

Hood in hob

Induktionskogeplade og emfang

Dansk



Sikkerhedsadvarsler

Din sikkerhed er vigtig for os. Læs disse oplysninger før anvendelse af kogepladen.

Montering

Risiko for elektrisk stød

- Kobl apparatet fra strømforsyningen, før du udfører arbejde eller vedligeholdelse på det.
- En god jordforbindelse er vigtig og obligatorisk.
- Ændringer af husstandens el-system må udelukkende udføres af en autoriseret elektriker.
- Undladelse af at følge dette råd kan resultere i elektrisk stød eller dødsfald.

Risiko for snitsår

- Vær forsigtig – panelkanterne er skarpe.
- Undladelse af at udvise forsigtighed kan resultere i kvæstelser eller snitsår.

Vigtige sikkerhedsoplysninger

- Læs denne vejledning omhyggelig, før du monterer eller anvender apparatet.
- Der må ikke på noget tidspunkt placeres brændbare materialer eller produkter på apparatet.
- Gør disse oplysninger tilgængelige for personen, der er ansvarlig for montering af apparatet, da det kan reducere dine monteringsomkostninger.
- For at undgå risici skal dette apparat monteres

- i henhold til denne monteringsvejledning.
- Apparatet skal monteres og jordforbindes af en kvalificeret person.
 - Apparatet skal forbindes til et elektrisk kredsløb, som indeholder en isolerende afbryder med fuld frakobling af strømforsyningen.
 - Undladelse af at montere apparatet korrekt kan ugyldiggøre garanti- eller ansvarskrav.

Betjening og vedligeholdelse

Risiko for elektrisk stød

- Undlad at betjene en defekt eller revnet kogeplade. Såfremt kogepladeoverfladen bliver defekt eller revner, skal apparatet omgående afbrydes ved strømforsyningen (stikkontakten på væggen), og du skal tilkalde en autoriseret tekniker.
- Sluk for kogepladen på væggen før rengøring eller vedligeholdelse.
- Undladelse af at følge dette råd kan resultere i elektrisk stød eller dødsfald.

Helbredsrisiko

- Dette apparat overholder elektromagnetiske sikkerhedsstandarder.
- Personer udstyret med hjertepacemakere eller andre elektriske implantater (f.eks. insulinpumper) skal rådføre sig med deres læge eller implantatproducent før anvendelse

af apparatet for at sikre, at implantaterne ikke påvirkes af det elektromagnetiske felt.

- Undladelse af at følge dette råd kan resultere i dødsfald.

Risiko for varme overflader

- Ved brug vil tilgængelige dele på apparatet blive så varme, at de kan forårsage brandsår.
- Undgå, at din krop, dit tøj eller andre genstande end egnet kogegrej får kontakt med induktionsglasset, indtil overfladen er afkølet.
- Metalliske genstande, som f.eks. knive, gafler, skeer og låg, må ikke placeres på kogepladernes overflade, da de kan blive varme
- Hold børn væk fra apparatet.
- Håndtag på gryder kan blive varme. Kontrollér, at håndtag på gryder ikke stikker ind over kogezoner, der er tændt. Hold håndtag uden for børns rækkevidde.
- Undladelse af at følge dette råd kan resultere i brandsår eller skoldning.

Risiko for snitsår

- Det knivskarpe blad på en kogepladeskraber kommer til syne, når sikkerhedsafdækningen trækkes tilbage. Den skal anvendes yderst forsigtigt og altid opbevares uden for børns rækkevidde.
- Undladelse af at udvise forsigtighed kan resultere i kvæstelser eller snitsår.

Vigtige sikkerhedsoplysninger

- Lad aldrig apparatet være uden opsyn, når det anvendes. Væsker, der koger over, forårsager røg

og fedtede substanser, der kan antændes.

