X55
Indbyggede dimensioner AxB (mm)	560X490

Vægt og dimensioner er tilnærmelsesvise. Da vi konsekvent stræber efter at forbedre vores produkter, ændrer vi muligvis af og til specifikationer og designs uden forudgående varsel.

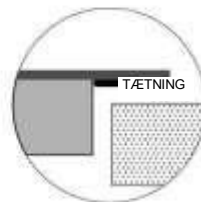
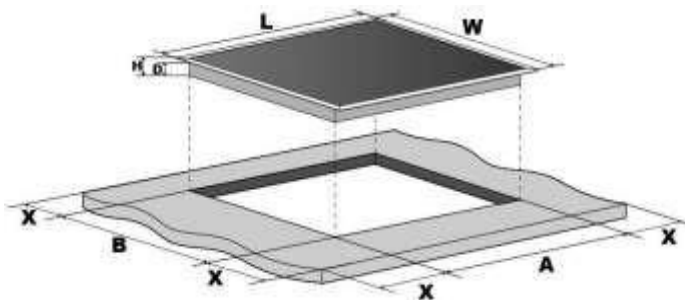
## Installation

### Valg af installationsudstyr

Lav en udkæring i køkkenbordet der svarer til målene vist på tegningen.

For at kunne installere og bruge pladen, skal der efterlades mindst 5 cm plads rundt om hullet.

Sørg for at køkkenbordets tykkelse er mindst **30 mm**. Vælg venligst varmebestandigt køkkenbordsmateriale for at undgå større deformation forårsaget af varmestrålingen fra komfuret. Som vist nedenfor:

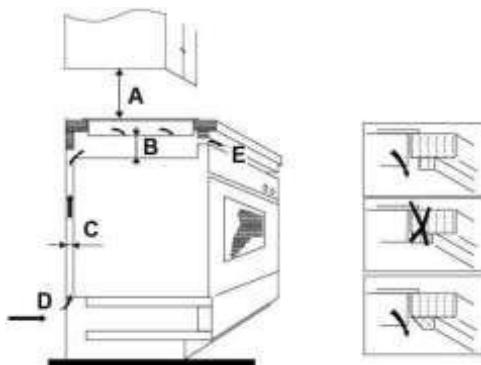


L (mm)	B (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	55	51	560	490	50 mini

Sørg under alle omstændigheder for, at induktionskomfuret er godt ventileret, og at luftindtaget og -udgangen ikke er blokeret. Sørg for, at induktionskomfuret er funktionsdygtigt. Som vist nedenfor



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



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Luftindtag	Luftudgang 5 mm

## Før du installerer komfuret, skal du sikre, at

- arbejdsfladen er retvinklet og plan samt at, ingen bærende elementer påvirker pladskravene på en negativ måde
- arbejdsfladen består af varmekfast materiale
- hvis komfuret er installeret over en ovn, ovnen har en indbygget køleblæser,
- skal installationen opfylde alle krav om afstand samt gældende normer og forordninger

- en egnet ledningsadskiller, som sørger for fuld afbrydelse fra strømforsyningen, er indbygget i det permanente ledningsnet, monteret og placeret, så det opfylder lokale ledningskrav og forordninger.

Ledningsadskilleren skal være af en godkendt type, og sørge for et luftmelle rum på 3 mm mellem alle poler (eller i alle aktive [fase] ledere, hvis de lokale bestemmelser tillader denne variation i kravene)

- ledningsadskilleren skal være nem at nå for kunden, når komfuret er installeret
- du kan rådføre med lokale bygningsmyndigheder og vedtægter vedrørende installation, hvis du er i tvivl
- du bruger varrefaste og overfladebehandlinger, som er nemme at gøre ren (sm fx keramikfliser) til vægoverfladerne omkring komfuret.

## Når du har installeret komfuret, skal du sikre, at

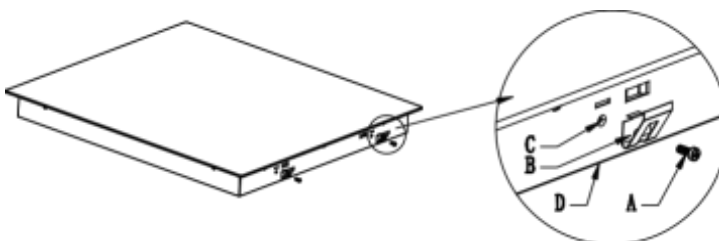
- strømforsyningskablet ikke kan nås gennem skabsdøre eller skuffer
- der findes en tilstrækkelig koldluftstrøm fra ydersiden af skabene til komfurets bund
- hvis komfuret er installeret over en skuffe eller skab, installeres en varmebeskyttende barriere under komfurets bund
- ledningsadskilleren er nem at nå for kunden

## Før fastgøringsbøjlerne placeres

Enheden skal placeres på en stabil, plan overflade (brug emballagen). Brug ikke for meget kraft på de taster, der rager ud fra komfuret.

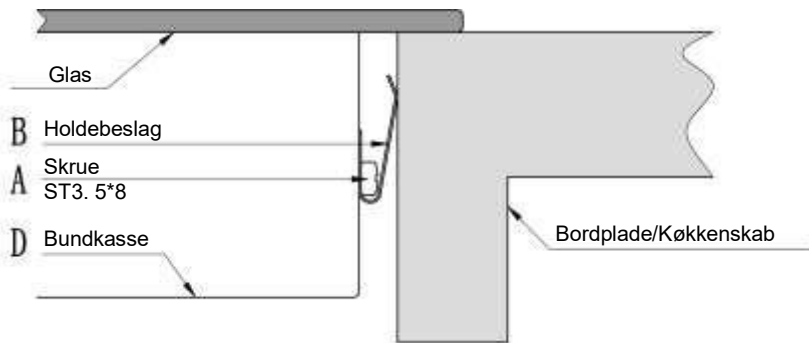
## Justering af bøjlepositionen

Fastgør komfuret på køkkenbordet ved at skrue de 4 bøjler på bunden af komfuret (se billede) efter installationen.



A	B	C	D
Skrue	Beslag	Skruehul	Bundkasse





## Forsigtig

1. Kogepladen skal installeres af kompetent personale eller teknikere. Vi har eksperter, som står til din rådighed. Du må aldrig selv udføre proceduren.
2. Komfuret installeres ikke direkte over en opvaskemaskine, køleskab, fryser, vaskemaskine eller tørretumbler, da fugtigheden muligvis kan beskadige komfurets elektroniske komponenter.
3. Kogepladen skal installeres, så man kan sikre bedre varmestråling for fremme dets pålidelighed.
4. Væggen og inducerede varmezone over bordfladen skal være varrefast.
5. For at undgå skader skal sandwichlaget og klæbemidlet være varrefast.

## Tilslutning af komfuret til strømforsyningen



Komfuret må kun slutes til strømforsyningen af en egnet, kompetent person. Før komfuret slutes til strømforsyningen, skal du tjekke, at:

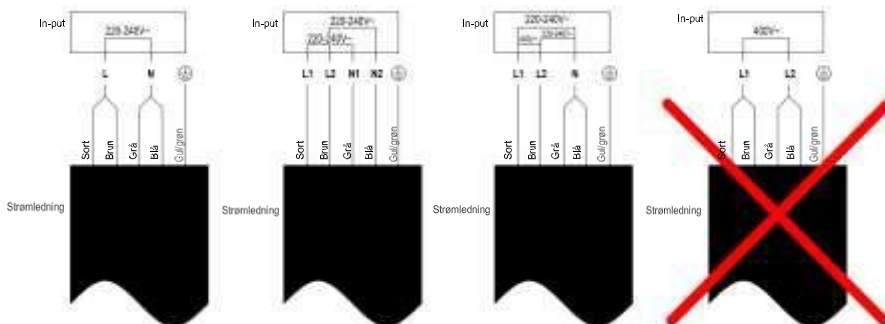
1. hjemmets ledningsnet egner sig til komfurets strømforbrug.
2. spændingen svarer til værdien på typeskiltet
3. strømforsyningskablets tværsnit kan modstå belastningen på typeskiltet. Brug ikke adaptere, reduktionsmuffer eller forgreningsenheder når komfuret slutes til strømforsyningen, da de kan forårsage overophedning og brand.

Strømforsyningskablet må ikke berøre varme dele, og skal placeres, så dets temperatur ikke på noget tidspunkt overskrider 75°C.




Tjek med en elektriker, om hjemmets ledningsnet er egnet uden ændringer. Ændringer må kun udføres af en kompetent elektriker.

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



- Hvis kablet er beskadiget eller skal udskiftes, skal indgrebet udføres af eftersalgsagenten med specialværktøjer for at undgå ulykker.
- Hvis apparatet sluttes direkte til strømforsyningen, skal der installeres en omnipolær afbryder med et minimumsafstand på 3 mm mellem kontakterne.
- Installatøren skal sikre, at den elektriske forbindelse er lavet rigtigt, og at den overholder sikkerhedsforskrifterne.
- Kablet må ikke være bukket eller sammentrykket.
- Kablet skal kontrolleres regelmæssigt og må kun udskiftes af autoriserede teknikere.



Dette apparat er mærket i overensstemmelse med europæisk direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE). Apparatet indeholder både forurenende stoffer (der kan have negative indvirkninger på miljøet) og basiskomponenter (der kan genanvendes). Det er vigtigt, at apparatet gennemgår specifikke behandlinger for korrekt at fjerne og bortskaffe forurenende stoffer og genindvinde alle brugbare materialer. Personer kan spille en vigtig rolle i forhold til at sikre, at apparatet ikke bliver et miljømæssigt problem; det er vigtigt at følge nogle grundlæggende regler:

Apparatet må ikke behandles som husholdningsaffald.  
Apparatet skal afleveres på en genbrugsstation administreret af kommunen eller af en godkendt virksomhed.

I mange lande er afhentning af storskrald en mulighed. Når du køber et nyt apparat, kan du aflevere det brugte til forhandleren, der tager gratis imod det, så længe apparatet er af tilsvarende type eller har de samme funktioner, som det nye apparat.

Produktinformation til elektriske kogeplader iht. Kommissionens forordning (EU) nr. 66/2014

Produktinformation til elektriske kogeplader iht. Kommissionens forordning (EU) nr. 66/2014					
		Position	Symbol	Værdi	Enhed
Modelidentifikation				HI624TCT	
Type kogesektion:				Elektrisk kogesektion	
Antal kogeplader og/eller -områder	plader			4	
	områder				
Opvarmings-teknologi (induktions-kogeplader og madlavnings-områder, strålekogeplader, faste plader)	Induktions-kogeplader			X	
	Induktions-kogeområder				
	strålekogeplader				
	faste plader				
Til runde kogeplader eller -områder: diameter på brugbart overfladeområde pr. elektrisk kogeplade afrundet til nærmeste 5 mm		Bagerste venstre	Ø	18,0	cm
		Bagerste midterste	Ø	-	cm
		Bagerste højre	Ø	18,0	cm
		Midterste venstre	Ø	-	cm
		Midterste i midten	Ø	-	cm
		Midterste højre	Ø	-	cm
		Forreste venstre	Ø	18,0	cm
		Forreste midterste	Ø	-	cm
		Forreste højre	Ø	18,0	cm
Til ikke-runde kogeplader eller -områder: længde og bredde på brugbart overfladeområde pr. elektrisk kogeplade eller -område afrundet til nærmeste 5 mm		Bagerste venstre	L W	-	cm
		Bagerste midterste	L W	-	cm
		Bagerste højre	L W	-	cm
		Midterste venstre	L W	-	cm

	Midterste i midten	L W	-	cm
	Midterste højre	L W	-	cm
	Forreste venstre	L W	-	cm
	Forreste midterste	L W	-	cm
	Forreste højre	L W	-	cm
Strømforbrug for kogeplade eller -område beregnet pr. kg	Bagerste venstre	EF elektrisk tilberedning	193,5	Wh/kg
	Bagerste midterste	EF elektrisk tilberedning	-	Wh/kg
	Bagerste højre	EF elektrisk tilberedning	197,2	Wh/kg
	Midterste venstre	EF elektrisk tilberedning	-	Wh/kg
	Midterste i midten	EF elektrisk tilberedning	-	Wh/kg
	Midterste højre	EF elektrisk tilberedning	-	Wh/kg
	Forreste venstre	EF elektrisk tilberedning	192,3	Wh/kg
	Forreste midterste	EF elektrisk tilberedning	-	Wh/kg
	Forreste højre	EF elektrisk tilberedning	195,6	Wh/kg
Strømforbrug for sektionen beregnet pr. kg		EF Elektrisk kogesektion	194,7	Wh/kg
Anvendt standard: EN 60350-2 Elektriske husholdningsapparater til madlavning – Del 2: Bordkogeplader – Metoder til måling af ydeevne				
<p>Anbefalinger vedrørende energibesparelser:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• For at opnå den bedste effektivitet af din kogeplade skal du placere gryden midt på kogepladen.</li> <li>• Brug af låg vil reducere tilberedningstider og spare strøm ved at holde på varmen.</li> <li>• Brug mindst mulig væske eller fedt for at reducere tilberedningstider.</li> <li>• Start tilberedningen på en høj indstilling og reducer indstillingen, når maden er blevet varmet igennem.</li> <li>• Brug pander, hvis diameter er så stor som grafikken for den valgte plade.</li> </ul>				

## **Sikkerhetsvarsler**

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

## **Installasjon**

### **Fare for elektrisk støt**

- Koble apparatet fra strømforsyningen før du foretar noe arbeid eller vedlikehold på det.
- Tilkobling til et godt jordingssystem er viktig og obligatorisk.
- Endringer i hjemmets kablingssystem må utelukkende gjennomføres av kvalifisert elektriker.
- Manglende overholdelse av dette vil kunne føre til elektrisk støt eller død.

### **Fare for kutt**

- Vær forsiktig - panelkantene er skarpe
- Hvis du ikke er forsiktig kan det føre til skader eller kutt.

## **Viktige sikkerhetsinstruksjoner**

- Les disse instruksjonene nøye før installasjon og bruk av dette apparatet.
- Ingen brennbare materialer eller produkter med noen gang plasseres på dette apparatet.
- La denne informasjonen være tilgjengelig for den som er ansvarlig for å installere apparatet, da det vil kunne redusere installasjonskostnadene dine.
- For å unngå farer må dette apparatet installeres i henhold til disse installasjonsinstruksjonene.
- Dette apparatet må bare installeres og jordes av en egnet kvalifisert person.
- Dette apparatet må kobles til en krets som er utstyrt med en skillebryter som gir fullstendig frakobling fra strømforsyningen.
- Manglende korrekt installasjon av apparatet vil føre til bortfall av garantien.

## **Fare for elektrisk støt ved drift og vedlikehold**

- Ikke bruk en ødelagt eller sprukket koketopp. Hvis overflaten på koketoppen ødelegges eller sprekker må apparatet lås av umiddelbart med hovedbryteren (veggbryter) og du må kontakte en kvalifisert tekniker.
- Slå av koketoppen på veggen før rengjøring eller vedlikehold.

- Manglende overholdelse av dette vil kunne føre til elektrisk støt eller død.

## **Helsefare**

- Dette apparatet overholder elektromagnetiske sikkerhetsstandarder.
- Personer med pacemakere eller andre elektriske innretninger (slik som insulinpumper) må ta dette opp med legen sin eller med produsenten av det elektriske apparatet før vedkommende bruker husholdningsapparatet for å forsikre seg om at innretningene deres ikke vil påvirkes av det elektromagnetiske feltet.
- Manglende overholdelse av dette rådet vil kunne føre til død.

## **Fare, varm overflate**

- Under bruk vil tilgjengelige deler av dette apparatet bli varme nok til å forårsake brannskår.
- Ikke la kroppen, klær eller noen andre gjenstander enn egnede kokekar komme i kontakt med induksjonstoppen før glasset på overflaten er avkjølt.
- Metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer og lokk må ikke legges på overflaten til koketoppen, da de kan bli varme.
- Hold barn unna.

- Håndtak på kokekar vil kunne bli varme å ta på. Sjekk at håndtak på kokekar ikke henger ut over kokesonene de er plassert på. Hold håndtakene utenfor barns rekkevidde.
- Manglende overholdelse av dette rådet vil kunne føre til brannskår og skålding.

### **Fare for kutt**

- Det knivskarpe bladet på en koketoppskrape eksponeres når sikkerhetsdekselet trekkes tilbake. Vær svært forsiktig og oppbevar alltid trygt og utenfor barns rekkevidde.
- Hvis du ikke er forsiktig kan det føre til skader eller kutt.

### **Viktige sikkerhetsinstruksjoner**

- Etterlat aldri apparatet uten oppsyn når det er i bruk. En kjele som koker over forårsaker røyk og fettete søl som vil kunne antennes.
- Bruk aldri apparatet som arbeids- eller oppbevaringsoverflate.
- Etterlat aldri gjenstander eller verktøy på apparatet.
- Ikke plasser eller etterlat noen magnetiserbare gjenstander (f.eks. kredittkort, minnebrikker) eller elektronisk utstyr (f.eks. Datamaskiner, MP3- spillere) i nærheten av apparatet, da disse vil kunne påvirkes av det elektromagnetiske feltet.



- Apparatet må aldri brukes til å varme opp rommet.
- Etter bruk må du alltid slå av kokesonene og koketoppen som beskrevet i denne veiledningen (dvs. ved hjelp av berøringskontrollene). Ikke stol på at deteksjonsinnretningen slår av kokesonene når du flytter kokekarene.
- Ikke la barn leke med apparatet eller sitte, stå eller klatre på det.
- Ikke plasser gjenstander eller produkter som kan være interessante for barn i skap som henger over apparatet. Barn kan bli alvorlig skadet hvis de klatrer på koketoppen.
- Etterlat aldri barn alene eller uten oppsyn på stedet er apparatet er i bruk.
- Barn eller personer med en type funksjonshemming som begrenser deres evner til å bruke apparatet må ha en ansvarlig og kompetent personer som lærer dem hvordan apparatet brukes. Instruktøren må forsikre seg om at personene kan bruke apparatet uten fare for dem selv eller omgivelsene deres.
- Ikke reparer eller skift ut noen deler av apparatet med mindre dette er spesifikt anbefalt i veiledningen. All annen service må gjennomføres av kvalifisert tekniker.
- Ikke bruk en damprensers til å rengjøre koketoppen.

- Ikke plasser eller slipp tunge gjenstander på koketoppen.
- Ikke stå på koketoppen.
- Ikke bruk kokekar med ujevne kanter eller dra kokekarene over glassoverflaten på koketoppen, da dette vil kunne lage riper i glasset.
- Ikke bruk Stålull eller andre slipende rengjøringsprodukter til å rengjøre koketoppen din, da disse kan lage riper i induksjonsglasset.
- Hvis strømledningen er skadet, må du få den skiftet av produsenten, en servicerepresentant for produsenten, eller en annen kvalifisert person.
- Dette apparatet er laget for å brukes i hjemmet og lignende anvendelser, slik som:
  - personalkjøkkenområder i butikker, kontorer og andre arbeidsmiljøer; -farm hus; - av gjester på hoteller, moteller og andre overnattingssteder; - bed and breakfast type miljøer.
- **ADVARSEL:** Dette apparatet og dets tilgjengelige deler blir varme under bruk.  
Vær forsiktig så du ikke tar på varmeelementene.  
Barn under 8 år skal holdes unna med mindre de overvåkes kontinuerlig.
- Enheten kan brukes av barn fra åtte år, personer som mangler erfaring med / kunnskap om produktet,

eller personer som har nedsatt fysisk, sensorisk eller mental funksjonsevne. Dette forutsetter imidlertid at bruken skjer under tilsyn, eller at nevnte brukere får opplæring i hvordan enheten skal benyttes, og forstår risikoene knyttet til enheten.