- Anvend aldrig apparatet som en arbejds- eller opbevaringsplads.
- Efterlad aldrig genstande eller bestik på apparatet.
- Undlad at placere eller efterlade magnetiserbare genstande (f.eks. kreditkort, hukommelseskort) eller elektroniske enheder (f.eks. computere, MP3-afspillere) i nærheden af apparatet, da kan påvirkes af apparatets magnetfelt.
- Anvend aldrig apparatet til opvarmning af rummet.
- Efter brugen skal kogezoneerne og kogepladen altid slukkes som beskrevet i denne vejledning (dvs. ved hjælp af berøringsknapperne). Undlad at stole på, at funktionen til gryderegistrering slukker kogezoneerne, når du fjerner gryderne.
- Lad ikke børn lege med apparatet eller sidde, stå eller kravle på det.
- Undlad at opbevare genstande, der har børns interesse, i skabe over apparatet. Børn, der kravler på kogepladen, kan få alvorlige kvæstelser.
- Lad ikke børn opholde sig alene eller uden opsyn i området, hvor apparatet anvendes.
- Børn eller personer med handicap, som begrænser deres evne til at anvende apparatet, skal få en ansvarlig og kompetent person til at

instruere dem i brugen. Instruktøren skal sikre sig, at de kan anvende apparatet uden fare for dem selv eller deres omgivelser.

- Undlad at reparere eller udskifte dele af apparatet, medmindre det specifikt anbefales i vejledningen. Alt øvrigt servicearbejde skal udføres af en uddannet tekniker.
- Undlad at anvende en damprensers til rengøring af kogepladen.
- Undlad at placere eller tabe tunge genstande på kogepladen.
- Undlad at stå på kogepladen.
- Undlad at anvende kogegrej med takkede kanter eller at skubbe kogegrej hen over induktionsoverfladen, da dette kan ridse glasset.
- Undlad at anvende grydesvampe eller andre slibende rengøringsmidler til rengøring af kogepladen, da dette kan ridse induktionsoverfladen.
- Hvis el ledningen beskadiges, skal den udskiftes af producenten, dennes servicerepræsentant eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå risiko.
- Dette apparat er beregnet til anvendelse i private husstande og lignende steder, som f.eks.: - personalekøkkener i butikker, på kontorer eller i andre arbejdsmiljøer; - landejendomme; - af kunder på hoteller, moteller og andre private beboelser; - hoteller af bed breakfast-typen.

- ADVARSEL: Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug.

Vær omhyggelig med ikke at berøre varmeelementer.

Børn under 8 år skal holdes på afstand, medmindre de er under konstant opsyn.

- Dette apparat kan anvendes af børn fra 8 år og opefter samt af personer med nedsat fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, såfremt de er under opsyn eller har modtaget vejledning vedrørende brugen af apparatet på en sikker måde og forstår de involverede risici.

- Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn uden opsyn.

- ADVARSEL: Uovervåget madlavning på en kogeplade med fedtstof eller olie kan være farligt og resultere i brand. Forsøg ALDRIG at slukke en brand med vand, men sluk for apparatet og dæk flammerne til, f.eks. med et låg eller et brandtæppe.

- ADVARSEL: Risiko for brand: undlad at opbevare genstande på kogeoverflader.

- Advarsel: Hvis overfladen er revnet, skal apparatet slukkes for at undgå muligheden for elektrisk stød fra glaskeramiske eller lignende kogeoverflader, der beskytter strømførende dele

- Der må ikke anvendes en damprenser.

•Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernstyringssystem.

FORSIGTIG: Madlavningen skal overvåges. Madlavning i kort tid skal overvåges kontinuerligt.

ADVARSEL: For at undgå, at apparatet tipper, skal der monteres stabiliseringsanordninger. Se monteringsvejledningen.

ADVARSEL: Anvend udelukkende kogepladeafskærmning konstrueret af producenten af kogepladen eller angivet af producenten af kogepladen i betjeningsvejledningen eller kogepladeafskærmning indbygget i apparatet. Anvendelsen af forkert afskærmning kan forårsage ulykker.

Dette apparat har en indbygget jordforbindelse, der kun er beregnet til funktionelle formål

SIKKERHEDSFORHOLDSREGLER FOR EMFANG

Lad aldrig børn betjene apparatet.

Emfanget er kun til brug i private husholdninger, ikke egnet til barbecue, grillbarer og andet kommercielt formål.

Emfanget og dens filter skal rengøres regelmæssigt for at holde dem i god driftsstand.

Rengør emfanget i henhold til betjeningsvejledningen, og hold apparatet væk fra brandfare.

Oprethold en god luftcirkulation i køkkenet. Før apparatet tilsluttes, skal du kontrollere, at el ledningen ikke er beskadiget. En beskadiget el ledning må kun udskiftes af uddannet servicepersonale.

Der skal være tilstrækkelig ventilation i rummet, når emfanget anvendes samtidigt med, at andre apparater anvendes.

Luften må ikke udledes i en kanal, der anvendes til udstødningsgasser fra apparater, der afbrænder gas eller andre brændstoffer. Regler vedrørende udledning af luft skal overholdes.

Dette apparat er ikke beregnet til betjening af personer (herunder børn) med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring og viden, medmindre de har modtaget vejledning vedrørende brugen af apparatet af en person ansvarlig for deres sikkerhed.

Børn bør holdes under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.

FORSIGTIG: Tilgængelige dele kan blive varme ved brug sammen med kogegrej.

Dette apparat kan anvendes af børn fra 8 år og opefter samt af personer med nedsat fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, såfremt de er under opsyn eller har modtaget vejledning vedrørende brugen af apparatet på en sikker måde og forstår de involverede risici. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn uden opsyn

Risiko for elektrisk stød

Apparatet skal tilsluttes en korrekt jordforbundet stikkontakt. Er du i tvivl, skal du kontakte en autoriseret elektriker.

Undladelse af at følge disse anvisninger kan medføre dødsfald, brand eller elektrisk stød.

Tillykke med købet af din nye induktionskogeplade.

Vi anbefaler, at du bruger noget tid på at læse

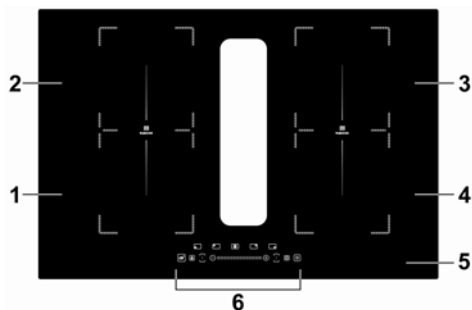
betjenings-/monteringsvejledningen for at se korrekt montering og betjening.

Se monteringsvejledningen vedrørende montering.

Læs alle sikkerhedsinstruktioner omhyggeligt før ibrugtagning, og opbevar denne betjenings-/monteringsvejledning til fremtidig reference.

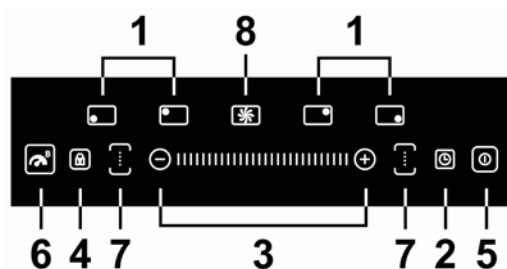
Produktoverdigt

Set fra oven



1. 2000 W-zone, boost til 2300 W
2. 1500 W-zone, boost til 2000 W
3. 2000 W-zone, boost til 2300 W
4. 1500 W-zone, boost til 2000 W
5. Glasplade
6. Kontrolpanel