- Ikke la barn leke med apparatet. Ikke la barn rengjøre eller vedlikeholde enheten uten tilsyn.
- **ADVARSEL:** Tilberedning av mat på en platetopp med bruk av fett eller olje kan være farlig og resultere i brann hvis det ikke skjer under konstant oppsyn. Prøv **ALDRI** å slukke en brann med vann, men slå av apparatet og dekk deretter over flammen med et lokk eller et brannteppe.
- **ADVARSEL:** Fare for brann: Ikke oppbevar noe oppå kokeplatene.
- **Advarsel:** Hvis overflaten er sprukket, slå av apparatet for å unngå muligheten for elektrisk støt, for kokeplater av glass-keramikk eller lignende materiale som beskytter strømførende deler
- Ikke bruk dampvasker.
- Dette apparatet er ikke laget for å brukes ved hjelp av en ekstern timer eller et separat fjernkontrollsystem.

**ADVARSEL:** Kokeprosessen må overvåkes. En kortvarig tilberedning må overvåkes konstant.

**ADVARSEL:** For å hindre at apparatet tipper, må denne stabiliserende anordningen installeres. Se instruksjonene for installasjon.

**ADVARSEL:** Bruk bare platetoppdeksler som enten er designet av produsenten, som er angitt som velegnet av produktprodusenten i brukerinstruksjonene, eller bruk platedeksler som er innlemmet i produktet. Bruk av uegnede deksler kan føre til ulykker.

Dette apparatet inneholder en jordforbindelse kun for funksjonelle formål.

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

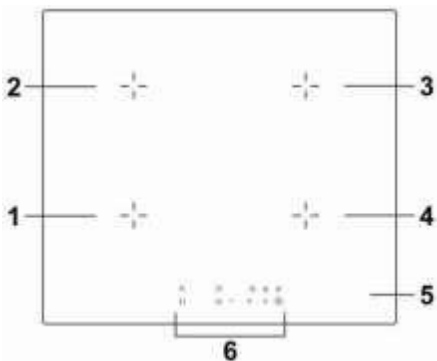
Vi anbefaler at du tar deg tid til å lese disse instruksjonene / bruksanvisningen slik at du forstår fullstendig hvordan du installerer og bruker dette apparatet korrekt.

Les installasjonskapittelet for installasjon.

Les alle sikkerhetsinstruksjonene grundig før bruk og ta vare på denne instruksjons-/installasjonsveiledningen for framtidig referanse.

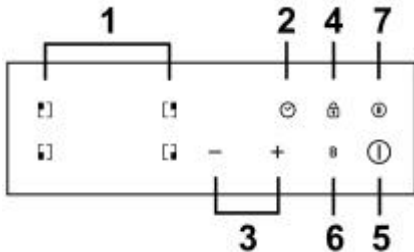
# Produktoversikt

## Sett ovenfra



1. 2000 W-sone, boost til 2600W
2. 1500 W-sone, boost til 2000W
3. 2000 W-sone, boost til 2600W
4. 1500 W sone, boost til 2000 W
5. Glass plate
6. Kontroll panel

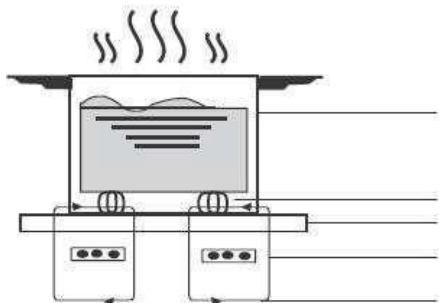
## Kontrollpanel



1. Kontroller for kokesoner
2. Timer kontroll
3. Power/Timer reguleringstast
4. tastelås kontroll
5. ON/OFF kontroll
6. Boost funksjon kontroll
7. Pause funksjon kontroll

## Litt om matlaging med induksjon

Matlaging med induksjon er en trygg, avansert, effektiv og økonomisk matlagingsteknologi. Den fungerer med elektromagnetiske vibrasjoner som generer varme direkte i kokekaret, heller enn indirekte gjennom å varme opp glassoverflaten. Glasset blir bare varmt fordi kokekaret eventuelt varmer det opp.



jern gryte

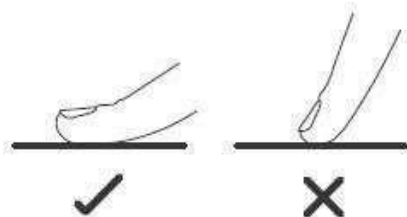
magnetisk krets  
keramikk glass plate  
induksjons spole  
induserte strømmer

## Før du bruker den nye induksjonstoppen din

- Les denne veiledningen, og da særlig nøyte det avsnittet som omhandler 'Sikkerhetsadvarsler'.
- Fjern eventuell beskyttende film som måtte finnes på induksjonstoppen din.


## Bruke berøringskontrollene

- Kontrollene reagerer på berøring, å du trenger ikke bruke noen kraft.
- Bruk fingerputen, ikke fingertuppen.
- Du vil høre en pipelyd hver gang en berøring registreres.
- Pass på at kontrollene alltid er rene og tørre og at det ikke er noen gjenstander (f.eks. et kjøkkenredskap eller en klut) som dekker til dem. Selv et tynt lag med vann gjør det vanskelig å bruke kontrollene.



## Velge riktig kokekar



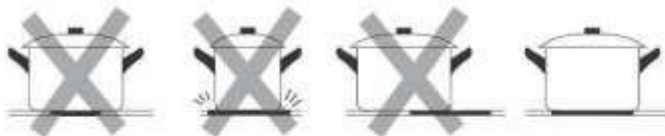
- Bruk bare kokekar som er egnet for induksjonstopper. Se etter induksjonssymbolet på emballasjen eller i bunnen av kokekaret
- Du kan sjekke om kokekaret ditt er egnet ved å gjennomføre en magnettest. Beveg en magnet mot bunnen av kokekaret. Hvis den tiltrekkes er kokekaret egnet for induksjon.
- Hvis du ikke har en magnet:
  1. Hell litt vann i kokekaret du vil sjekke.
  2. Hvis  ikke blinker på displayet og vannet varmes er kokekaret passende.
- Kokekar laget av følgende materialer er ikke egnet: rent rustfritt stål, aluminium eller kobber uten magnetisk base, glass, tre, porselen, keramikk og steingods.



Ikke bruk kokekar med ujevne kanter eller rundet bunn.



Pass på at bunnen av kokekaret er jevn, sitter flatt mot glasset og har samme størrelse som kokesonen. Bruk kokekar som har like stor diameter som den kokesonen du har valgt. Ved å bruke et kokekar som er litt bredere vil energien bli brukt ved maksimal effektivitet. Hvis du bruker mindre kokekar vil effektiviteten bli mindre enn forventet. Plasser alltid kokekaret sentralt på kokesonen.



Løft alltid kokekarene av induksjonstoppen – ikke dra dem bortover, da vil de kunne lage riper i glasset.



## Kokekardimensjoner

Kokesonene tilpasses automatisk diameteren på kokekaret, opp til en viss grense. Men kokekaret må ha en minimumsdiameter i henhold til den tilhørende kokesonen. For å oppnå best mulig effektivitet av kokekaret, plasser kokekaret midt på kokesonen.

## Bunndiameteren på induksjonskokekaret

Kokesone	Minimum (mm)
1, 2, 3, 4 (180mm)	120

Ovenstående kan variere avhengig av kvaliteten på kokekaret som brukes.

## Bruke induksjonstoppen din

### Starte matlagingen

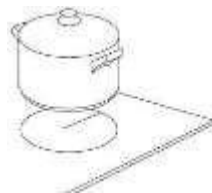
1. Ta på ON/OFF-kontrollen

Etter at strømmen er slått på, piper summeren en gang, alle skjermer viser “-” eller “--”, som indikerer at induksjonskoppene har gått inn i ventemodus.



2. Plasser en egnet panne på den kokesonen du vil bruke.

- Påse at bunnen av pannen og kokesonens overflate er rene og tørre.

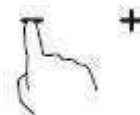


3. Berør kontrollvelgeren for kokesonen, så vil en indikator ved siden av knappen blinke.



4. Sett et effektnivå ved å trykke på “-” eller “+”-kontrollen.

- a. Hvis du ikke velger en varmesone innen 1 minutt, vil induksjonskoppene automatisk slås av. Du vil da måtte starte med trinn 1 igjen.
- b. Du kan endre varmeinnstillingen når som helst i løpet av matlagingen.





## Hvis displayet blinker vekselvis med varmeinnstillingen

Dette betyr at:

- du ikke har plassert en panne på riktig kokesone, eller
- pannen du bruker ikke egner seg til induksjonsmatlaging, eller
- kokekaret er for lite eller ikke sentrert på kokesonen.

Det skjer ingen oppvarming med mindre det befinner seg en egnet panne på kokesonen. Displayet slås automatisk av dersom det ikke plasseres en egnet panne på kokesonen innen 1 minutt.

## Når du er ferdig med tilberedningen

1. Berør kontrollvelgeren for kokesonen som du ønsker å slå av.



2. Slå av kokesonen ved å trykke på "-" og bla ned til "0", eller hold inne "+" og "-" -knappen samtidig i 1 sekund, det vil gå ned til "0" direkte. Kontroller at strømdisplayet viser "0", og deretter "H".



3. Slå hele platetoppen av ved å trykke på ON/OFF-kontrollen.



4. Se opp for varme overflater

'H' viser hvilken kokesone som er varm. Bokstaven forsvinner når overflaten har avkjølt seg til en trygg temperatur. Dette kan også brukes som en strømbesparende funksjon ved behov for oppvarming av flere panner, bruk ganske enkelt kokesonen som allerede er varm.



I tilfelle strømbrudd mens "H" er på, vær oppmerksom på ikke å berøre kokeoverflaten selv om "H" ikke lenger vises når strømmen er tilbake.

## Bruk av strømstyring

Ved hjelp av strømstyring kan du sette den totale effekten til 2,5 kW/3,0 kW/4,5 kW/6,5 kW og 7,4 kW. Standardinnstillingen for total effekt er maksimalt effektnivå.

### Angi det totale strømnivået for å passe til dine behov

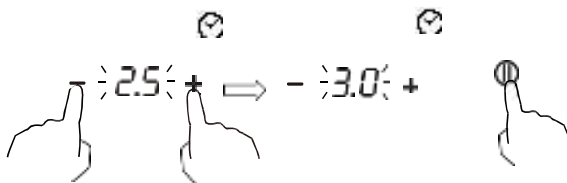
1. Pass på at koketoppen er slått av.

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

2. Trykk på knappen "Pausefunksjon" og hold inne i 5 sekunder. Du kan høre summeren pipe en gang.



3. Etter at du hører pipelyden trykker du på "+" og "-" -knappen samtidig og hold inne i 3 sekunder, og timerindikatoren vil vise blinkende tidligere totalt strømnivå, f.eks. "2.5". Trykk 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 "Pausefunksjon" og holder den nede i 5 sekunder. Summeren piper 10 ganger. Det betyr at du er ferdig med innstillingen.



#### Merk:

1. Etter trinn 2 må du ta på "+" og "-" **innen 3 sekunder** etter at du hører pipelyden. Ellers må du starte på nytt fra trinn 2.
2. Når du er ferdig med innstillingen, vent til du har hørt 10 pipe lyder. Ikke berør noen knapp i denne perioden. Ellers vil innstillingen være ugyldig.

### Strømstyringsregler

Hvis den totale effekten overskrider begrensningen på 2,5 kW, 3,0 kW, 4,5 kW, 5,5 kW, 6,5 kW eller 7,4 kW (avhengig av hvilket nivå du har satt), kan du ikke øke effekttrinnet i noen sone. Hvis du øker det ved å trykke på '+', vil koketoppen pipe 3 ganger og indikatoren vil vise en blinkende 'Pn'. Dermed må du redusere effektstadiet i andre soner før du øker effekten i objektivsonen.

## Bruk av Boost

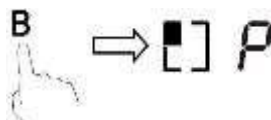
Boost er en funksjon der en sone stiger til en større kraft på ett sekund og varer i 5 minutter. Dermed kan du få mer effektiv og raskere matlaging.

### Bruke Boost for å få større effekt

1. Trykk på knappen for å velge den varmesone du ønsker å øke, en indikator ved siden av tasten vil blinke.
2. Trykk på Boost-knappen, varmesonen vil begynne å fungere i Boost-modus.



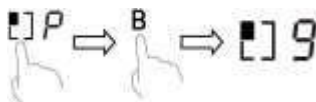
Strømmdisplayet vil vise "P" for å indikere at sonen øker.



3. Boost-strømmen vil vare i 5 minutter, og deretter vil sonen gå tilbake til strømstadium 9.

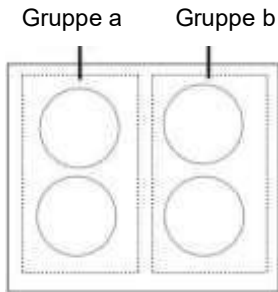


4. Hvis du vil avbryte Boost-funksjonen i løpet av disse 5 minuttene, trykk på knappen for valg av varmesone, en indikator ved siden av tasten vil blinke. Deretter trykker du på Boost-knappen, varmesonen vil gå tilbake til effekttrinn 9.



### Begrensninger ved bruk

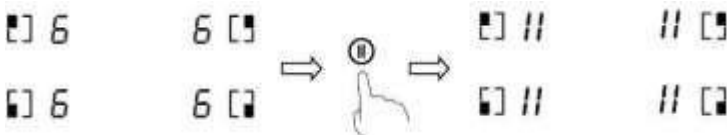
De fire sonene ble delt inn i to grupper. I en gruppe, hvis du bruker boost på en sone, må du først sørge for at den andre sonen arbeider på/under effektnivå 5.



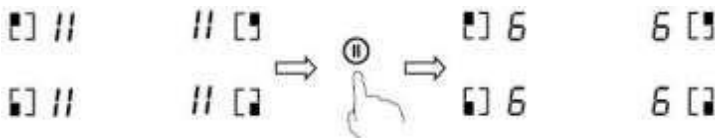
## Bruk av Pause-funksjonen

Pausefunksjonen kan brukes når som helst under matlaging. Den gjør det mulig å stoppe induksjonstoppen og komme tilbake til den.

1. Kontroller at kokesonen fungerer.
2. Trykk på knappen Pausefunksjon, kokesonen indikator vil vise "||". Da vil driften av induksjonstoppen deaktiveres innenfor omfanget av alle kokesoner, unntatt Pausefunksjonen, på/av og låsetastene.



3. For å avbryte pausestatusen, trykk på knappen Pausefunksjon, deretter vil kokesonen gå tilbake til strømstadiet som du stilte inn før.



## Låse kontrollene

- Du kan låse kontrollene for å unngå utilsiktet bruk (som at barn ved et uhell slår på kokesoner).
- Når kontrollene er låst, deaktiveres alle kontrollene bortsett fra ON/OFF-kontrollen.

### For å låse kontrollene

Trykk på tastelåsekontrollen. Timerindikatoren viser «Lo».

### For å låse opp kontrollene

1. Sørg for at induksjonstoppen er slått på.
2. Ta på og hold låsekontrollen inne en stund.
3. Du kan nå begynne å bruke induksjonstoppen din.



Når komfyren er i låsemodus, er alle kontrollene deaktivert bortsett fra PÅ/AV, du kan alltid slå induksjonstoppen av med PÅ/AV-KONTROLLEN i en nødssituasjon, men du skal låse opp koketoppen først i neste operasjon.

## Beskyttelse mot overtemperatur

En integrert temperatursensor kan overvåke temperaturen inne i induksjonstoppen. Når det avdekkes en overdreven temperatur vil induksjonstoppen automatisk stanse funksjonen sin.

## Overkokingsbeskyttelse

Overkokingsbeskyttelse er en sikkerhetsfunksjon. Den slår av koketopen automatisk innen 10 sekunder hvis det strømmer vann til kontrollpanelet, mens summeren piper 1 sekund.

## Avdekking av små gjenstander

Når et kokekar med uegnet størrelse eller som ikke er magnetisk (f.eks. i aluminium), eller noen mindre gjenstander (f.eks. kniv, gaffel, nøkkel), har blitt etterlatt på koketoppen vil denne automatisk gå over i standby etter 1 minutt. Viften vil fortsette å kjøle ned induksjonstoppen i ytterligere 1 minutt.

## Automatisk slukkebeskyttelse

Automatisk slukkebeskyttelse er en beskyttelsesfunksjon for induksjonstoppen din. Den slår seg av automatisk hvis du skulle glemme å slå av maten du tilbereder. Standard funksjonstider for forskjellige effektnivåer vises i tabellen under:

Effektnivå	1	2	3	4	5	6	7	8	9	II
Standard funksjonstimer (time)	8	8	8	4	4	4	2	2	2	2

Når kokekaret fjernes kan induksjonstoppen slutte å varme opp straks etterpå og toppen kan automatisk slå seg av etter 2 minutter.



Personer med pacemaker må forhøre seg meg legen sin før de bruker denne enheten.

## Bruke timeren

Du kan bruke timeren på to ulike måter:

- Du kan bruke den som en minutteller. I dette tilfellet vil timeren ikke slå av noen kokesone når tiden er utløpt.
- Du kan sette den til å slå av én kokesone etter at den innstilte tiden er satt opp.
- Du kan stille inn timeren opp til 99 minutter.

## Bruke timeren som minutteller

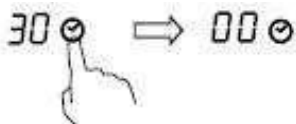
Hvis du ikke velger en kokesone

1. Påse at platetoppen er slått på.  
Merk: Du kan bruke minuttelleren selv uten å velge en kokesone.
2. Trykk på timerkontroll, og varslingsindikatoren vil begynne å blinke og "30" vil vises i timerdisplayet.
3. Angi tiden ved å trykke på "-" eller "+" -kontrollen

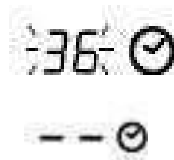


Tips: Trykk på "-" eller "+"-kontrollen en gang for å redusere eller øke med 1 minutt. Hold "-" eller "+" -kontrollen på timeren for å redusere eller øke med 10 minutter.

4. Avbryt tiden ved å trykke på timerkontrollen, og "00" vises i minuttdisplayet.



5. Når tiden er innstilt, starter nedtellingen med en gang. Displayet viser gjenværende tid og timerindikatoren vil blinke i 5 sekunder.
6. Summeren vil pipe i 30 sekunder og timerindikatoren viser "--" når innstillingstiden er ferdig.



## Innstilling av timeren for å slå av en kokesone

Kokesoner angitt for denne funksjonen vil:

1. Berør kontrollvelgeren for kokesonen som du ønsker å stille inn timeren for. (f.eks sone 1#)
2. Trykk på timerkontroll, og varslingsindikatoren vil begynne å blinke og "30" vil vises i timerdisplayet.
3. Angi tiden ved å trykke på "-" eller "+" -kontrollen.



Tips: Trykk på "-" eller "+" -kontrollen en gang for å redusere eller øke med 1 minutt. Ta på og hold inne "-" eller "+" -kontrollen, timeren vil økes eller reduseres med 10 minutter.

Hvis innstillingstiden overstiger 99 minutter, vil timeren automatisk gå tilbake til 0 minutter.

5. Når tiden er innstilt, starter nedtellingen med en gang. Displayet viser gjenværende tid og timerindikatoren vil blinke i 5 sekunder.

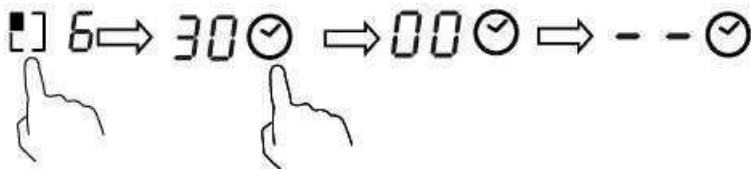


MERK: Den røde prikken ved siden av

effektindikatoren tennes for å angi hvilken sone som er valgt.



5. For å avbryte timeren, trykk på varmesonevalgkontrollen, og trykk deretter på timerkontrollen, timeren avbrytes, og "00" vises i minuttdisplayet, og deretter "--".



6. Når koketimeren utløper, slås den tilsvarende kokesonen automatisk av og viser "H".



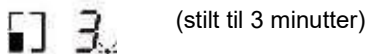
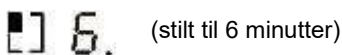
Andre kokesoner vil fortsatt være i drift, dersom de allerede var slått på.

## Sette timeren til å slå av mer enn én kokesone

1. Hvis du bruker denne funksjonen til mer enn én oppvarmingszone, vil timerindikatoren vise den korteste tiden.  
(f.eks sone 1# innstillingstid på 3 minutter, sone 2# innstillingstid på 6 minutter, timerindikatoren viser "3".)

MERK: Den blinkende røde prikken ved siden av strømnivåindikatoren betyr at timerindikatoren viser tiden for oppvarmingssonen.

Hvis du vil sjekke den innstilte tiden for annen varmesone, trykk på varmesonevalgkontrollen. Timeren vil indikere den innstilte tiden.



2. Når koketimeren utløper, slås den tilsvarende oppvarmingssonen automatisk av og viser "H".



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



## Vedlikehold og rengjøring

Hva?	Hvordan?	Viktig!
Daglig søl på glasset (fingeravtrykk, merker, flekker fra mat eller annet ikke sukkerholdig søl på glasset)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Slå av strømmen til koketoppen.</li><li>2. Påfør et rengjøringsmiddel for koketopper mens glasset fremdeles er varmt (men ikke veldig varmt)</li><li>3. Skyll og tørk tørt med en ren klut eller tørkepapir.</li><li>4. Slå på strømmen til koketoppen igjen.</li></ol>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Når du slår av strømmen til koketoppen vil det ikke lenger være noen indikasjon om 'varm overflate', men kokesonen vil fremdeles være varm! Vær ekstremt forsiktig.</li><li>• Kraftige skrubber noe nylon-skrubber og harde/slipende rengjøringsmidler kan ripe glasset. Les alltid etikettene for å sjekke om rengjøringsmiddelet er svampen din er egnet.</li><li>• Etterlat aldri rengjøringsrester på koketoppen: glasset kan bli flekket.</li></ul>
Mat som har kokt over, smeltet og varmt sukkersøl på glasset	<p>Fjern disse umiddelbart med en fiskespade, palettkniv eller skrape som er egnet for koketopper i induksjonstopper, men pass på varme kokesoneoverflater.</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Slå på strømmen til koketoppen av veggen.</li><li>2. Hold bladet eller verktøyet i en 30° vinkel og skrap sølet bort til et kaldt området av koketoppen.</li><li>3. Rengjør skitt eller søl med en oppvaskklut eller et papirhåndkle.</li><li>4. Følg trinn 2 til 4 for 'Daglig søl på glass' over.</li></ol>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Fjern flekker av smeltet eller sukkerholdige mat eller søl så raskt som mulig. Hvis slikt søl blir liggende og kjøle seg ned på glasset kan det bli vanskelig å fjerne det, og det kan til og med føre til permanente skader på glassoverflaten.</li><li>• Fare for kutt: når sikkerhetsdekselet er trukket tilbake, er bladet i en skraper knivskarpt. Vær svært forsiktig og oppbevar alltid trygt og utenfor barns rekkevidde.</li></ul>
Søl på berøringskontrollene	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Slå av strømmen til koketoppen.</li><li>2. Tørk opp sølet</li><li>3. Slå av berøringskontrollområdet med en ren fuktig svamp eller klut.</li><li>4. Tørk området helt tørt med tørkepapir.</li><li>5. Slå på strømmen til koketoppen igjen.</li></ol>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Koketoppen kan pipe og slå seg av selv, og berøringskontrollene fungerer kanskje ikke hvis det er søl på dem. Sørg for at du tørker berøringskontrollområdet tørt før du slår på koketoppen igjen.</li></ul>

## Hint og tips

Feil	Mulige årsaker	Hva må gjøres
Jeg klarer ikke å slå på induksjonstoppen.	Ikke noe strøm.	Kontroller at induksjonstoppen er koblet til strømforsyningen og at den er slått på. Sjekk om det er et strøbrudd hjemme hos deg eller i nabolaget. Hvis du har sjekket alt og problemet vedvarer, ring en kvalifisert tekniker.
Berøringskontrollene reagerer ikke.	Kontrollene er låst.	Lås opp kontrollene. Se pkt. "Bruk induksjonstoppen" for instruksjoner.
Berøringskontrollene er vanskelige å bruke.	Det kan være en liten film med vann over kontrollene, eller du kan bruke spissen av fingeren når du berører kontrollene.	Pass på at berøringskontrollområdet er tørt og bruk puten på fingeren når du tar på kontrollene.
Glasset blir ripet.	Kokekar med ujevne kanter.  Uegnede, slipende svamper eller rengjøringsprodukter blir brukt.	Bruk kokekar med jevn og glatt bunn. Se 'Velge riktige kokekar'.  Se 'Vedlikehold og rengjøring'.
Enkelte kokekar kan lage knirkende eller klikkende lyder.	Dette kan skyldes hvordan kokekarene dine er laget (lag med forskjellige metaller vibrerer forskjellig).	Dette er normalt for kokekar og utgjør ingen feil.
Induksjonstoppen lager en lav summende lyd når den brukes ved en høy varmeinnstilling.	Dette skyldes teknologien ved induksjonstilberedning.	Dette er normalt, men støyen bør bli svakere eller forsvinne helt når du reduserer varmeinnstillingen.
Vifestøy fra induksjonstoppen.	En kjølevifte er integrert i induksjonstoppen din for å hindre at elektronikken overopphetes. Den kan fortsette å fungere selv etter at du har slått av induksjonstoppen.	Dette er normalt og det trengs ingen reaksjoner. Ikke slå av veggbryteren til induksjonstoppen mens viften fremdeles er i funksjon.
Kokekarene blir ikke varme og dukker ikke opp i displayet.	Induksjonstoppen kan ikke avdekke kokekaret fordi det ikke er egnet for induksjonstilberedning.  Induksjonstoppen kan ikke avdekke kokekaret fordi det er for lite for kokesonen eller det er ikke plassert ordentlig sentrert.	Bruk kokekar som er egnet for induksjonstoppen. Se avsnittet 'Velge riktige kokekar'.  Plasser kokekaret sentrert og pass på at bunnen matcher størrelsen på kokesonen.

Induksjonstoppen eller en kokesone har uventet slått seg selv av. Det høres en tone og det vites en feilkode (som typisk varsler med ett eller to tall i displayet til tilberedningstimeren).	Teknisk feil.	Noter ned feilens bokstaver og tall, slå av strømmen til induksjonstoppen med veggbryteren og kontakt en kvalifisert tekniker.
---	---------------	--

## Feildisplay og inspeksjon

Hvis det oppstår et problem vil induksjonstoppen automatisk gå inn i beskyttende status og vise de tilhørende beskyttende kodene:

Feil	Mulige årsaker	Hva må gjøres
F3/F4	Temperatursensor for induksjonsspolesvikt	Kontakt leverandøren.
F9/FA	Temperatursensor for IGBT-feil.	Kontakt leverandøren.
E1/E2	Unormal forsyningsspenning	Kontroller om strømforsyningen er normal. Slå på når strøm-forsyningen er gjenopprettet.
E3	Høy temperatur på induksjonsspolens temperatursensor	Kontakt leverandøren.
E5	Høy temperatur på IGBT-temperatursensoren	Start på nytt etter at komfyren er avkjølt.

Informasjonen over er vurderinger og inspeksjon av vanlige feil.

Forsøk aldri å demontere enheten selv, for å unngå farer og skader på induksjonstoppen.

## Teknisk spesifikasjon

Koketopp	HI624TCT
Kokesoner	4 soner
Forsyningsspenning	220-240V~, 50-60Hz
Installert elektrisk effekt	2,5 kw:2250-2750 W eller 3,0 kw:2700-3300W eller 4,5kw:4050-4950W eller 6,5kw:5850-7150W eller 7,4 kw:6600-7400 W
Produktstørrelse L×B×H(mm)	590X520X55
Innebygde dimensjoner (mm)	A×B 560X490

Vekt og mål er omtrentlige Siden vi kontinuerlig streber etter å forbedre produktene våre vil vi kunne endre spesifikasjonen og designet uten forhåndsvarsel.

## Installasjon

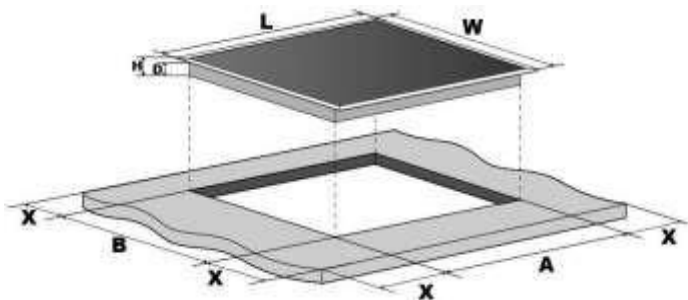
### Valg av installasjonsutstyr

Kutt arbeidsbenken i henhold til målene vist i tegningen.

Til installasjon og bruk må det være minst 5 cm plass rundt åpningen.

Pass på at tykkelsen på arbeidsbenken er minst 30 mm. Vennligst velg

varmebestandig overflatemateriale for å unngå større deformasjon forårsaket av varmestrålingen fra varmeplaten. Som vist under:

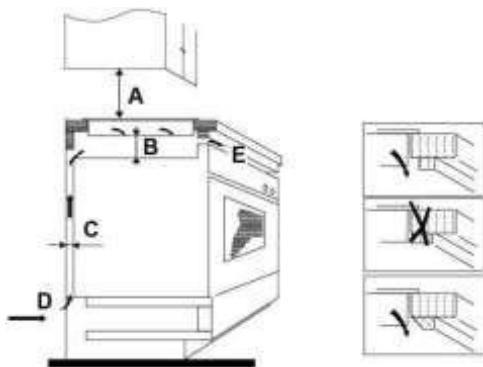


L (mm)	B (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	55	51	560	490	50 mini

Under alle omstendigheter må du passe på at induksjonstoppen er godt ventilert og at luftinntaket og -uttaket ikke er blokkert. Kontroller at induksjonstoppen er i god stand. Som vist under



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



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Luftinntak	Luftutgang 5mm

## Før du installerer koketoppen må du passe på at

- Benkeplaten er rett og jevn, og at ingen strukturelle deler er i veien for plassen som trengs til koketoppen
- Benkeplaten er laget av et varmeresistent materiale
- Hvis koketoppen er plassert over ovnen, at ovnen har en innebygd kjølevifte
- Installasjon er i samsvar med alle krav til klaring og mellomrom og alle aktuelle gjeldende standarder og reguleringer

- En egnet skillebryter som sørger for fullstendig frakobling fra strømmettet er innlemmet i det permanente kabelsystemet, montert og plassert slik at den er i samsvar med alle lokale regler og reguleringer og kabeldraging. Skillebryteren må være godkjent og sørge for en 3 mm mellomroms kontaktseparasjon i alle poler (eller i alle aktive [fase] ledere hvis de lokale kabeldragningsreglene tillater en slik variasjon av kravene)
- Skillebryteren er lett tilgjengelig for kunden når induksjonstoppen er installert
- Du kontakter lokale bygningsmyndigheter og lover hvis du er i tvil om installasjonen
- Du bruker varmeresistente og lettstelte dekorasjonsmaterialer, slik som keramikkfliser, til veggoverflaten rundt koketoppen.

## Når du har installert koketoppen må du passe på at

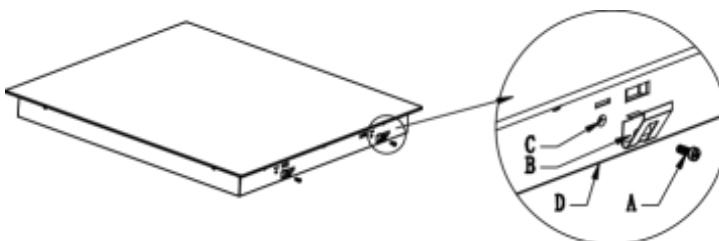
- Strømkabelen ikke er tilgjengelig gjennom skapdører eller skuffer
- Det er en tilstrekkelig strøm av frisk luft fra utsiden av skapet til basen på induksjonstoppen
- Hvis koketoppen er installert over en skuff eller et skap, at det er installert en termisk beskyttelsesbarriere under basen på koketoppen
- skillebryteren er lett tilgjengelig for kunden

## Før du plasserer festebrakettene

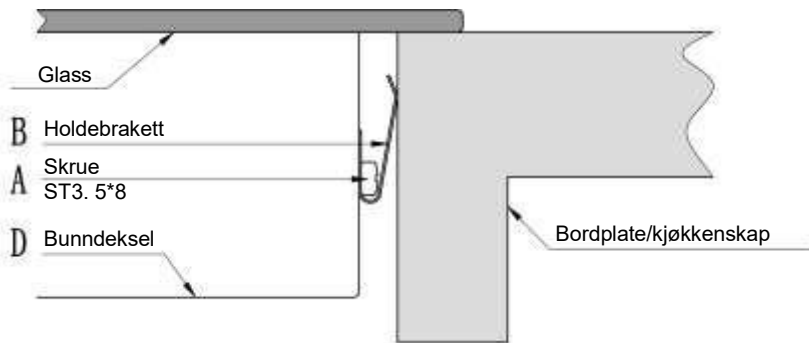
Enheten må plasseres på en stabil, hevn overflate (bruk emballasjen). Ikke bruk noe kraft på kontrollene som stikker ut fra koketoppen.

## Regulere plasseringen av brakettene

Fest koketoppen til benkeplaten ved å skru de 4 brakettene i bunnen av koketoppen (se bildet) etter installasjon.



A	B	C	D
Skrue fast	Brakett	Skruehull	Bunndeksel



## Forsiktig

1. Induksjonstoppen må installeres av kvalifisert personale eller teknikere. Vi har profesjonelle teknikere til disposisjon. Du må aldri prøve å gjøre denne operasjonen selv.
2. Koketoppen må ikke installeres rett over en oppvaskmaskin, kjøleskap, fryser, vaskemaskin eller tørketrommel, siden fuktigheten vil kunne skade koketoppens elektronikk
3. Induksjonstoppen må installeres slik at best mulig varmestråling garanteres, slik at funksjonen blir best mulig.
4. Vegg og det induserte varmeområdet over benkeflaten må tåle varme.
5. For å unngå eventuelle skader må sandwichlaget og klebmiddelet være varmeresistent.

## Koble koketoppen til strømmettet



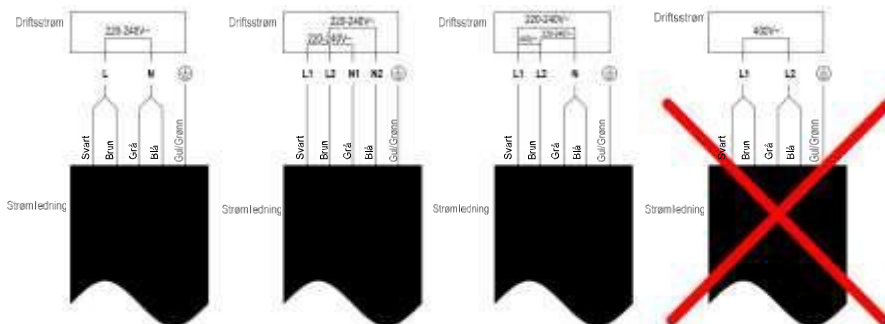
Koketoppen må utelukkende kobles til strømmettet av en kvalifisert person. Før du kobler koketoppen til strømmettet må du sjekke at:

1. Kablesystemet i huset er egnet for den effekten som benyttes av koketoppen.
2. Spenningen svarer til den verdien som er angitt på merkeplaten
3. Snittet på strømforsyningskabelen kan tåle den belastningen som er angitt på merkeplaten. For å koble koketoppen til strømforsyningen, må du ikke bruke adaptere, reduksjoner eller forgreningsenheter, da de kan forårsake overoppheting og brann.  
Strømforsyningskabelen må ikke komme nær noen varme deler, og den må plasseres slik at temperaturen ikke overstiger 75°C på noe punkt.



Sjekk med en elektriker om kablesystemet i hjemmet ditt er egnet uten å måtte foreta noen endringer. Alle eventuelle endringer må kun utføres av kvalifisert elektriker.

Strømforsyningen skal være koblet i samsvar med den relevante standarden, til en enkeltpolet skillebryter. Tilkoblingsmetoden vises under.



- Hvis kabelen er skadet eller skal skiftes ut, må operasjonen utføres av ettersalgsgentent med dedikerte verktøy for å unngå eventuelle ulykker.
- Hvis apparatet har blitt koblet direkte til strømnettet må det installeres en allpolet skillebryter med en minimumsavstand på 3mm mellom kontaktene.
- Installatøren må forsikre seg om at de korrekte elektriske tilkoblingene har blitt gjennomført og at de er i samsvar med sikkerhetsreguleringene.
- Kabelen må ikke bøyes eller klemmes.
- Kabelen må kontrolleres regelmessig og kun skiftes ut av en autorisert tekniker.



Dette apparatet er merket iht. direktiv 2012/19/EU om elektrisk og elektronisk avfall (WEEE). WEEE omfatter både forurensende stoffer (som kan skade miljøet) og grunnkomponenter (som kan gjenbrukes). Det er viktig at elektrisk og elektronisk avfall gjennomgår spesialbehandling for å korrekt fjerne og kassere forurensende stoffer og gjenvinne alle materialene. Ved å følge enkelte grunnleggende retningslinjer kan du som forbruker gi et viktig bidrag til at WEEE ikke blir et miljøproblem:

WEEE skal ikke behandles som husholdningsavfall.

WEEE skal leveres inn til godkjente innsamlingsstasjoner som styres av kommunen eller et godkjent selskap.

I mange land kan det være mulig å få stort WEE-avfall hentet hjemme. Når du kjøper en ny enhet, kan den gamle returneres til forhandleren uten ekstra kostnad – forutsatt at den gamle enheten er av tilsvarende type og har de samme funksjonene som den nye.



Produktinformasjon for elektriske koketopper for hjemmebruk i samsvar med rådsdirektiv (EU) Nr. 66/2014					
		Posisjon	Symbol	Verdi	Enhet
Modellidentifikasjon				HI624TCT	
Type koketopp:				Elektrisk koketopp	
Antall kokesoner og/eller områder	soner			4	
	områder				
Oppvarmingsteknologi (induksjonskokesoner og -områder, strålekokesoner, solide plater)	Induksjonskokesoner			X	
	Induksjonskokeområder				
	strålekokesoner				
	Solide plater				
For runde kokesoner eller -områder: diameter for brukbart overflateområde for elektrisk oppvarmet kokesone, avrundet til nærmeste 5 mm		Bakre venstre	Ø	18,0	cm
		Bakre midtre	Ø	-	cm
		Bakre høyre	Ø	18,0	cm
		Midtre venstre	Ø	-	cm
		Midtre midtre	Ø	-	cm
		Midtre høyre	Ø	-	cm
		Framre venstre	Ø	18,0	cm
		Framre midtre	Ø	-	cm
		Framre høyre	Ø	18,0	cm
For ikke-runde kokesoner eller -områder: lengde og bredde for brukbart overflateområde for elektrisk oppvarmet kokesone eller -område, avrundet til nærmeste 5 mm		Bakre venstre	L B	-	cm
		Bakre midtre	L B	-	cm
		Bakre høyre	L B	-	cm
		Midtre venstre	L B	-	cm

	Midtre midtre	L B	-	cm
	Midtre høyre	L B	-	cm
	Framre venstre	L B	-	cm
	Framre midtre	L B	-	cm
	Framre høyre	L B	-	cm
Energiforbruk for kokesone eller -område beregnet per kg	Bakre venstre	EEcelektrisk tilberedning	193,5	Vekt/kg
	Bakre midtre	EEcelektrisk tilberedning	-	Vekt/kg
	Bakre høyre	EEcelektrisk tilberedning	197,2	Vekt/kg
	Midtre venstre	EEcelektrisk tilberedning	-	Vekt/kg
	Midtre midtre	EEcelektrisk tilberedning	-	Vekt/kg
	Midtre høyre	EEcelektrisk tilberedning	-	Vekt/kg
	Framre venstre	EEcelektrisk tilberedning	192,3	Vekt/kg
	Framre midtre	EEcelektrisk tilberedning	-	Vekt/kg
	Framre høyre	EEcelektrisk tilberedning	195,6	Vekt/kg
Energiforbruk for koketoppen beregnet per kilo		EElectric koketopp	194,7	Vekt/kg
Anvendt standard : EN 60350-2 Elektriske husholdningsapparater til matlaging - Del 2: Kokeplater - Metoder for måling av yteevne				
<p>Forslag til energisparing</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• For å oppnå best mulig effektivitet av koketoppen din, plasser kokekaret midt på kokesonen.</li> <li>• Bruk av lokk reduserer tilberedningstiden og sparer energi ved at du holder på varmen.</li> <li>• Minimer mengden væske eller fett for å redusere tilberedningstiden.</li> <li>• Start å tilberede med en høy innstilling og reduserer innstillingen så snart maten er gjennomvarm.</li> <li>• Bruk kokekar som har like stor diameter som den kokesonen du har valgt.</li> </ul>				

## **Säkerhetsvarningar**

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

## **Installation**

### **Fara för elchock**

- Koppla bort apparaten från huvudströmkällan innan du utför något arbete eller underhåll på den.
- Det är viktigt och obligatoriskt att ansluta ett bra jordledningssystem.
- Ändringar av ledningssystem i hemmet får endast göras av en behörig elektriker.
- Underlåtenhet att följa detta råd kan leda till elchock eller dödsfall.