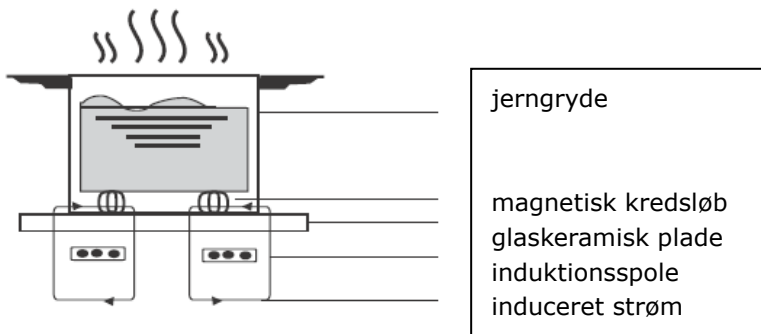
Kontrolpanel



1. Knapper til valg af varmezone
2. Timer
3. Reguleringsknap til effekt/timer
4. Låseknop
5. Tænd/sluk-knap
6. Knap til boost-funktion
7. Knap til flexzone
8. Knap til emfang

En note om madlavning med induktion

Madlavning med induktion er en sikker, avanceret, effektiv og økonomisk madlavningsteknologi. Den fungerer via elektromagnetiske vibrationer, der genererer varme direkte i gryden, i stedet for indirekte via opvarmning af glasoverfladen. Glasret bliver kun varmt, fordi gryden i sidste ende varmer det op.

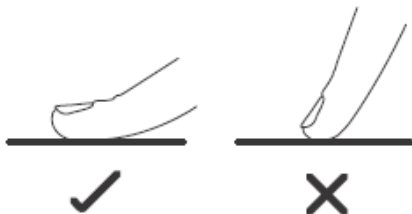


Før du bruger din nye induktionskogeplade

- Læs denne vejledning, og bemærk især afsnittet "Sikkerhedsadvarsler".
- Fjern eventuel beskyttende film, der fortsat sidder på kogepladen.


Brug af berøringsknapper

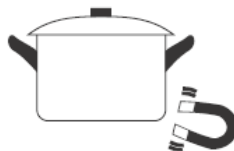
- Knapperne fungerer ved berøring, så du behøver ikke at trykke.
- Brug blommen af fingeren og ikke fingerspidsen.
- Du vil høre et bip, hver gang der registreres en berøring.
- Sørg for, at knapperne altid er rene, tørre, og at der ikke er genstande (f.eks. bestik eller en klud), der tildækker dem. Selv et tyndt lag vand kan gøre knapperne vanskelige at betjene.



Valg af korrekt kogegrej



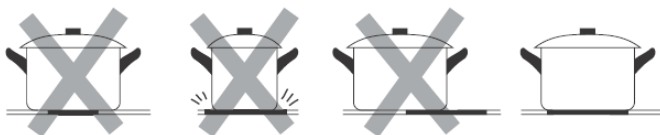
- Anvend udelukkende kogegrej med en bund, der er egnet til madlavning med induktion. Se efter induktionssymbolet på emballagen eller under bunden af gryden.
- Du kan kontrollere, om kogegrej er egnet ved at foretage en magnettest. Sæt en magnet på bunden af gryden. Hvis den tiltrækkes, er gryden egnet til induktion.
- Hvis du ikke har en magnet:
 1. Kom lidt vand i den gryde, du vil kontrollere.
 2. Hvis  ikke blinker på displayet, og vandet opvarmes, er gryden egnet.
- Kogegrej fremstillet af følgende materialer er ikke egnet: rent rustfrit stål, aluminium eller kobber uden en magnetisk bund, glas, træ, porcelæn, keramik og fajance.



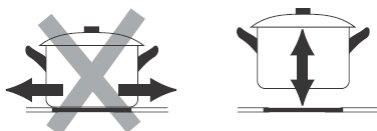
Undlad at bruge kogegrej med takkede kanter eller en buet bund.