### **Fara för skärsår**

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

## **Viktiga säkerhetsinstruktioner**

- Läs dessa instruktioner noggrant innan du installerar eller använder apparaten.
- Brännbart material eller produkter får aldrig placeras på denna apparat.
- Tillhandahåll denna information till den person som är ansvarig för apparatens installation eftersom det kan minska dina installationskostnader.
- För att undvika faror måste denna apparat installeras enligt dessa installationsinstruktioner.
- Denna apparat får endast installeras och jordas av en behörig person.
- Denna apparat måste anslutas till en krets som innehåller en skiljebrytare som kan kopplas från helt från strömförsörjningen.
- Underlåtenhet att installera apparaten korrekt kan medföra att eventuella garanti- eller anspråkskrav blir ogiltiga.

## **Drift och underhåll Risk för elstötar**

- Laga inte mat på en trasig eller sprucken spishäll. Om spishällens yta skulle gå sönder eller spricka, stäng omedelbart av apparaten vid huvudströmkällan (väggbrytare) och kontakta en kvalificerad tekniker.
- Stäng av spishällen på väggen före rengöring eller underhåll.

- Underlåtenhet att följa detta råd kan leda till elchock eller dödsfall.

## **Hälsorisk**

- Denna apparat uppfyller elektromagnetiska säkerhetsstandarder.
- Personer med pacemakare eller andra elektriska implantat (t.ex. insulinpumpar) måste emellertid rådfråga sin läkare eller implantattillverkare innan de använder den här apparaten för att se till att implantaten inte påverkas av det elektromagnetiska fältet.
- Underlåtenhet att följa detta råd kan leda till dödsfall.

## **Fara för het yta**

- Vid användning blir apparatens tillgängliga delar tillräckligt heta för att orsaka brännskador.
- Låt inte din kropp, kläder eller något annat än lämpliga köksredskap komma i kontakt med induktionsglaset tills ytan är sval.
- Metallföremål såsom knivar, gafflar, skedar och lock får inte placeras på spishällens yta eftersom de kan bli heta.
- Håll barnen borta.
- Handtag på kastruller kan vara heta vid beröring. Kontrollera att kastrullens handtag inte hänger över

andra kokzoner som är påslagna. Förvara handtagen utom räckhåll för barn.

- Underlåtenhet att följa detta råd kan leda till brännskador och skällning.

### **Fara för skärsår**

- Spishällsskrapans knivskarpa blad exponeras när säkerhetsskyddet dras tillbaka. Använd det försiktigt och förvara det alltid säkert och utom räckhåll för barn.
- Om du inte är försiktig kan det leda till personskador eller skärsår.

### **Viktiga säkerhetsinstruktioner**

- Lämna aldrig apparaten utan uppsikt när den används. Överkokning orsakar rökbildning och spill av fett kan antända.
- Använd aldrig apparaten som arbets- eller förvaringsyta.
- Lämna aldrig några föremål eller redskap på apparaten.
- Placera eller lämna inga magnetiserbara föremål (t.ex. kreditkort, minneskort) eller elektroniska enheter (t.ex. datorer, MP3-spelare) i närheten av apparaten eftersom de kan påverkas av dess elektromagnetiska fält.
- Använd aldrig apparaten för att värma upp rummet.

- Efter användning ska du alltid stänga av kokzonerna och hällen enligt beskrivningen i denna instruktionsbok (dvs med hjälp av pekskärmsreglagen). Lita inte på funktionen för kastrulldetektering för att stänga av kokzonerna när du tar bort kastrullerna.
- Låt inte barn leka med apparaten eller sitta, stå eller klättra på den.
- Förvara inte saker som är intressanta för barn i skåp ovanför apparaten. Barn som klättrar på spishällen kan skadas allvarligt.
- Lämna inte barn ensamma eller utan övervakning i området där apparaten används.
- Barn eller personer med funktionsnedsättning som begränsar deras förmåga att använda apparaten bör ha en ansvarsfull och kompetent person som ger dem instruktioner om hur den används. Instruktören ska vara övertygad om att de kan använda apparaten utan fara för sig själva eller för sin omgivning.
- Reparera eller byt inte ut någon del av apparaten om inte detta rekommenderas särskilt i bruksanvisningen. All annan service bör utföras av en kvalificerad tekniker.
- Använd inte ångrengörare för att rengöra spishällen.

- Placera eller tappa inte tunga föremål på spishällen.
- Stå inte på spishällen.
- Använd inte kokkärl med ojämna kanter och dra inte kokkärl över induktionsglasets yta eftersom glaset kan repas.
- Använd inte skurbollar eller andra hårt slipande rengöringsmedel för att rengöra spishällen eftersom detta kan repa induktionsglaset.
- Om nätkabeln är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicetekniker eller liknande kvalificerad person för att undvika fara.
- Denna apparat är avsedd för hushållsbruk och liknande apparater som:
  - personalkök i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer; bondgårdar, av klienter på hotell, motell och andra bostadsmiljöer, bed & breakfast-miljöer.
- **VARNING!** Apparaten och dess tillgängliga delar är heta vid användning.  
Du bör vara försiktig så att du inte vidrör värmeelementen.  
Barn under 8 år måste hållas borta om de inte övervakas kontinuerligt.
- Denna apparat kan användas av barn från 8 års ålder och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk



eller mental förmåga eller med brist på erfarenhet och kunskap under förutsättning att de får tillräcklig tillsyn eller instruktioner om hur man använder apparaten på ett säkert sätt och att de förstår de faror som är inblandade.

- Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll av apparaten får inte utföras av barn utan tillsyn.
- **VARNING!** obevakad matlagning på en spishäll med fett eller olja kan vara farligt och kan leda till brand. Försök **ALDRIG** att släcka en eld med vatten, utan stäng av apparaten och täck sedan över flaman med t.ex. ett lock eller en brandfilt.
- **VARNING!** Brandrisk: förvara inte föremål på matlagningshällarna.
- **Varning!** Om ytan är sprucken, stäng av apparaten för att undvika risk för elstötar, för hälltor i glaskeramik eller liknande material som skyddar strömförande delar
- En ångrengörare får inte användas.
- Apparaten är inte avsedd att användas med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.

**WARNING!** Tillagningsprocessen måste övervakas. En kortvarig matlagning måste kontinuerligt övervakas.

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

**WARNING!** Använd endast hållskydd som konstruerats av apparatens tillverkare eller som anges som lämpliga av apparatens tillverkare i instruktionsboken eller hållskydd som ingår i apparaten. En användning av olämpliga skydd kan leda till olyckor.

Denna apparat har en jordanslutning endast i funktionellt syfte.

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

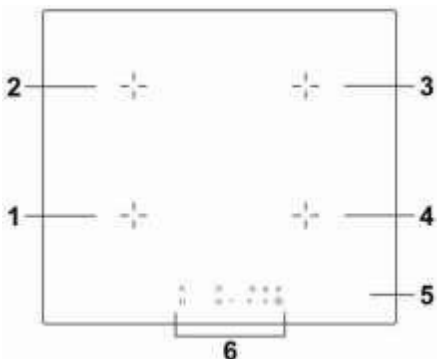
Vi rekommenderar att du ägnar en stund åt att läsa denna bruksanvisning/installationshandbok för att förstå hur du installerar och använder den på korrekt sätt.

För installation, läs avsnittet om installation.

Läs noga igenom säkerhetsinstruktionerna före användning och förvara denna bruksanvisning/installationshandbok för framtida referens.

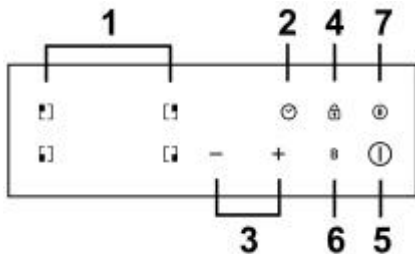
# Produktöversikt

## Vy uppifrån



1. 2000 W-zon, boost till 2600 W
2. 1500 W-zon, boost till 2000 W
3. 2000 W-zon, boost till 2600 W
4. 1500 W-zon, boost till 2000 W
5. Glasplatta
6. Kontrollpanel

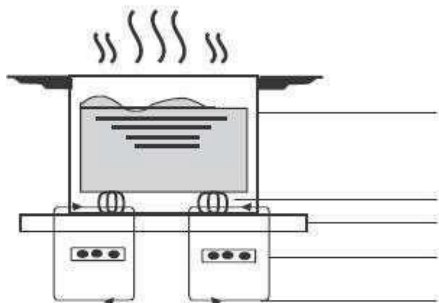
## Kontrollpanel



1. Reglage för val av kokzon
2. Timerreglage
3. Regleringsknapp Effekt/Timer
4. knapplåsreglage
5. Strömbrytare (ON/OFF)
6. Funktionsreglage för boost
7. Funktionsreglage för pausa

## Några ord om tillagning med induktion

Tillagning med induktion är en säker, avancerad, effektiv och ekonomisk matlagningsteknik. Den fungerar genom elektromagnetiska vibrationer som genererar värme direkt i kokkärlet istället för indirekt genom att värma glasytan. Glaset blir varmt för att kokkärlet så småningom värmer upp det.



järnpanna

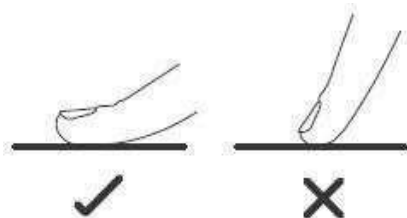
magnetkrets  
keramisk glasplatta  
induktionsspole  
inducerade strömmar

### Innan du använder din nya induktionshäll

- Läs den här guiden och ta särskilt hänsyn till avsnittet "Säkerhetsvarningar".
- Ta bort skyddsfilmerna som kan finnas kvar på din induktionshäll.


### Använda pekskärmsreglagen

- Reglagen svarar på en vidröring så du behöver inte trycka.
- Använd fingerdyna och inte fingertoppen.
- Du hör en ljudsignal varje gång som ett tryck registreras.
- Se till att reglagen alltid är rena, torra och att det inte finns några föremål (t.ex. verktyg eller trasa) som täcker dem. Även en tunn hinna vatten kan försvåra användningen av reglagen.



## Välja rätt kokkärl



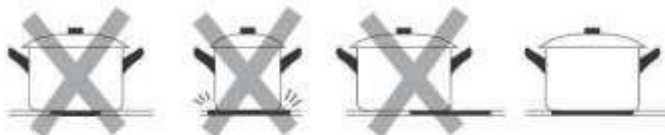
- Använd endast kokkärl med en botten som är lämplig för tillagning med induction. Leta efter induktionssymbolen på förpackningen eller på botten av kokkärlet.
- Du kan kontrollera om ditt kokkärl är lämpligt genom att utföra ett magnettest. Flytta en magnet mot kokkärlets botten. Om magneten drar till sig kokkärlet är det lämpligt för induction.
- Om du inte har en magnet:
  1. Häll lite vatten i det kokkärl du vill kontrollera.
  2. Om  inte blinkar i displayen och vattnet värms upp är kokkärlet lämpligt.
- Kokkärl som är tillverkade av följande material är inte lämpliga: endast bestående av rostfritt stål, aluminium eller koppar utan magnetisk botten, glas, trä, porslin, keramik och lergods.



Använd inte kokkärl med ojämna kanter eller en böjd botten.



Se till att kokkärlets botten är slätt, ligger platt mot glaset och har samma storlek som kokzonen. Använd kokkärl vars diameter är lika stor som den valda zonen. Om du använder ett något bredare kärl används energin med maximal effektivitet. Om du använder mindre kärl kan effektiviteten vara mindre än förväntat. Centrera alltid kokkärlet i kokzonen.



Lyft alltid av kokkärl från induktionshällen. Skjut dem inte eftersom de kan repa glaset.



## Pannans dimensioner

Kokzonerna är upp till en gräns automatiskt anpassade till pannans diameter. Botten på denna panna måste emellertid ha minst en diameter enligt motsvarande kokzon. För att spishällen ska vara så effektiv som möjligt placerar du kokkärlet i mitten av kokzonen.

## Basdiametern för induktionskokkärl

Kokzon	Minsta (mm)
1, 2, 3, 4 (180 mm)	120

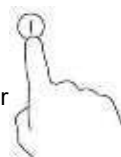
Ovanstående kan variera beroende på stekpannans kvalitet.

## Använda din induktionshäll

### För att börja laga mat

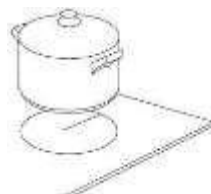
1. Tryck på strömbrytaren ON/OFF.

När strömmen är påslagen avger summern ett pippljud en gång, alla displayer "–" eller "–" vilket indikerar att induktionshällen är i standbyläge.



2. Placera lämplig kastrull på den kokzon som du tänker använda.

- Se till att undersidan på kastrullen och ytan på kokzonen är ren och torr.



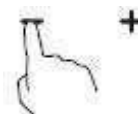
3. Tryck på reglaget för val av värmezoon så tänds indikatorn bredvid nyckeln



4. Ställ in en effektnivå genom att trycka på "–" eller "+"-reglaget.

- a. Om du inte väljer en värmezoon inom 1 minut stängs induktionshällen av automatiskt. Och då måste du börja om från steg 1.

- b. Du kan när som helst ändra värmeinställning under tillagningen.



## Displayen blinkar alternerande med värmeinställningen

Det innebär att:

- du inte har placerat någon kastrull på rätt kokzon eller
- kastrullen du använder passar inte för induktionshäll eller
- kastrullen är för liten eller inte ordentligt centrerad på kokzonen.

Zonen blir inte varm om det inte finns passande kastrull på kokzonen. Displayen stängs automatiskt av efter en minut om ingen lämplig kastrull placeras på kokzonen.

## När du är klar med att laga mat

1. Tryck på reglaget för val av kokzon som du vill stänga av.



2. Stäng av kokzonen genom att trycka på "-" och rulla ned till "0", eller håll knapparna "+" och "-" intryckta samtidigt i 1 sekund, det kommer att gå ned till "0" direkt. Se till att strömdisplayen visar "0" och sedan "H".



3. Stäng av hela hällen genom att trycka på strömbrytaren ON/OFF.



4. Var försiktig med de heta ytorna.

"H" visar vilka kokzoner som kan brännas vid beröring. Det försvinner när ytan har svalnat till säker temperatur. Den kan även användas för att spara energi – om du vill värma flera kärl kan du använda den zon som fortfarande är varm.



I händelse av ett strömavbrott när "H" är aktiverad ska du se till att inte vidröra matlagningshällen även om "H" inte längre visas när strömmen är tillbaka.

# Använda effekthanteringen

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

## Ställ in den totala effektnivån så att den passar dina behov

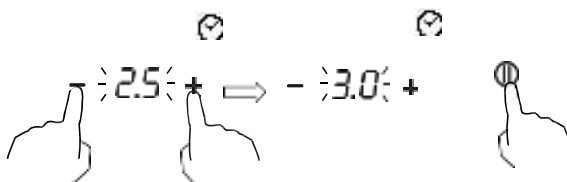
1. Se till att spishällen är avstängd.

Obs! Du kan endast ställa in effekthantering när spishällen är avstängd.

2. Tryck på knappen "Pausfunktion" och håll den intryckt i 5 sekunder. Du kan höra summern avge ett pip ljud en gång.



3. När du hör pip ljudet trycker du på knapparna "+" och "-" samtidigt och håller dem intryckta i 3 sekunder. Timerindikatorn visar blinkande den tidigare totala effektnivån, t.ex. "2,5". Tryck och håll "+" och "-" intryckta i 1 sekund igen för att växla till en annan effektnivå, t.ex. 3,0. När effekten som du vill ha blinkar trycker du på knappen "Pausfunktion" och håller den intryckt i 5 sekunder. Summern avger ett pip ljud tio gånger. Det innebär att du är klar med inställningen.



### Anmärkning:

1. Efter steg 2 måste du trycka på "+" och "-" **inom 3 sekunder** efter att du hör pip ljudet. Annars måste du börja om från steg 2.
2. När du är klar med inställningen väntar du till slutet av de 10 pip ljuden. Tryck inte på någon knapp under denna period. Annars blir inställningen ogiltig.

## Regler för effekthantering

Om den totala effekten överskrider gränserna på 2,5 kW, 3,0 kW, 4,5 kW, 5,5 kW, 6,5 kW eller 7,4 kW (beroende på vilken nivå du har ställt in) kan du inte öka effektnivån i någon zon. Om du ökar den genom att trycka på "+" avger spishällen ett pip ljud 3 gånger och indikatorn visar en blinkande "Pn". Därför måste du minska effektnivån i andra zoner innan du ökar effekten i mål zonen.

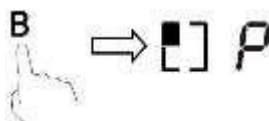


## Använda boost

Boost är en funktion som gör att en zon ökar till en högre effekt på en sekund och som varar i 5 minuter. På så sätt kan du få en kraftfullare och snabbare tillagning.

### Använda boost för att få högre effekt

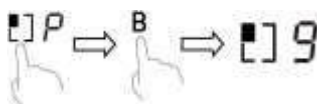
1. Tryck på knappen för val av den värmezonen du vill öka, en indikator bredvid nyckeln blinkar.
2. Tryck på boost-knappen, värmezonen börjar fungera i boost-läge. Strömdisplayen visar "P" för att indikera att zonen ökar.



3. Boost-effekten varar i 5 minuter och sedan går zonen tillbaka till effektnivå 9.

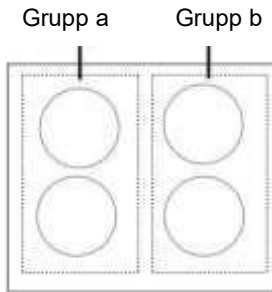


4. Om du vill avbryta boost-funktionen under dessa 5 minuter trycker du på knappen för val av värmezonen och en indikator bredvid knappen blinkar. Tryck sedan på boost-knappen så återgår värmezonen till effektnivå 9.



### Begränsningar vid användning

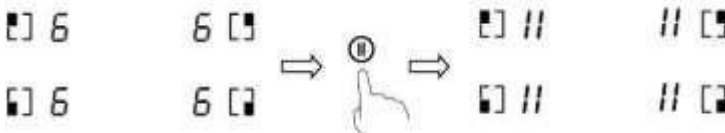
De fyra zonerna har delats in i två grupper. I en grupp, om du använder boost i en zon, ska du först se till att den andra zonen arbetar med/under effektnivå 5.



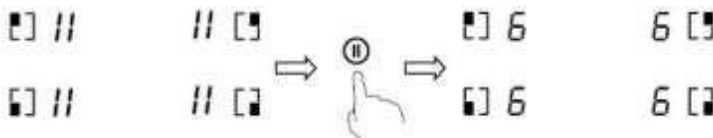
## Använda pausfunktionen

Pausfunktionen kan användas när som helst under matlagningen. Den gör att du kan stoppa induktionshällen och sätta igång den igen.

1. Se till att kokzonen fungerar.
2. Tryck på knappen för pausfunktion, kokzonens indikator visar "II". Och sedan kommer driften av induktionshällen att inaktiveras i alla kokzoner, förutom pausfunktionen, på/av och låsknappar.



3. För att avbryta paustillståndet trycker du på knappen för pausfunktion, sedan återgår kokzonen till den effektnivå du ställde in tidigare.



## Låsa reglagen

- Det går att låsa reglagen så att kokzonerna inte slås på av misstag (exempelvis av barn som råkar komma åt reglagen).
- När reglagen är låsta är samtliga reglage utom strömbrytaren ON/OFF inaktiverade.

### För att låsa reglage

Tryck på knapplåsreglaget. Timerindikatorn visar "Lo".

### För att låsa upp reglage

1. Se till att induktionshällen är påslagen.
2. Tryck på och håll ned knapplåsreglaget en liten stund.
3. Du kan nu börja använda din induktionshäll.



När hällen är i låst läge är alla reglage inaktiverade utom strömbrytaren ON/OFF. Du kan alltid stänga av induktionshällen i nödfall med strömbrytaren ON/OFF men lås upp hällen först under nästa åtgärd.

## Övertemperaturskydd

En temperatursensor kan övervaka induktionshällens temperatur. När en överdriven temperatur identifieras stoppas induktionshällen automatiskt.

## Överspillningsskydd

Överspillningsskyddet är en säkerhetsfunktion. Den stänger av spishällen automatiskt inom 10 sekunder om vatten flödar till kontrollpanelen, medan summern avger ett pip ljud i 1 sekund.

## Identifiera små artiklar

När ett kokkärl med olämplig storlek eller som inte är magnetiskt (t.ex. aluminium) eller något annat litet föremål (t.ex. kniv, gaffel, nyckel) placeras på spishällen går spishällen automatiskt in i viloläge i 1 minut. Fläkten fortsätter att kyla ned induktionshällen i ytterligare 1 minut.

## Skydd för automatisk avstängning

Automatisk avstängning är en säkerhetsskyddsfunktion för din induktionshäll. Den stängs av automatiskt om du glömmet att stänga av. Standardarbetstider för olika effektnivåer visas i tabellen nedan:

Effektnivå	1	2	3	4	5	6	7	8	9	11
Standardarbetstimer (timme)	8	8	8	4	4	4	2	2	2	2

När kokkärlet tas bort kan induktionshällen omedelbart stoppa uppvärmningen och spishällen stängs automatiskt av efter 2 minuter.



Personer med pacemaker bör rådfråga sin läkare innan de använder den här enheten.

## Använda timern

Du kan använda timern på två olika sätt:

- Du kan använda den som en minutpåminnelse. Då stänger inte timern av någon kokzon när den inställda tiden har gått.
- Du kan ställa in den att stänga av en kokzon när den inställda tiden har gått ut.
- Du kan ställa in timern på upp till 99 minuter.

## Använda timern som minutpåminnelse

Om du inte väljer någon kokzon

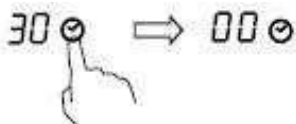
1. Kontrollera att hällen är avstängd.  
OBS! Du kan använd minutpåminnelse även om du inte väljer någon kokzon.
2. Tryck på timerreglaget, minusindikatorn börjar

att blinka och "30" visas på timerns display.

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

Tips: Tryck på reglaget "-" eller "+" en gång för att minska eller öka med 1 minut. Håll reglaget "-" eller "+" på timern intryckt för att minska eller öka med 10 minuter.

4. Avbryt tiden genom att trycka på timerreglaget och "00" visas på minutdisplayen.



5. När tiden har ställts in börjar timern omedelbart att räkna ner. Displayen visar återstående tid och timerns indikator blinkar under fem sekunder.



6. Summertonen piper 30 sekunder och timerns indikator visar "--" när inställningstiden har gått ut.



## Ställa in timern för att stänga av en kokzon

Kokzoner som är inställda för denna funktion kommer att:

1. Tryck på reglaget för val av den kokzon som du vill ställa in timern för. (t.ex. zon 1#)
2. Tryck på timerreglaget, minusindikatorn börjar att blinka och "30" visas på timerns display.
3. Ställ in tiden genom att trycka på reglaget "-" eller "+".



Tips: Tryck på reglaget "-" eller "+" en gång för att minska eller öka med 1 minut. Tryck och håll ner timerns reglage "-" eller "+" en gång för att minska eller öka i steg om 10 minuter.

Om inställningstiden överstiger 99 minuter återgår timern automatiskt till 0 minuter.

4. När tiden har ställts in börjar timern omedelbart att räkna ner. Displayen visar återstående tid och timerns indikator blinkar under fem sekunder.

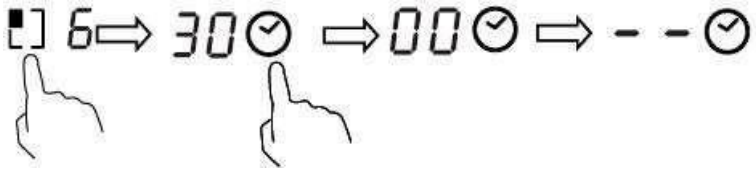


OBS! Den röda punkten bredvid nivåindikatorn tänds

och visar att zonen är vald.



5. För att avbryta timern trycker du på reglaget för val av kokzon och sedan på timerreglaget, timern avbryts och "00" visas på minutdisplayen och sedan "--".



6. När tiden har gått ut stängs motsvarande kokzon av automatiskt och visar "H".

H



Övriga kokzoner fortsätter vara påslagna om de har slagits på tidigare.

## Ställa in timern för att stänga av mer än en kokzon

1. Om du använder denna funktion till mer än en kokzon kommer timerindikatorn att visa den kortaste tiden.  
(t.ex. zon 1# inställningstid på 3 minuter, zon 2# inställningstid på 6 minuter, timerindikatorn visar "3".)

OBS! Den blinkande röda punkten bredvid strömnivåindikatorn innebär att timerindikatorn visar tiden för kokzonen.

Om du vill kontrollera den inställda tiden för andra kokzoner trycker du på reglaget för val av kokzon. Timern visar den inställda tiden.

6. (inställd på 6 minuter)

03

3. (inställd på 3 minuter)

2. När tillagningstiden går ut stängs motsvarande värmezonen automatiskt av och visar "H".

H

OBS! Om du vill ändra tiden efter att timern är inställd måste du börja från steg 1

# Skötsel och rengöring

Vad?	Hur?	Viktigt!
Daglig nedsmutsning på glaset (fingeravtryck, märken, matfläckar eller spill utan socker på glaset)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Slå av strömmen till spishällen.</li><li>2. Applicera rengöringsmedel för spishällar medan glaset fortfarande är varmt (men inte hett!).</li><li>3. Skölj och torka av med en ren trasa eller hushållspapper.</li><li>4. Slå på strömmen till spishällen igen.</li></ol>	<ul style="list-style-type: none"><li>• När strömmen till spishällen är avstängd kommer det inte att finnas någon indikering av "varm yta" men kokzonen kan fortfarande vara het! Var mycket försiktig.</li><li>• Kraftiga skurbollar, vissa skurbollar i nylon och hårda/slipande rengöringsmedel kan repa glaset. Läs alltid på etiketten för att kontrollera om rengöringsmedlet eller skurbollen är lämplig.</li><li>• Lämna aldrig rester av rengöringsmedel på spishällen: glaset kan bli missfärgat.</li></ul>
Överkokningar, smält mat och heta sockerspill på glaset	<p>Ta bort detta omedelbart med en stekspade, palettkniv eller hållskrapa som är lämplig för spishällar med induktionsglas, men se upp för varma ytor i kokzonen:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Stäng av strömmen till spishällen på väggen.</li><li>2. Håll bladet eller redskapet i en 30° vinkel och skrapa bort smuts eller spill till ett svalt område på spisen.</li><li>3. Rengör smuts eller spill med en disktrasa eller pappershandduk.</li><li>4. Följ steg 2 till 4 för "Daglig nedsmutsning på glaset" ovan.</li></ol>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ta bort fläckar av smält och sockerhaltig mat eller spill så snart som möjligt. Om de får svalna på glaset kan de vara svåra att ta bort eller till och med skada glasytan permanent.</li><li>• Risk för skärskador: när säkerhetsskyddet dras tillbaka, bladet i skrapan är knivskarpt. Använd det försiktigt och förvara det alltid säkert och utom räckhåll för barn.</li></ul>
Spill på pekskämsreglagen	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Slå av strömmen till spishällen.</li><li>2. Absorbera spillet.</li><li>3. Torka av pekskämsområdet med en ren fuktig svamp eller trasa.</li><li>4. Torka av området helt med hushållspapper.</li><li>5. Slå på strömmen till spishällen igen.</li></ol>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Spishällen kan avge ett pip ljud och stänger av sig själv och pekskämsreglagen kanske inte fungerar när det finns vätska på dem. Se till att torka av pekreglaget innan du slår på spishällen igen.</li></ul>

## Tips och råd

Problem	Möjliga orsaker	Vad ska man göra
Induktionshällen kan inte slås på.	Det finns ingen ström.	Se till att induktionshällen är ansluten till strömförsörjningen och att den är påslagen. Kontrollera om det är strömvabrott i ditt hem eller i ditt område. Om du har kontrollerat allt och problemet kvarstår, ring en kvalificerad tekniker.
Pekskärmsreglagen svarar inte.	De är låsta.	Lås upp reglagen. Se avsnitt "Använda induktionshällen" för anvisningar.
Pekskärmsreglagen är svåra att använda.	Det kan finnas en liten vattenfilm över reglagen eller så kan du använda fingertoppen när du trycker på reglagen.	Se till att pekskärsområdet är torrt och använd fingerdynan när du rör vid kontrollerna.
Glaset är repat.	Kokkäril med ojämna kanter.  Användning av olämplig, slipande skurboll eller rengöringsprodukter.	Använd kokkäril med platt och jämn botten. Se "Välja rätt kokkäril".  Se "Skötsel och rengöring".
Vissa kokkäril avger sprickande eller klickande ljud.	Detta kan orsakas av kokkärilens utformning (olika metallager vibrerar olika).	Detta är normalt för kokkäril och innebär inte ett fel.
Induktionshällen avger ett lågt brummande ljud när det används med en hög värmeinställning.	Detta orsakas av tekniken för induktionstillagning.	Detta är normalt, men ljudet bör bli lägre eller försvinna helt när du minskar värmeinställningen.
Fläktljud från induktionshällen.	En kylfläkt inbyggd i din induktionshäll har aktiverats för att förhindra att elektroniken överhettas. Den kan fortsätta att köras även efter att du har stängt av induktionshällen.	Detta är normalt och behöver inte åtgärdas. Stäng inte av strömmen till induktionshällen på väggen medan fläkten är igång.
Kokkärilen blir inte varma och visas på displayen.	Induktionshällen kan inte upptäcka kokkärilet eftersom det inte är lämpligt för induktionstillagning.  Induktionshällen kan inte identifiera kokkärilet eftersom det är för litet för kokzonen eller inte korrekt centrerat på den.	Använd kokkäril som är lämpliga för induktionstillagning. Se avsnittet "Välja rätt kokkäril".  Centrera kokkärilet och se till att botten matchar kokzonens storlek.



Induktionshällen eller en kokzon har oväntat stängts av, en ton ljuder och en felkod visas (vanligtvis alternerande med en eller två siffror i matlagningstimerns display).	Tekniskt fel.	Skriv ned felkodens bokstäver och siffror, stäng av strömmen till induktionshällen på väggen och kontakta en kvalificerad tekniker.
---	---------------	---

## Felvisning och inspektion

Om det händer något onormalt kommer induktionshällen automatiskt att gå in i skyddstillståndet och visa motsvarande skyddskoder:

Problem	Möjliga orsaker	Vad ska man göra
F3/F4	Fel på induktionsspolens temperatursensor	Kontakta leverantören.
F9/FA	Temperatursensorfel för IGBT	Kontakta leverantören.
E1/E2	Onormal matningsspänning	Kontrollera om strömförsörjningen är normal. Slå på strömmen när strömförsörjningen är normal.
E3	Hög temperatur på induktionsspolens temperatursensor	Kontakta leverantören.
E5	Hög temperatur på IGBT-temperatursensorn	Starta om när spishällen har svalnat.

Ovanstående är bedömning och inspektion av vanliga fel.

Montera inte isär enheten själv för att undvika fara och skador på induktionshällen.

## Teknisk specifikation

Spishäll	HI624TCT
Kokzoner	4 zoner
Matningsspänning	220-240 V~, 50-60 Hz
Installerad elkraft	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
Produktstorlek L×B×H (mm)	590X520X55
Inbyggnadsmått A×B (mm)	560X490

Vikt och mått är ungefärliga. Eftersom vi kontinuerligt strävar efter att förbättra våra produkter kan vi ändra specifikationer och design utan föregående meddelande.

## Installation

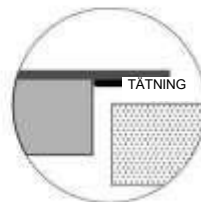
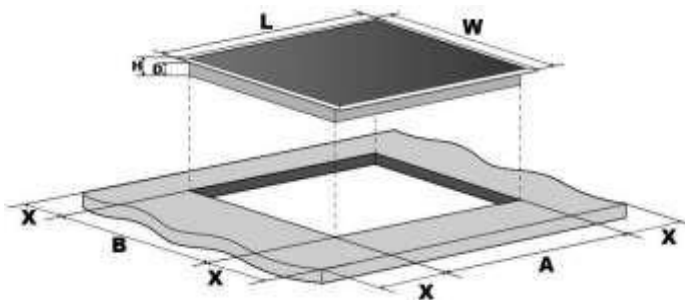
### Val av installationsutrustning

Skär ut arbetsytan enligt de storlekar som visas på ritningen.

För installation och användning ska minst 5 cm utrymme bevaras runt hålet.

Var noga med att arbetsytans tjocklek är minst **30 mm**. Vänligen välj

värmebeständigt ytmaterial för att undvika större deformation som orsakas av värmestrålningen från kokplattan. Enligt nedanstående:

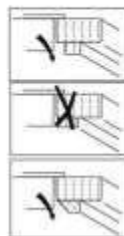
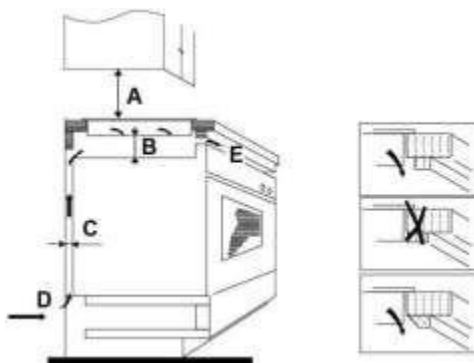


L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	55	51	560	490	min 50

Se alltid till att induktionshällen är välventilerad och att luftinloppet och luftutloppet inte blockeras. Se till att induktionshällen är i bra fungerande tillstånd. Enligt nedanstående.



Obs! Säkerhetsavståndet mellan kokplattan och skåpet ovanför värmeplattan bör vara minst **760** mm.



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

## Innan du installerar spishällen, se till att

- Arbetsytan är fyrkantig och plan och att inga komponenter påverkar utrymmeskravet
- Arbetsytan är tillverkad av ett värmebeständigt material
- Om spishällen är installerad ovanför en ugn har ugnen en inbyggd kylfläkt
- Installationen kommer att uppfylla alla krav på spelrum och tillämpliga standarder och föreskrifter

- En lämplig skiljebrytare som ger fullständig fränkoppling från nätspänningen är integrerad i de permanenta kablarna, monterade och placerade för att uppfylla de lokala reglerna och föreskrifterna för elektriska ledningar.

Skiljebrytaren måste vara av godkänd typ och tillhandahålla en kontaktseparation med ett luftavstånd på 3 mm i alla poler (eller i alla aktiva [fas] ledare om de lokala reglerna för elektriska ledningar tillåter denna variation av kraven)

- Skiljebrytaren kommer att vara lättillgänglig för kunden med spishällen installerad
- Du rådfrågar lokala byggnadsmyndigheter och stadgar om du är osäker på installationen
- Du använder värmebeständiga och lättrengörbara ytor (t.ex. keramiska plattor) för väggytorna som omger spishällen

## När du har installerat spishällen ska du se till att

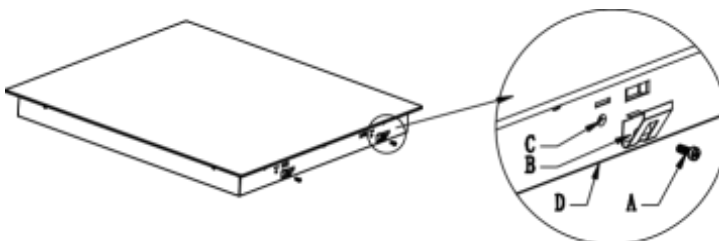
- Strömförsörjningskabeln inte är tillgänglig via skåpdörrar eller lådor
- Det finns tillräckligt med frisk luft från utsidan av skåpet till spishällens bas
- Om hällen är installerad ovanför en låda eller ett skåpsutrymme installeras ett värmeskydds under spishällens bas
- Skiljebrytaren är lättillgänglig för kunden

## Innan du hittar fästkonsolerna

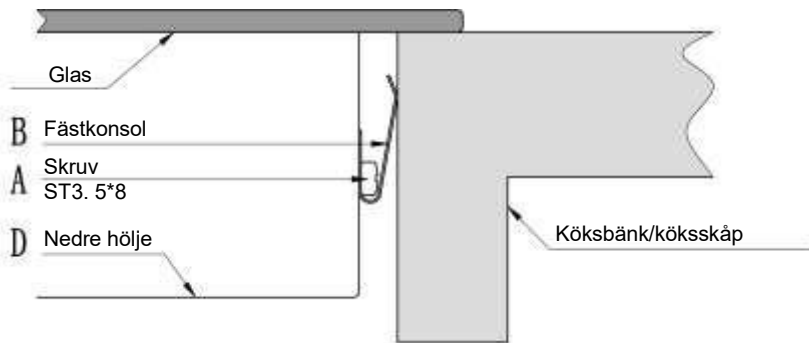
Enheten ska placeras på en stabil, slät yta (använd förpackningen). Använd inte kraft på reglagen som sticker ut från spishällen.

## Justera konsolens läge

Fäst spishällen på arbetsytan genom att skruva fast 4 konsoler på spishällens botten (se bild) efter installationen.



A	B	C	D
Skruv	Fäste	Skruvhål	Nedre hölje



## Försiktighet

1. Induktionsvärmepattan måste installeras av kvalificerad personal eller tekniker. Vi har yrkeskunniga som står till din tjänst. Utför aldrig åtgärden själv.
2. Spishällen ska inte installeras direkt ovanför diskmaskin, kyl, frys, tvättmaskin eller torktumlare eftersom fukten kan skada spisens elektronik
3. Induktionsvärmepattan ska installeras så att en bättre värmestrålning kan säkerställas för att öka dess tillförlitlighet.
4. Väggen och den inducerade kokzonen ovanför bänkytan ska vara värmebeständig.
5. För att undvika skador bör sandwichskiktet och limmet vara värmebeständiga.