Kontrollér, at grydens bund er jævn, er placeret fladt mod glasset og har samme størrelse som kogezone. Brug gryder med en diameter, der er lige så stor som angivet grafisk på den valgte zone. Brug af en lidt større gryde vil anvende energien mest effektivt. Hvis du bruger en mindre gryde, kan effektiviteten være mindre end forventet. Gryder mindre end 140 mm registreres muligvis ikke af kogepladen. Placer altid gryden midt i kogezone.



Løft altid gryder op fra induktionskogepladen undlad at trække dem, da det kan ridse glasset.



Grydemål

Kogezonerne er op til en grænse automatisk tilpasset grydens diameter. Grydens bund skal dog have en minimumdiameter i henhold til det tilknyttede kogezone. For at anvende kogepladen mest effektivt skal du placere gryden midt i kogezone.

Induktionskogegrejets bunddiameter

Koge one	Minimum (mm)
1, 2, 3, 4	120
Flex one	200

Brug af induktionskogepladen

Sådan begynder du madlavning

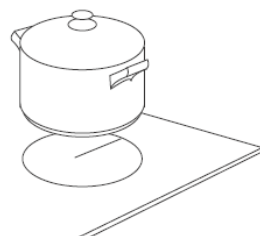
1. Berør Tænd/sluk-knappen.

Når kogepladen er tændt, bipper summeren en enkelt gang, og alle displays viser " - " eller " - - ", som angiver, at induktionskogepladen er i standby-tilstand.

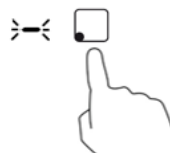


2. Placer en egnet gryde på den kogezone, du vil bruge.

- Kontrollér, at bunden af gryden og overfladen på kogezone er ren og tør.



3. Berør knappen til valg af varmezone, hvorefter en indikator ved siden af knappen begynder at blinke

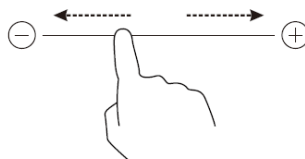


4. Angiv et effektniveau ved at berøre "-" eller "+", eller før fingeren langs med knappen "-",

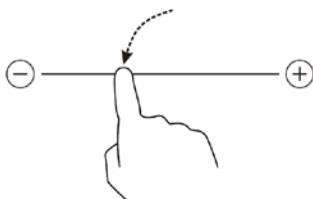
eller berør blot et punkt på knappen "-".



Eller



Eller



- Hvis du ikke vælger en varmezone inden for 1 minut, slukkes induktionskogepladen automatisk. Du skal herefter starte igen fra trin 1.
- Du kan ændre varmeindstillingen når som helst under madlavning.
- Hvis du fører fingeren langs med "-", varierer effekten fra trin 2 til trin 8.

Et tryk på "-" vil sænke effekten med t trin ad gangen til trin 0.

Et tryk på "+" vil øge effekten med t trin ad gangen til trin 9.

Hvis displayet blinker sammen med varmeindstillingen

Dette betyder, at:

- du ikke har placeret en gryde på den korrekte kogezone, eller
- den gryde, du bruger, er ikke egnet til madlavning med induktion, eller
- gryden er for lille eller ikke centreret korrekt på kogezone.

Der sker ingen opvarmning, medmindre der er en egnet gryde på kogezone. Displayet vil automatisk slukkes efter 1 minut, hvis der ikke placeres en egnet gryde.

Når du er færdig med madlavningen

1. Berør knappen til valg af den varmezone, du vil slukke for.



2. Sluk for kogezone ved at berøre "-" og trinvist gå ned til "0".
 Eller før fingeren langs med "-" helt mod venstre, og berør derefter "-".
 Eller berør det venstre punkt på "-", og berør derefter "-".



Kontrollér, at displayet for effekt viser "0" og derefter "H".