## Ansluta spishällen till elnätet



Spishällen får endast anslutas till elnätet av en lämplig kvalificerad person. Innan du ansluter spishällen till elnätet bör du kontrollera att:

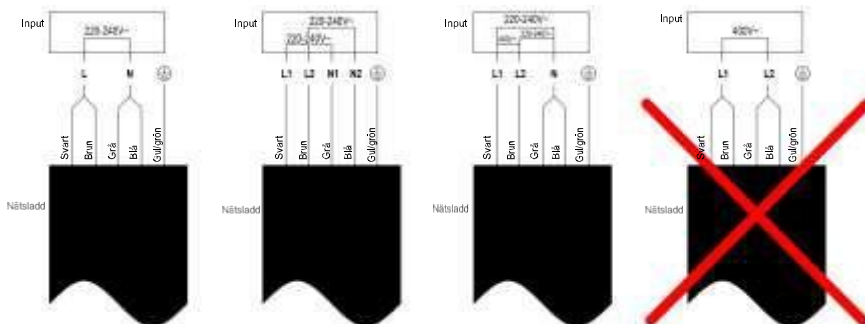
1. ledningssystem i hemmet är lämpligt för den effekt som spishällen använder;
2. spänningen motsvarar värdet som anges i typskylten;
3. sektionerna för strömförsörjningskabeln kan motstå den belastning som anges på typskylten. För att ansluta spishällen till elnätet ska du inte använda adaptrar, reduktionsenheter eller kopplingsanordningar, eftersom de kan orsaka överhettning och brand.

Strömförsörjningskabeln får inte vidröra några heta delar och måste placeras så att dess temperatur inte överstiger 75 °C vid någon punkt.



Kontrollera med en elektriker om ledningssystemet i hemmet är lämpligt utan att behöva ändras. Ändringar får endast göras av en behörig elektriker.

Strömförsörjningen ska anslutas i enlighet med gällande standard, till en enpolig strömbrytare. Anslutningsmetoden visas nedan.



- Om kabeln är skadad eller ska bytas ut måste åtgärden utföras av personal från eftermarknadsservice med särskilda verktyg för att undvika olyckor.
- Om apparaten ansluts direkt till nätspänningen måste en omnipolär strömbrytare installeras med en minsta öppning på 3 mm mellan kontaktorna.
- Installatören måste se till att korrekt elektrisk anslutning har gjorts och att den överensstämmer med säkerhetsbestämmelserna.
- Kabeln får inte böjas eller komprimeras.
- Kabeln måste kontrolleras regelbundet och endast bytas ut av behörig tekniker.



Denna apparat är märkt enligt EU-direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE). WEEE innehåller både förorenande ämnen (vilket kan ha negativa konsekvenser för miljön) och grundläggande komponenter (som kan återanvändas). Det är viktigt att WEEE genomgår specifika behandlingar för att korrekt avlägsna och kassera föroreningar och återvinna allt material. Individuer kan spela en viktig roll för att se till att WEEE inte blir en miljöfråga. Det är viktigt att följa några grundläggande regler:

WEEE ska inte behandlas som hushållsavfall;

WEEE bör tas till ett dedikerat uppsamlingsområde som förvaltas av kommunfullmäktige eller ett registrerat företag.

I många länder kan det finnas nationell uppsamling tillgänglig för stora WEEE. När du köper en ny apparat kan du återlämna den gamla till återförsäljaren som måste acceptera den kostnadsfritt som en engångsavgift, så länge utrustningen är av en liknande typ och har samma funktion som den nya utrustningen.

Produktinformation för elektriska spishällar för hushållsbruk i överensstämmelse med kommissionens förordning (EU) nr 66/2014

		Position	Beteckning	Värde	Enhet
Modellbeskrivning				HI624TCT	
Typ av häll:				Elektrisk spishäll	
Antal kokzoner och/eller områden	zoner			4	
	områden				
Värmeteknik (induktionszoner och -områden, strålningszoner, fasta kokplattor)	induktionszoner			X	
	Induktionsområden				
	strålningszoner				
	fasta kokplattor				
För cirkelformade kokzoner eller områden diameter för användbart ytområde per elektriskt uppvärmd kokzon, avrundat till närmaste 5 mm		Bakre vänster	Ø	18,0	cm
		Bakre mitten	Ø	-	cm
		Bakre höger	Ø	18,0	cm
		Mitten vänster	Ø	-	cm
		Mitten mitten	Ø	-	cm
		Mitten höger	Ø	-	cm
		Främre vänster	Ø	18,0	cm
		Främre mitten	Ø	-	cm
		Främre höger	Ø	18,0	cm
För icke-cirkelformade kokzoner eller områden: längd och bredd för användbart ytområde per elektriskt uppvärmd kokzon, avrundat till närmaste 5 mm		Bakre vänster	L W	-	cm
		Bakre mitten	L W	-	cm
		Bakre höger	L W	-	cm
		Mitten vänster	L W	-	cm

	Mitten mitten	L W	-	cm
	Mitten höger	L W	-	cm
	Främre vänster	L W	-	cm
	Främre mitten	L W	-	cm
	Främre höger	L W	-	cm
Energiförbrukning per kokzon eller område beräknat per kg	Bakre vänster	Ecelektrisk köksutrustning	193,5	Wh/kg
	Bakre mitten	Ecelektrisk köksutrustning	-	Wh/kg
	Bakre höger	Ecelektrisk köksutrustning	197,2	Wh/kg
	Mitten vänster	Ecelektrisk köksutrustning	-	Wh/kg
	Mitten mitten	Ecelektrisk köksutrustning	-	Wh/kg
	Mitten höger	Ecelektrisk köksutrustning	-	Wh/kg
	Främre vänster	Ecelektrisk köksutrustning	192,3	Wh/kg
	Främre mitten	Ecelektrisk köksutrustning	-	Wh/kg
	Främre höger	Ecelektrisk köksutrustning	195,6	Wh/kg
Hällens energiförbrukning beräknad per kg		EC elektrisk spishäll	194,7	Wh/kg
Tillämpad standard: EN 60350-2 Elektriska hushållsapparater för matlagning – Del 2: Hällar – Funktionsprovning				
<p>Förslag för energibesparing:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• För att spishällen ska vara så effektiv som möjligt placerar du kokkärnen i mitten av kokzonen.</li> <li>• Användning av ett lock reducerar tillagningstiden och sparar energi genom att behålla värmen.</li> <li>• Minska mängden vätska eller fett för att reducera tillagningstiden.</li> <li>• Laga maten på en hög inställning och minska inställningen när maten har värmts igenom.</li> <li>• Använd kokkärl vars diameter är lika stor som den valda zonen.</li> </ul>				



## **Turvallisuusvaroitukset**

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

## **Asentaminen**

### **Sähköiskuvaara**

- Kytke laite irti sähkönsyöttöverkosta ennen minkään toimenpiteen tai huollon suorittamista sille.
- Liitäntä hyvään maadoitusjärjestelmään on pakollista ja erittäin tärkeää.
- Kotitalouden johdotukseen saa tehdä muutoksia ainoastaan ammattitaitoinen sähköasentaja.
- Tämän ohjeen noudattamatta jättämisestä voi seurata sähköisku tai kuolema.

### **Leikkautumisvaara**

- Ole varovainen, paneelin reunat ovat teräviä.
- Varomattomuudesta voi aiheutua vamma tai viiltohaavoja.

## **Tärkeitä turvallisuusohjeita**

- Lue nämä ohjeet huolellisesti ennen laitteen asentamista tai sen käyttämistä.
- Tämän laitteen päälle ei saa koskaan asettaa palavia materiaaleja tai tuotteita.
- Anna nämä tiedot luettavaksi laitteen asennuksesta vastaavalle henkilölle, koska tämä saattaa vähentää asennuskustannuksia.
- Jotta vältetään vaarat, tämä laite on asennettava näiden asennusohjeiden mukaisesti.
- Tämä laite on asennettava asianmukaisesti ja se on maadoitettava ja työt saa suorittaa vain ammattihenkilö.
- Tämä laite on liitettävä piiriin, joka on erotettavissa täydellisesti virransyötöstä erotuskytkimen avulla.
- Mikäli tätä laitetta ei asenneta oikein, takuu tai vastuukanteet saattavat mitätöityä.

## **Käyttäminen ja ylläpitohuolto Sähköiskun vaara**

- Älä keitä rikkoutuneella tai säröytyneellä keittotasolla. Jos keittotason pinta rikkoutuu tai säröytyy, kytke laite välittömästi irti verkkovirrasta (seinäpistorasia) ja ota yhteys ammattitaitoiseen teknikkoon.
- Kytke keittotaso irti seinäpistorasiasta ennen puhdistusta tai huoltoa.

- Tämän ohjeen noudattamatta jättämisestä voi seurata sähköisku tai kuolema.

## **Terveysvaara**

- Laite on sähkömagneettista turvallisuutta koskevien standardien mukainen.
- Kuitenkin ennen laitteen käyttämistä sydämentahdistimia tai muita sähköimplantteja (kuten insuliinipumput) käyttävien henkilöiden on kysyttävä lääkäriltä tai implantin valmistajalta vaikuttaako sähkömagneettinen kenttä kyseiseen implanttiin.
- Tämän ohjeen noudattamatta jättämisestä voi seurata kuolema.

## **Kuuman pinnan vaara**

- Käytön aikana tämän laitteen saavutettavissa olevat osat tulevat niin kuumiksi, että ne voivat aiheuttaa palovammoja.
- Älä anna kehon, vaatteiden tai muiden kohteiden kuin sopivien keittoastioiden joutua kosketuksiin induktiolasin kanssa ennen kuin pinta on jäähtynyt.
- Keittotason pinnalle ei saa laittaa metallisia esineitä, kuten veitset, haarukat, lusikat ja kannet, koska ne voivat kuumeta
- Pidä lapset etäällä.

- Pannujen kädensijat voivat olla kuumia kosketettaessa. Tarkasta, ettei keittoastioiden kädensijat ole muiden päällä olevien keittoalueiden päällä. Pidä kädensijat lasten ulottumattomissa.
- Tämän ohjeen noudattamatta jättämisestä voi seurata palovammoja.

### **Leikkautumisvaara**

- Keittotason kaapimen terä paljastuu, kun suojakansi vedetään sisään. Käytä erittäin varovasti ja säilytä aina turvallisesti sekä lasten ulottumattomissa.
- Varomattomuudesta voi aiheutua vamma tai viiltohaavoja.

### **Tärkeitä turvallisuusohjeita**

- Älä koskaan jätä laitetta valvomatta, kun se on käytössä. Ylikiehuminen aiheuttaa savuja ja rasvaiset roiskeet voivat syttyä.
- Älä koskaan käytä laitetta työ- tai säilytystasona.
- Älä koskaan jätä mitään esineitä tai työkaluja laitteen päälle.
- Älä laita tai jätä mitään magnetisoituvia esineitä (esim. luottokortit, muistikortit) tai elektronisia laitteita (esim. tietokoneet, MP3-soittimet) laitteen lähelle, koska sähkömagneettinen kenttä voi vahingoittaa niitä.
- Älä koskaan käytä laitetta huoneen lämmitykseen.

- Käytön jälkeen kytke keittoalueet ja keittotaso aina pois päältä käyttöohjeiden mukaisesti (esim. kosketussäätimillä). Älä luota kattilan tunnistusominaisuuteen keittoalueiden sammuttamiseksi, kun poistat kattilan.
- Älä anna lasten leikkiä laitteen kanssa tai istua tai seisoa sen päällä tai kiivetä sen päälle.
- Älä säilytä lapsia kiinnostavia esineitä laitteen yläpuolella olevissa kaapeissa. Keittotason päälle kiipeävä lapsi voi loukkaantua vakavasti.
- Älä jätä lapsia yksin tai valvomatta alueelle, jossa käytetään kyseistä laitetta.
- Lapsia tai vajaakuntoisia henkilöitä, joiden kyky käyttää laitetta on rajoittunut, on neuvottava laitteen käytössä vastuullisen ja pätevän henkilön toimesta. Opastajan on varmistettava, että he voivat käyttää laitetta vaarantamatta itseään tai ympäristöään.
- Älä korjaa tai vaihda mitään laitteen osaa, ellei käyttöohjeessa erityisesti suositella näin. Kaikki muu huolto on annettava tehtäväksi ammattitaitoiselle teknikolle.
- Älä käytä höyrypuhdistinta keittotason puhdistamiseen.
- Älä aseta tai pudota raskaita esineitä keittotasolle.
- Älä seiso keittotasolla.

- Älä käytä rosoreunaisia astioita äläkä vedä pannuja induktiotason lasipinnalla, koska tämä voi naarmuttaa lasia.
- Älä puhdista keittotasoa padanpuhdistimilla tai muilla hankaavilla puhdistusaineilla, koska nämä naarmuttavat induktiotason lasia.
- Jos sähköjohto on vahingoittunut, se on vaihdettava vaarojen välttämiseksi valmistajan, valtuutetun huoltoliikkeen tai vastaavan ammattihenkilön toimesta.
- Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa ja vastaavissa käyttökohteissa kuten:
  - henkilökunnan keittiötilat kaupoissa, toimistoissa ja muissa työympäristöissä, maatilatalot, -asiakkaiden toimesta hotelleissa, motelleissa ja muissa asuinympäristöissä, aamiaismajoitustiloissa ja vastaavissa.
- **VAROITUS:** laite ja sen kosketeltavissa olevat osat kuumenevat käytön aikana.  
Ole huolellinen, ettet kosketa lämmityselementtejä.  
Alle 8-vuotiaita tulee pitää loitolla, ellei heidän toimintaansa valvota jatkuvasti.
- Laitetta saavat käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysinen, aistitoimintojen tai

henkinen suorituskyky on rajoittunut tai joilla ei ole tarvittavaa kokemusta ja tietoa laitteen käytöstä, jos heitä valvotaan tai opastetaan laitteen turvalliseen käyttöön, ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat.

- Lapset eivät saa leikkiä laitteen kanssa. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa.
- VAROITUS: valvoton keittotasolla kypsentaminen rasvaa tai öljyä käytettäessä voi olla vaarallista tai aiheuttaa tulipalon. **ÄLÄ KOSKAAN** yritä sammuttaa tulta vedellä vaan kytke laite pois päältä ja peitä sitten liekit ym. kannella tai sammutuspeitteellä.
- VAROITUS: Tulipalovaara: älä varastoi mitään keittotason pinnoilla.
- Varoitus: Jos pinnassa on halkeamia, sammuta laite sähköiskujen vaaran välttämiseksi, jos lieden pinnat ovat lasi-keramista tai vastaavaa materiaalia, joka suojaa jännitteisiä osia
- Ei saa käyttää höyrypuhdistimia.
- Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kauko-ohjausjärjestelmällä.

**HUOMIO:** Kypsennystä on valvottava. Lyhytaikaista kypsennystä on valvottava jatkuvasti.

**VAROITUS:** Laitteen kaatumisen estämiseksi on asennettava tämä vakauttava laite. Katso asennusohjeet.

**VAROITUS:** Käytä ainoastaan liesisuoja, jotka on suunnitellut keittolaitteiden valmistaja tai jotka tämän laitteen valmistaja on maininnut sopiviksi käyttöohjeissaan tai jotka sisältyvät itse laitteeseen. Sopimattomien suojien käyttö voi aiheuttaa onnettomuuksia.

Tämä laite sisältää maadoitusliitännän vain toiminnallisiin tarkoituksiin.

**Onneksi olkoon** uuden induktiolieden ostosta.

Suosittelimme, että luet huolellisesti tämän käyttöohjeen / asennusoppaan, jotta ymmärrät täydellisesti, miten laite asennetaan oikein ja miten sitä käytetään.

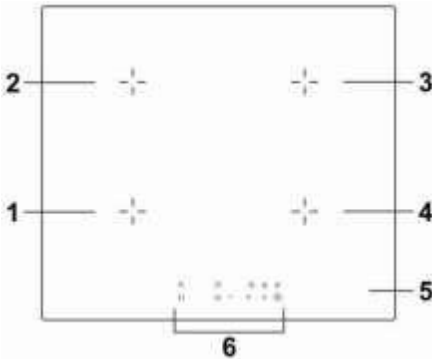
Asennusta varten lue asennusta käsittelevä luku.

Lue kaikki turvallisuusohjeet huolellisesti ennen käyttöä ja säilytä tämä käyttöohje / asennusoppas tulevaa tarvetta varten.



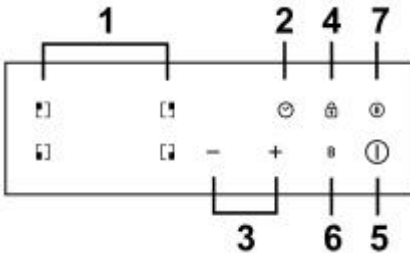
# Tuotteen yleiskuvaus

## Näkymä ylhäältä



1. 2000 W vyöhyke, tehotoiminto 2600 W:iin
2. 1500 W vyöhyke, tehotoiminto 2000 W:iin
3. 2000 W vyöhyke, tehotoiminto 2600 W:iin
4. 1500 W vyöhyke, tehotoiminto 2000 W:iin
5. Lasilevy
6. Ohjauspaneeli

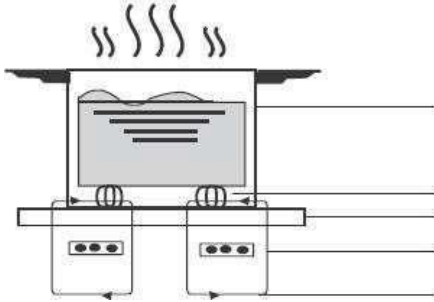
## Ohjauspaneeli



1. Kuumennusalueen valintasäätimet
2. Ajastimen säädin
3. Virran/ajastimen säätönäppäin
4. näppäinlukon säädin
5. PÄÄLLÄ/POIS-säädin
6. Tehotoiminnon säädin
7. Taukotilan säädin

## Muutama sana induktiokeittämisestä

Induktiokeittäminen on turvallinen, kehittynyt, tehokas ja taloudellinen tekniikka. Se toimii sähkömagneettisella tärinällä, joka aikaansaa lämpöä suoraan pannussa ennemminkin kuin lämmittämällä lasipintaa. Lasi kuumenee ainoastaan, koska keittoastia lämmittää sitä.



rautakattila

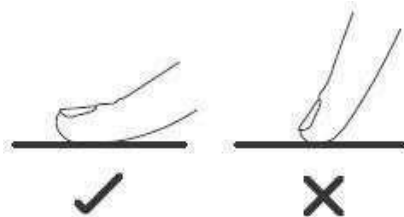
magneettiipiiri  
lasikeraaminen levy  
induktiokela  
induktiovirrat

### Ennen uuden induktiotason käyttämistä

- Lue tämä opas ja huomioi erityisesti ”Turvallisuusvaroitukset” luku.
- Poista mahdollinen induktiotasoa suojaava kalvo.


### Kosketussäätimien käyttäminen

- Säätimet toimivat kevyellä kosketuksella eikä niitä tarvitse painaa.
- Käytä sormeja vaakasuorassa, älä käytä sormenpäätä.
- Kuulet merkkiäänäen joka kerta, kun kosketus rekisteröidään.
- Varmista, että säätimet ovat aina puhtaita ja kuivia sekä ettei niiden päällä ole mitään esineitä (esim. jokin väline tai rättiliina). Jopa ohut vesikalvo saattaa vaikeuttaa säätimien käyttöä.



# Oikean keittoastian valinta



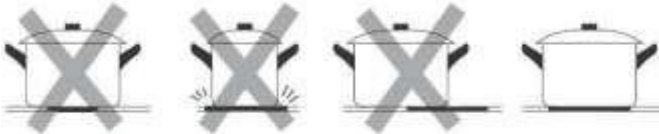
- Käytä vain keittoastioita, joiden pohja sopii induktiokypsennykseen. Etsi induktion symboli pannun pohjasta tai sen pakkauksesta.
- Voit tarkistaa onko keittoastia sopiva suorittamalla magneettitestin. Siirrä magneettia kattilan pohjaa kohti. Jos kattila vetää sitä puoleensa, se sopii induktiotasolle.
- Jos sinulla ei ole magneettia:
  1. Laita hieman vettä kattilaan, jonka haluat tarkistaa.
  2. Jos  ei vilku näytöllä ja vesi kuumenee, kattila on sopiva.
- Seuraavista materiaaleista valmistetut keittoastiat eivät sovellu: puhdas ruostumaton teräs, alumiini tai kupari ilman magneettista pohjaa, lasi, puu, posliini, keramiikka ja saviastia.



Älä käytä rosoreunaisia tai kaarevapohjaisia keittoastioita.



Varmista, että kattilan pohja on sileä ja että se asettuu tarkasti lasipinnalle ja että se on samankokoinen kuin keittoalue. Käytä astioita, joiden halkaisija on suurempi kuin valitun alueen ääriajat. Käyttämällä hieman suurempaa kattilaa, energia hyödynnetään mahdollisimman tehokkaasti. Jos käytät pienempää kattilaa, tehokkuus voi olla odotettua vähäisempi. Aseta aina kattila keittoalueen keskelle.



Nosta aina keittoastiat induktiotasolta – älä työnnä tai vedä niitä, koska ne voivat naarmuttaa lasia.



## Kattilan mitat

Keittoalueet sopeutuvat automaattisesti kattilan halkaisijaan tiettyyn rajaan saakka. Kuitenkin kattilan pohjan halkaisijan on täytettävä tietty minimivaatimus vastaavan keittoalueen mukaan. Keittotason parhaan tehokkuuden saavuttamiseksi, aseta kattila keittoalueen keskelle.

## Induktiokeittoastian pohjan halkaisija

Keittoalue	Minimi (mm)
1, 2, 3, 4 (180 mm)	120

Edellä mainitut voivat vaihdella käytetyn astian laadun mukaan.

## Induktiotason käyttäminen

### Valmistuksen aloittaminen

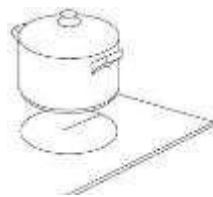
1. Kosketa PÄÄLLÄ/POIS-säädintä.

Kun virta on päällä, sumneri antaa yhden äänimerkin, kaikilla näytöillä näkyy " – " tai " – – " osoittaen, että induktioliesi on siirtynyt valmiustilaan.



2. Aseta haluamasi astia keittoalueelle, jota haluat käyttää.

- Varmista, että astian pohja ja keittoalueen pinta ovat puhtaat ja kuivat.



3. Koskettaessasi keittoalueen valintasäädintä sen vieressä oleva merkkivalo alkaa vilkkua



4. Aseta tehotaso koskettamalla " - " tai " + " säädintä.

- a. Jos et valitse kuumennusalueetta 1 minuutin kuluessa, induktioliesi kytkeytyy automaattisesti pois päältä. Sinun täytyy aloittaa uudelleen vaiheesta 1.



- b. Voit muuttaa kuumennusasetusta milloin tahansa valmistuksen aikana.

## Jos näyttö vilkkuu vuorotellen kuumennusasetuksen kanssa

Se tarkoittaa, että:

- et ole asettanut kattilaa oikealle keittoalueelle tai
- käyttämäsi kattila ei sovi induktiokypsennykseen tai
- astia on liian pieni tai sitä ei ole keskitetty oikein keittoalueelle.

Kuumennus ei ala ennen kuin sopiva kattila on asetettu keittoalueelle. Näyttö sammuu automaattisesti 1 minuutin kuluttua, jos soveltuvaa astiaa ei aseteta keittoalueen päälle.

## Kun päätät keittämisen

1. Kosketa sen kuumennusalueen valintasäädintä, jonka haluat kytkeä pois päältä.



2. Kytke kypsennysalue pois koskettamalla "-" ja vierittämällä "0"-asentoon tai painamalla "+" ja "-" samanaikaisesti 1 sekunnin ajan, jolloin saavutetaan suoraan "0"-asento. Varmista, että tehonäytöllä näkyy "0" ja sitten "H".

 ja sitten 

3. Kytke koko keittotaso pois päältä koskettamalla PÄÄLLÄ/POIS-säädintä.



4. Varo kuumia pintoja

'H' varoittaa kosketuskuumasta keittoalueesta. Se häviää, kun pinta on jäähtynyt turvalliseen lämpötilaan. Sitä voidaan käyttää myös energiansäästötoimintona. Jos haluat lämmittää astioita edelleen, käytä keittoaluetta, joka on vielä kuuma.



Jos virta katkeaa, kun "H" näkyy, varo koskettamasta keittoalueen pintaa, vaikka "H" ei enää näy, kun virta kytkeytyy takaisin.

# Tehon hallinnan käyttö

Tehon hallinnan avulla voit asettaa kokonaistehoksi 2,5 kW/ 3,0 kW/ 4,5 kW/ 6,5 kW ja 7,4 kW. Kokonaistehon oletusasetus on enimmäistehotas.

## Kokonaistehotason asettaminen tarpeitasi vastaavaksi

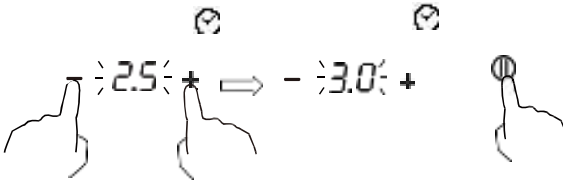
1. Varmista, että keittotaso on sammutettu.

Huomaa: tehon hallinta voidaan asettaa vain, kun keittotaso on pois päältä.

2. Kosketa "taukotoimintoa" ja pidä sitä painettuna 5 sekunnin ajan. Voit kuulla yhden äänimerkin.



3. Kun kuulet äänimerkin, kosketa samanaikaisesti "+" ja "-" sekä pidä painettuna 3 sekunnin ajan, ajastimen osoitin näyttää vilkkuvana edellisen kokonaistehotason, esim. '2.5'. Kosketa "+" ja "-" 1 sekunnin ajan vaihtaaksesi toiselle tehotasolle, esim. 3.0. Kun haluamasi teho vilkkuu, kosketa "taukotoiminnon" painiketta ja pidä sitä painettuna 5 sekunnin ajan. Summeri soi 10 kertaa. Se tarkoittaa, että asetus on valmis.



### Huomaa:

- Vaiheen 2 jälkeen kosketa "+" ja "-" **3 sekunnin kuluessa** äänimerkin kuulemisesta. Muussa tapauksessa sinun on aloitettava uudelleen vaiheesta 2.
- Kun asetus on valmis, odota 10 äänimerkin loppuun. Älä koske mihinkään painikkeeseen tänä aikana. Muutoin asetus on virheellinen.

## Tehon hallinnan säännöt

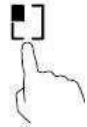
Jos kokonaisteho ylittää rajan 2,5 kW, 3,0 kW, 4,5 kW, 5,5 kW, 6,5 kW tai 7,4 kW (asettamastasi tasosta riippuen), et voi lisätä tehoastetta millään alueella. Jos lisäät sitä koskettamalla "+", keittotaso antaa 3 äänimerkkiä ja osoittimessa näkyy vilkkuvan 'Pn'. Siten sinun on vähennettävä muiden alueiden tehoastetta ennen tavoitealueen tehon lisäämistä.

# Tehotoiminnon käyttö

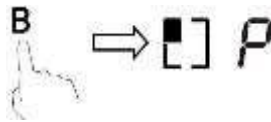
Tehotoiminnon avulla yhden alueen teho nousee yhdessä sekunnissa ja se kestää 5 minuuttia. Siten voit saada tehokkaamman ja nopeamman kypsennyksen.

## Tehotoiminnon käyttö suuremman tehon saamiseksi

1. Kosketa haluamasi kuumennusalueen valintapainiketta, osoitin vilkkuu näppäimen vieressä.
2. Paina tehotoiminnon painiketta, kuumennusalue alkaa toimia tehoimintotilassa.



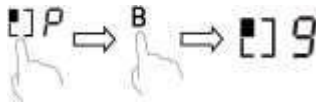
Tehonäytöllä näkyy "P" osoittaen, että alue on tehoiminnossa.



3. Tehonlisäys kestää 5 minuuttia ja sitten alue palaa tehoasteeseen 9.

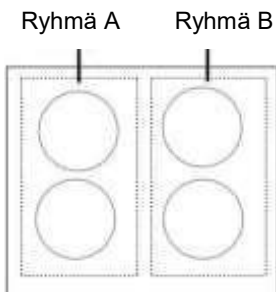


4. Jos haluat peruuttaa tehotoiminnon kyseisten 5 minuutin kuluessa, kosketa kuumennusalueen valintapainiketta, merkkivalo näppäimen vieressä vilkkuu. Kosketa sitten tehotoiminnon painiketta, kuumennusalue palaa takaisin tehoasteeseen 9.



## Rajoitukset käytettäessä

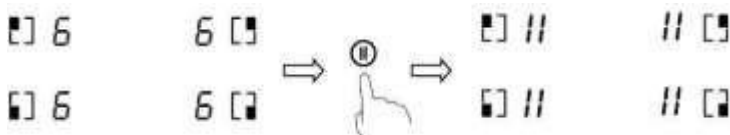
Neljä aluetta jaettiin kahteen ryhmään. Yhdessä ryhmässä, jos käytät tehostusta yhdellä alueella, varmista ensin, että toinen alue toimii tehotasolla 5 tai alhaisemmalla.



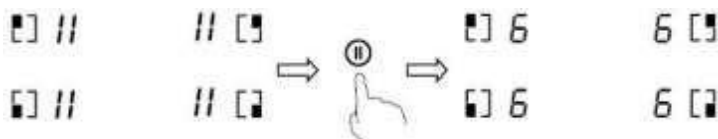
## Taukotoiminnon käyttö

Taukotoimintoa voidaan käyttää milloin tahansa ruoanlaiton aikana. Sen avulla voidaan pysäyttää induktiokeittotaso ja palata siihen.

1. Varmista, että keittoalue toimii.
2. Kosketa taukotoiminnon painiketta, keittoalueen merkkivalo näyttää "II". Tämän jälkeen induktiokeittotason toiminta kytkeytyy pois päältä kaikilla keittoalueilla, lukuun ottamatta taukotoimintoa, päälle/pois päältä ja lukitusnäppäimiä.



3. Jos haluat peruuttaa taukotilan, kosketa taukotoiminnon painiketta, sitten kypsennysalue palaa aiemmin asettamaasi tehoasteeseen.





## Säätimien lukitseminen

- Voit lukita säätimet tahattoman käytön estämiseksi (esimerkiksi lapset voivat vahingossa kytkeä keittoalueet päälle).
- Kun säätimet on lukittu, kaikki säätimet lukuun ottamatta PÄÄLLÄ/POIS-säädintä ovat pois käytöstä.

### Säätimien lukitseminen

Kosketa näppäinlukon säädintä. Ajastimen osoittimessa näkyy ”Lo”

### Säätimien lukituksen poistaminen

1. Varmista, että induktioliesi on päällä.
2. Kosketa ja pidä näppäinlukon säädintä hetken aikaa.
3. Nyt voit alkaa käyttää induktiotasoa.



Kun liesi on lukitustilassa, kaikki säätimet on kytketty pois päältä paitsi ON/OFF, induktioliesi voidaan aina kytkeä pois päältä ON/OFF-näppäimellä hätätilanteessa, mutta liedien lukitus on avattava ensin seuraavaa käyttöä.

## Ylilämpösuoja

Varusteena oleva lämpötila-anturi voi valvoa induktiotason sisäpuolista lämpötilaa. Kun havaitaan liiallinen lämpötila, induktiotaso lopettaa toiminnan automaattisesti.

## Ylivuotosuojaus

Ylivuotosuojaus on turvallisuustoiminto. Se sammuttaa liedien automaattisesti 10 sekunnin kuluessa, jos vettä virtaa ohjauspaneeliin, ja summeri soi 1 sekunnin ajan.

## Pienten esineiden tunnistus

Kun kooltaan sopimaton tai ei-magneettinen astia (esim. alumiinia) tai jokin muu pieni esine (esim. veitsi, haarukka, avain) jätetään liedelle, se siirtyy automaattisesti valmiustilaan 1 minuutin kuluessa. Puhallin jäähdyttää induktiotasoa edelleen vielä 1 minuutin ajan.

## Automaattinen sammutussuoja

Automaattinen sammutussuoja on induktiotason turvallisuutta takaava suojatoiminto. Se suorittaa sammutuksen automaattisesti, jos sattuisit unohtamaan kytkeä pois päältä keittämisen. Oletustyöskentelyajat eri tehotasolla osoitetaan alla olevassa taulukossa:

Tehotaso	1	2	3	4	5	6	7	8	9	II.
Oletusyöskentelyajan ajastin (tunti)	8	8	8	4	4	4	2	2	2	2

Kun kattila poistetaan, induktioliesi voi lopettaa lämmityksen välittömästi ja liesi kytkeytyy pois päältä 2 minuutin kuluttua.



Sydämentahdistajaa käyttävien on keskusteltava lääkäriinsä kanssa ennen laitteen käyttöä.


## Ajastimen käyttäminen

Voit käyttää ajastinta kahdella eri tavalla:

- Voit käyttää sitä muistuttamaan minuuttien kulumisesta. Silloin ajastin ei kytke mitään keittoaluetta pois päältä, kun asetettu aika on kulunut.
- Voit asettaa sen kytkemään yhden keittoalueen pois päältä asetetun ajan jälkeen.
- Voit asettaa ajastimen 99 minuuttiin.

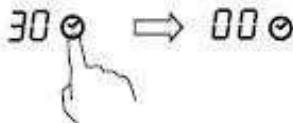
## Ajastimen käyttö minuuttien muistutukseen

### Jos et valitse mitään keittoaluetta

1. Varmista, että keittotaso on päällä.  
Huomaa: voit käyttää minuuttimuistutusta, vaikka et valitsisi mitään keittoaluetta.
2. Kosketa ajastimen säädintä, muistuttimen merkkivalo alkaa vilkkua ja "30" näkyy ajastimen näytössä. 
3. Aseta aika koskettamalla "-" tai "+" säädintä

Vihje: Kosketa "-" tai "+" säädintä kerran vähentääksesi tai lisätäksesi 1 minuutilla. Pidä ajastimen "-" tai "+" säädintä painettuna vähentääksesi tai lisätäksesi aikaa 10 minuutilla.

4. Peruuta aika koskettamalla ajastimen säädintä ja "00" ilmestyy minuuttinäyttöön.



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



6. Summeri soi 30 sekunnin ajan ja ajastimen merkkivalo näyttää "--", kun asetettu aika päättyy.



## Ajastimen asettaminen kytkemään yksi keittoalue pois päältä

Tätä ominaisuutta varten asetetut keittoalueet:

1. Kosketa sen kuumennusalueen valintasäädintä, johon haluat asettaa ajastuksen. (esim. alue 1#)
2. Kosketa ajastimen säädintä, muistuttimen merkkivalo alkaa vilkkua ja "30" näkyy ajastimen näytössä.
3. Aseta aika koskettamalla "-" tai "+" säädintä.



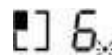
Vihje: Kosketa "-" tai "+" säädintä kerran ja aika vähenee tai lisääntyy 1 minuutilla. Kosketa ja pidä painettuna "-" tai "+" säädintä, ajastin vähenee tai lisääntyy 10 minuuttia.

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

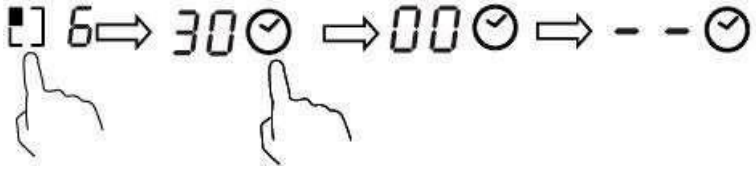
4. Kun aika on asetettu, se alkaa kulua välittömästi. Näytössä näkyy jäljellä oleva aika ja ajastimen osoitin vilkkuu 5 sekunnin ajan.



HUOMAA: Tehotason osoittimen vieressä oleva punainen piste syttyy osoittaen, että alue on valittu.



5. Peruuta ajastin koskettamalla kuumennusalueen valintapainiketta ja kosketa sitten ajastimen säädintä, ajastin peruutetaan ja "00" näkyy minuuttinäytössä ja sitten "--".



6. Kun kypsennyksen ajastin päättyy, vastaava keittoalue kytkeytyy automaattisesti pois päältä ja sillä näkyy "H".

 H



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

## Ajastimen asettaminen useamman kuin yhden keittoalueen sammuttamiseksi


1. Jos käytät tätä toimintoa useammalle kuin yhdelle kuumennusalueelle, ajastimen merkkivalo näyttää lyhimmän ajan.  
(esim. alue 1# asetusaika 3 minuuttia, alue 2# asetusaika 6 minuuttia, ajastimen merkkivalo näyttää "3")

HUOMAA: Tehotason osoittimen vieressä vilkkuva punainen piste tarkoittaa, että ajastimen osoitin näyttää kuumennusalueen aikaa.

Jos haluat tarkistaa toiselle kuumennusalueelle asetetun ajan, kosketa kuumennusalueen valintasäädintä. Ajastin osoittaa asetetun ajan.

 6. (asetettu 6 minuutiksi)



 3. (asetettu 3 minuutiksi)

2. Kun kypsennysajastin päättyy, vastaava kuumennusalue kytkeytyy automaattisesti pois päältä ja sillä näkyy "H".

 H

HUOMAA: Jos haluat muuttaa aikaa ajastimen asettamisen jälkeen, aloita vaiheesta 1

# Ylläpitohuolto ja puhdistus

Mitä?	Miten?	Tärkeää!
<p>Jokapäiväinen lika lasilla (sormenjäljet, jäljet, ruuantahrat tai muut ei-sokeripitoiset roiskeet lasilla)</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kytke keittotason virta pois päältä.</li> <li>2. Levitä keittotason puhdistusainetta, kun lasi on vielä lämmin (mutta ei kuuma!).</li> <li>3. Huuhtelee ja pyyhi kuivaksi puhtaalla rätillä tai talouspaperilla.</li> <li>4. Kytke keittotason virta takaisin päälle.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kun keittotason virta kytketään pois, "kuuman pinnan" osoitus ei näy, mutta keittoalue voi olla edelleen kuuma! Ole erittäin varovainen.</li> <li>• Vahvat kaapimet kuten nailon-kaapimet ja voimakkaat/hankaavat puhdistusaineet voivat naarmuttaa lasia. Lue aina etiketti, jotta varmistat puhdistusaineen tai välineen sopivuuden.</li> <li>• Älä koskaan jätä puhdistusainejäämiä keittotasolle: lasiin voi jäädä tahroja.</li> </ul>
<p>Ylivaluneet, sulaneet ja kuumat sokeriroiskeet lasilla</p>	<p>Poista nämä välittömästi lastalla, palettiveitsellä tai partateräkaapimella, joka sopii induktiokeittotason lasille. Muista varoa kuumia keittoalueen pintoja:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kytke virta keittotasosta pois seinäpistorasiasta.</li> <li>2. Pidä terää tai työkalua 30°:n kulmassa ja kaavi lika tai roiske keittotason viileälle alueelle.</li> <li>3. Puhdista lika tai pyyhi tiskirätillä tai paperipyyhkeellä.</li> <li>4. Noudata edellisiä vaiheita 2-4 "Lasin jokapäiväinen puhdistus".</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Poista sulamisien ja sokeripitoisten ruokien jäämät tai roiskeet mahdollisimman nopeasti. Jos niiden annetaan jäähtyä lasilla, niitä on mahdollisesti vaikea poistaa tai ne voivat vahingoittaa jopa pysyvästi lasin pintaa.</li> <li>• Leikkausvaara: kun turvasuojus on sisäänvedetty, kaapimen terä on terävä kuin partaveitsi. Käytä erittäin varovasti ja säilytä aina turvallisesti sekä lasten ulottumattomissa.</li> </ul>
<p>Roiskeet kosketussäätimillä</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kytke keittotason virta pois päältä.</li> <li>2. Huuhtelee roiske</li> <li>3. Pyyhi kosketussäädinalue puhtaalla kostealla sienellä tai rätillä.</li> <li>4. Pyyhi alue täysin kuivaksi talouspaperilla.</li> <li>5. Kytke keittotason virta takaisin päälle.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Keittotaso saattaa antaa äänimerkin sekä kytkeytyä pois päältä ja kosketussäätimet eivät mahdollisesti toimi, jos niiden päällä on nestettä. Muista pyyhkiä kosketussäädinalue kuivaksi ennen keittotason käynnistämistä uudelleen.</li> </ul>

## Vihjeitä ja vinkkejä

Ongelma	Mahdolliset syyt	Mitä tehdä
Induktiotasoa ei voi kytkeä päälle.	Ei virtaa.	Varmista, että induktiotaso on liitetty virransyöttöön ja että se on kytketty päälle. Tarkista, ettei kodissa tai alueella ole sähkökatkosta. Jos olet tarkistanut kaiken ja ongelma jatkuu, kutsu ammattitaitoinen tekniikko.
Kosketussäätimet eivät vastaa.	Säätimet on lukittu.	Avaa säätimien lukitus. Ks. Luku "Induktiokaitteen käyttäminen" ohjeita varten.
Kosketussäätimiä on vaikea käyttää.	Säätimien päällä saattaa olla ohut vesikalvo tai saatat yrittää käyttää sormenpäätä kosketettaessa säätimiä.	Varmista, että kosketussäätimien alue on kuiva ja käytä koko sormeaa säätimiin kosketettaessa.
Lasi on naarmuuntunut.	Karkeareunainen keittoastia.  On käytetty sopimatonta, hankaavaa puhdistinta tai pesuaineita.	Käytä sileäreunaisia tasapohjaisia keittoastioita. Katso "Oikean keittoastian valinta".  Katso "Ylläpitohuolto ja puhdistus".
Jotkut astiat päästävät rätiseviä tai napsahdavia ääniä.	Tämä saattaa johtua keittoastian rakenteesta (eri metallikerrokset värisevät eri tavalla).	Tämä on normaalia keittoastioille eikä se osoita vikaa.
Induktiotasosta kuuluu vähäinen humiseva ääni, kun sitä käytetään korkealla lämpöasetuksella.	Tämä johtuu induktiokaittamisen tekniikasta.	Tämä on normaalia, mutta äänen tulisi hiljentyä tai hävitä kokonaan, kun alennat kuumennusasetusta.
Induktiotasosta kuuluva tuulettimen ääni	Induktiotasoon sisältyvä jäähdystytuuletin on kytkeytynyt päälle, jotta ehkäistään elektroniikan ylikuumenemista. Se saattaa toimia myös induktiotason pois päältä kytkemisen jälkeen.	Tämä on normaalia eikä tarvitse tehdä mitään. Älä kytke induktiotason virtaa pois seinäpistorasiasta, kun tuuletin on käynnissä.
Keittoastiat eivät kuumene eivätkä ne tule esiin näytölle.	Induktiotaso ei voi tunnistaa astiaa, koska se ei sovellu induktiotasolle.  Induktiotaso ei voi havaita keittoastiaa, koska se on liian pieni kyseiselle keittoalueelle tai sitä ei ole laitettu alueen keskelle.	Käytä induktiokaittamiseen sopivaa keittoastiaa. Katso lukua "Oikean keittoastian valinta".  Aseta keittoastia keskelle ja varmista, että sen pohja on sopivankokoinen kyseiselle keittoalueelle.

Induktiotaso tai keittoalue on kytkeytynyt pois päältä itsestään odottamatta, kuuluu äänimerkkejä ja näytetään virhekoodi (tyypillisesti vuorotellen yksi tai kaksi numeroa ajastimen näytöllä).	Tekninen vika.	Kirjoita ylös virheen kirjaimet ja numerot, kytke induktiotason virta pois päältä seinäpistorasiasta ja ota yhteys ammattitaitoiseen teknikkoon.
--	----------------	--

## Vikanäyttö ja tarkastus

Jos ilmenee häiriötä, induktiotaso siirtyy suojattuun tilaan automaattisesti ja näyttää vastaavat suojauskoodit:

Ongelma	Mahdolliset syyt	Mitä tehdä
F3/F4	Induktiokelan lämpötila-anturin vika	Ota yhteys tavarantoimittajaan.
F9/FA	IGBT:n lämpötila-anturin vika.	Ota yhteys tavarantoimittajaan.
E1/E2	Epänormaali syöttöjännite	Tarkasta onko virransyöttö normaalia. Virta päälle, kun virransyöttö on normaalitilassa.
E3	Induktiokelan lämpötila-anturin korkea lämpötila	Ota yhteys tavarantoimittajaan.
E5	IGBT:n lämpötila-anturin korkea lämpötila	Käynnistä uudelleen lieden jäähtyttyä.

Edellä kuvataan tavallisten vikojen arviointi ja tarkastus.

Älä pura laitetta itse, jotta vältetään mahdolliset vaarat ja induktiotason vahingot.

## Tekniset tiedot

Keittotaso	HI624TCT
Keittoalueet	4 aluetta
Syöttöjännite	220-240 V~, 50-60 Hz
Asennettu sähköteho	2,5 kW: 2250-2750 W tai 3,0 kW: 2700-3300 W tai 4,5 kW: 4050-4950 W tai 6,5 kW: 5850-7150 W tai 7,4 kW: 6600-7400 W
Tuotteen koko L×W×H (mm)	590X520X55
Kalusteen mitat A×B (mm)	560X490

Paino ja mitat ovat suuntaa antavia. Koske pyrimme jatkuvasti parantamaan tuotteitamme, saatamme muuttaa teknisiä tietoja ja muotoilua ilman ennakoilmoitusta.

## Asentaminen

### Asennusvarusteiden valinta

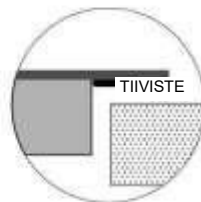
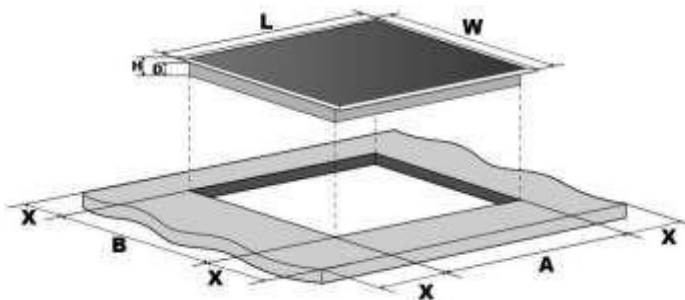
Leikkaa työtaso piirustuksen osoittamien mittojen mukaisesti.

Asennusta ja käyttöä varten on jätettävä vähintään 5 cm:n tila aukon ympärille.

Varmista, että työtason paksuus on vähintään **30 mm**. Valitse

lämmönkestävä työtason materiaali, jotta välttyään keittolevyn lämpösäteilyn aiheuttamalta suuremmalta muodonmuutokselta. Kuten osoitetaan alla:



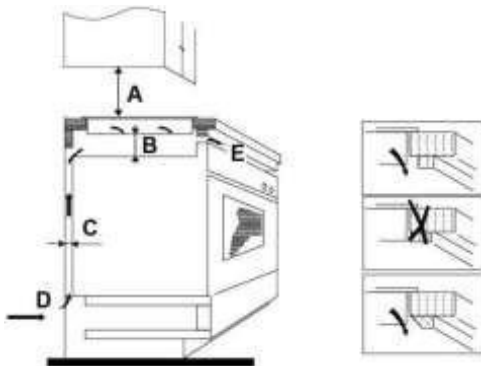


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	55	51	560	490	50 mini

Kaikissa olosuhteissa on varmistettava, että induktiokeittotaso on hyvin tuuletettu ja että ilman otto- ja poistoaukkoja ei tukita. Varmista, että induktiokeittotaso on hyvässä kunnossa. Kuten osoitetaan alla



Huomaa: Keittolevyn ja keittolevyn yläpuolella olevan kaapin välisen turvavälisyyden on oltava vähintään **760** mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Ilman ottoaukko	Ilman poistoaukko 5 mm

## Ennen keittotason asentamista varmista, että

- työtaso on suorassa kulmassa ja vaakasuorassa sekä ettei rakenteelliset osat häiritse tilavaatimuksia
- työtaso on valmistettu kuumankestävästä materiaalista
- jos keittotaso asennetaan uunin yläpuolelle, uunissa on oltava sisäinen jäähdytystuuletin
- asennus täyttää kaikki välejä koskevat vaatimukset sekä soveltuvien standardien ja määräysten edellytykset

- sopivan erotuskytkimen, joka aikaansaa täydellisen erottamisen verkkovirrasta, on sisällyttävä pysyvään johdotukseen. Lisäksi se on asennettava ja sijoitettava niin, että noudatetaan paikallisten johdotusvaatimusten sääntöjä ja määräyksiä.  
Erotuskytkimen on oltava tyyppiltään hyväksytty ja sen on tarjottava 3 mm ilmarako koskettimien välillä kaikissa navoissa (tai kaikissa aktiivisissa [vaihe] johtimissa, jos paikalliset johdotusmääräykset sallivat tämän version vaatimuksissa)
- erotuskytkimen on oltava asiakkaan helposti saavutettavissa myös keittotaso asennettuna
- kysyt neuvoja paikallisilta rakennusalan viranomaisilta, jos sinulla on asennusta koskevia epäselvyyksiä
- käytä kuumankestävää ja helposti puhdistettavaa materiaalia (kuten keraamisia laattoja) keittotasoa ympäröivillä pinnoilla.

## Keittotason asentamisen jälkeen varmista, että

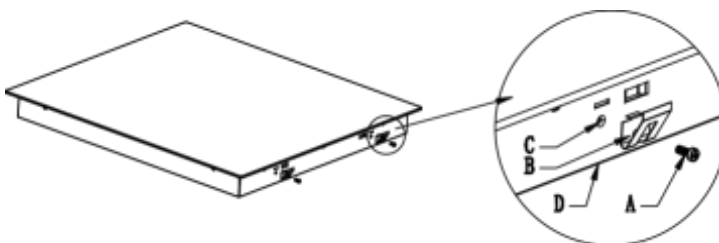
- virransyöttöjohto ei ole saavutettavissa kaapinovien tai laatikoiden kautta
- on saatavilla riittävä raikkaan ilman virtaus kaapiston ulkopuolelta keittotason jalustaan
- jos keittotaso asennetaan laatikon tai kaappitilan yläpuolelle, lämpösuojaeste on asennettu keittotason jalustan alapuolelle
- erotuskytkin on asiakkaan helposti saavutettavissa

## Ennen kiinnitystukien sijoittamista

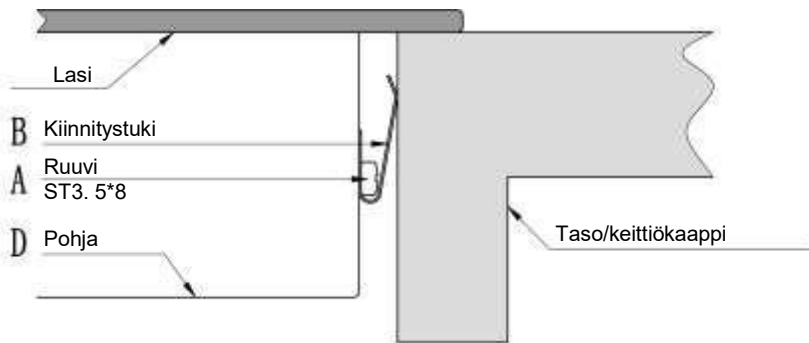
Yksikkö on sijoitettava vakaalle, tasaiselle pinnalle (käytä pakkausta). Älä käytä voimaa keittotasosta ulostyöntyviin ohjaimiin.

## Tukien asennon säätäminen

Kiinnitä keittotaso työtasoon ruuvaamalla 4 tukea keittotason pohjaan (katso kuvaa) asennuksen jälkeen.



A	B	C	D
Kierrä kiinni	Tuki	Ruuvin aukko	Pohja



## Varoituksia

1. Induktiokeittotaso on asennettava ammattitaitoisen henkilöstön tai teknikoiden toimesta. Meillä on ammattihenkilöitä käytettävissä. Älä koskaan suorita toimenpidettä itse.
2. Keittotaso ei saa asentaa suoraan astianpesukoneen, jääkaapin, pakastimen, pesukoneen tai kuivausrummun päälle, koska kosteus saattaa vahingoittaa keittotason elektronisia osia.
3. Induktiokeittotaso on asennettava niin, että taataan hyvä lämmönsäteily sen luotettavan toiminnan takaamiseksi.
4. Seinän ja tason, jonka päällä induktiokuumennusalue sijaitsee, on kestettävä kuumaa.
5. Jotta vältetään vahingot, kerrosmateriaalin ja liiman on kestettävä kuumaa.

## Keittotason liittäminen verkkovirransyöttöön



Keittotaso on liitettävä verkkovirransyöttöön ainoastaan asianmukaisen ammattitaitoisen henkilöstön toimesta. Ennen keittotason liittämistä verkkovirransyöttöön, tarkasta, että:

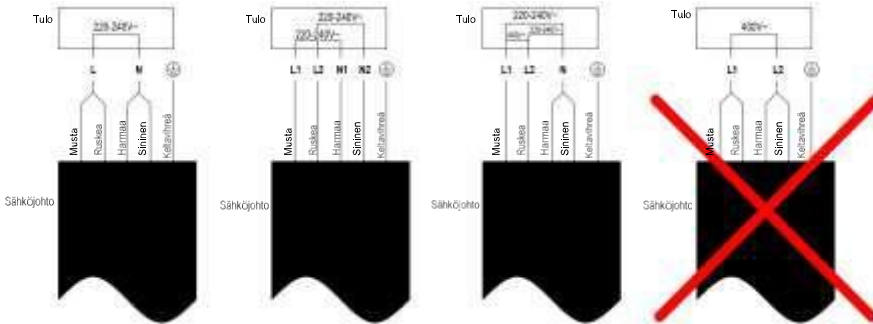
1. kotitalouden johdotusjärjestelmä on sopiva keittotason ottotehoon.
2. jännite vastaa arvokilvessä ilmoitettua arvoa
3. sähköjohdon halkaisija kestää arvokilvessä ilmoitetun kuormituksen. Liitä keittotaso verkkovirtaan käyttämättä adaptereita, alentimia tai haaroituslaitteita, koska ne voivat aiheuttaa ylikuumenemisia ja tulipaloja.

Sähköjohto ei saa olla kosketuksissa kuumiin osiin ja sen on sijoitettava niin, että sen lämpötila ei ole yli 75 °C missään kohdassa.



Tarkasta sähköasentajan kanssa, että kotitalouden johdotusjärjestelmä on sopiva ilman muutoksia. Muutokset saa suorittaa ainoastaan ammattitaitoinen sähköasentaja.

Virransyöttö on liitettävä asianmukaisen standardin vaatimusten mukaisesti tai yksinapaiseen suojalaukaisimeen. Liitäntämenetelmä osoitetaan seuraavassa.



- Jos johto on vahingoittunut tai vaihdettava, työ on annettava tehtäväksi myynninjälkeisen palvelun edustajalle erikoistyökaluja käyttäen onnettomuuksien välttämiseksi.
- Jos laite on liitetty suoraan sähköverkkoon, on asennettava suojalaukaisin, jonka kaikkien koskettimien välinen vähimmäisetäisyys on 3 mm.
- Asentajan on varmistettava, että sähköliitäntä tehdään oikein ja että se on turvamääräysten mukainen.
- Johtoa ei saa taittaa eikä se saa joutua puristuksiin.
- Johto on tarkastettava säännöllisesti ja tarvittaessa vaihdettava vain valtuutetun teknikon toimesta.



Tämä laite on merkitty sähkö- ja elektroniikkaromua koskevan eurooppalaisen direktiivin 2012/19/EU (SER) mukaisesti. SER sisältää sekä saastuttavia aineita (joilla voi olla negatiivinen vaikutus ympäristöön) että perusaineita (jotka voidaan käyttää uudelleen). On tärkeää, että sähkö- ja elektroniikkaromu käsitellään oikein, jotta erotellaan saastuttavat ja uudelleenkäytettävät materiaalit. Yksityishenkilöillä on tärkeä rooli varmistaa, että sähkö- ja elektroniikkalaiteromusta ei tule ympäristöongelmaa. Muutamien perussääntöjen noudattaminen on tärkeää:

- sähkö- ja elektroniikkaromua ei saa heittää yhdyskuntajätteen joukkoon
  - sähkö- ja elektroniikkaromu on toimitettava erityiseen kunnalliseen ja valtuutettuun keräyspisteeseen.
- Useissa maissa saattaa olla tarjolla kuljetuspalveluita suuria sähkö- ja elektroniikkaromuja varten. Kun ostat uuden laitteen, vanha laite voidaan palauttaa myyjälle, jonka on vastaanotettava se ilmaiseksi, kunhan vanha laite on tyypiltään ja toiminnoiltaan ostettua laitetta vastaava.

Tuotetiedot kotitalouksien sähkökeittotasolle, jotka täyttävät vaatimukset komission asetuksessa (EU) Nro 66/2014

		Asento	Symboli	Arvo	Yksikkö
Mallin tunnistus				HI624TCT	
Keittotason tyyppi:				Sähkökeittotaso	
Keittoalueiden ja/tai vyöhykkeiden määrä	alueet			4	
	vyöhykkeet				
Lämmitystekniikka (induktiokeittoalueet ja keittovyöhykkeet, säteilevät keittoalueet, kiinteät levyt)	Induktiokeittoalueet			X	
	Induktiokypsennyksen keittovyöhykkeet				
	säteilevät keittoalueet				
	kiinteät levyt				
Pyöreille keittoalueille tai -vyöhykkeille: hyötypinta-alan halkaisija sähkölämmitteiselle keittoalueelle, pyöristetty lähimpään 5 millimetriin		Takana vasemmalla	Ø	18,0	cm
		Takana keskellä	Ø	-	cm
		Takana oikealla	Ø	18,0	cm
		Keskellä vasemmalla	Ø	-	cm
		Keskiosan keskellä	Ø	-	cm
		Keskellä oikealla	Ø	-	cm
		Edessä vasemmalla	Ø	18,0	cm
		Edessä keskellä	Ø	-	cm
		Edessä oikealla	Ø	18,0	cm
Muille kuin pyöreille keittoalueille tai -vyöhykkeille: hyötypinta-alan leveys sähkölämmitteiselle keittoalueelle tai -vyöhykkeelle, pyöristetty lähimpään 5 millimetriin		Takana vasemmalla	L W	-	cm
		Takana keskellä	L W	-	cm
		Takana oikealla	L W	-	cm
		Keskellä vasemmalla	L W	-	cm

	Keskiosan keskellä	L W	-	cm
	Keskellä oikealla	L W	-	cm
	Edessä vasemmalla	L W	-	cm
	Edessä keskellä	L W	-	cm
	Edessä oikealla	L W	-	cm
Keittoalueen tai -vyöhykkeen energiankulutus laskettuna kilogrammaa kohden	Takana vasemmalla	ECElectric cooking	193,5	Wh/kg
	Takana keskellä	ECElectric cooking	-	Wh/kg
	Takana oikealla	ECElectric cooking	197,2	Wh/kg
	Keskellä vasemmalla	ECElectric cooking	-	Wh/kg
	Keskiosan keskellä	ECElectric cooking	-	Wh/kg
	Keskellä oikealla	ECElectric cooking	-	Wh/kg
	Edessä vasemmalla	ECElectric cooking	192,3	Wh/kg
	Edessä keskellä	ECElectric cooking	-	Wh/kg
	Edessä oikealla	ECElectric cooking	195,6	Wh/kg
Keittotason energiankulutus laskettuna kilogrammaa kohden		ECElectric hob	194,7	Wh/kg
Sovellettu standardi: EN 60350-2 Ruuanlaittoon tarkoitetut sähkötoimiset kodinkoneet - Osa 2: Keittotasot - Suorituskyvyn mittaustavat				
<p>Energiansäästöä koskevia ehdotuksia:</p> <p>Keittotason parhaan tehokkuuden saavuttamiseksi, aseta kattila keittoalueen keskelle.</p> <p>Kannen käyttäminen vähentää keittoaikoja ja säästää energiaa pidättämällä lämpöä.</p> <p>Minimoi neste- tai rasvamäärä, jotta vähennetään keittoaikoja.</p> <p>Aloita keittäminen korkealla asetuksella ja vähennä asetusta, kun ruoka on lämmennyt kauttaaltaan.</p> <p>Käytä astioita, joiden halkaisija on suurempi kuin valitun alueen ääriajat.</p>				