3. Sluk for hele kogepladen ved at berøre
 Tænd/sluk-knappen.



4. Pas på varme overflader

"H" viser, hvilke kogezone der er varme at røre ved. Symbolet forsvinder, når overfladen er afkølet til en sikker temperatur. Det kan også anvendes som en energisparefunktion, hvis du vil opvarme yderligere gryder ved at anvende kogezone, der fortsat er varm.



Brug af boost

Boost er en funktion, der øger effekten af zonen efter 1 sekund og i 5 minutter. Dermed kan du få en mere effektiv og hurtigere madlavning.

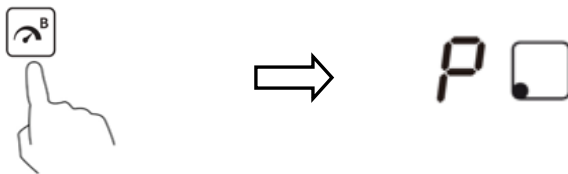
Brug af boost til øget effekt

1. Berør knappen til valg af den varmezone, du vil booste, hvorefter en indikator ved siden af knappen blinker.



2. Berør Boost-funktionen, hvorefter kogezone begynder at arbejde i boost-tilstand.

Displayet viser "P" for at angive, at zonen er boostet.



3. Boost-effekten varer i 5 minutter, hvorefter zonen vender tilbage til det effektrin, der var angivet før boost.

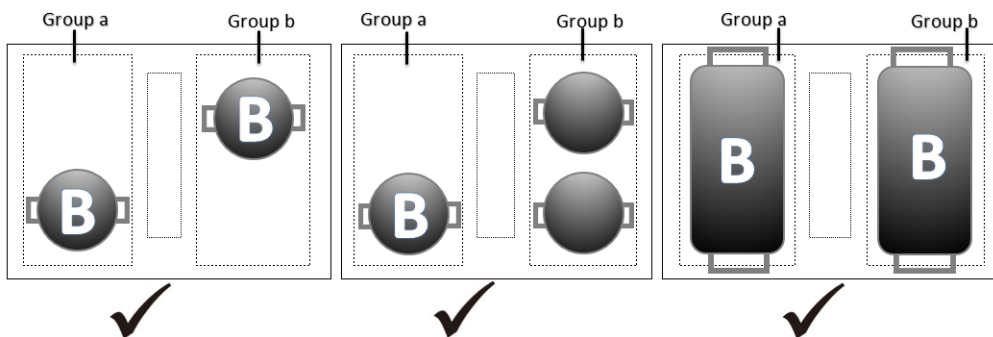
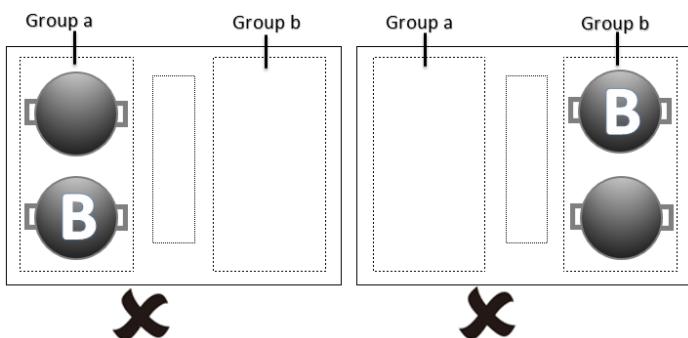


4. Hvis du vil annullere boost i løbet af de 5 minutter, skal du berøre knappen til valg af den varmezone, hvorefter en indikator ved siden af knappen begynder at blinke. Derefter skal du berøre boost-knappen. Varmezonen vender tilbage til sin oprindelige effekt.



Restriktioner ved brug

På denne kogeplade kan alle zoner anvende boost-funktionen. Hvis du vil bruge boost, skal du først slukke for den anden zone i samme gruppe. I modsat fald vil symbolerne **P** og **9** blinke på displayet for den valgte zone, og effektniveauet **9** indstilles automatisk.

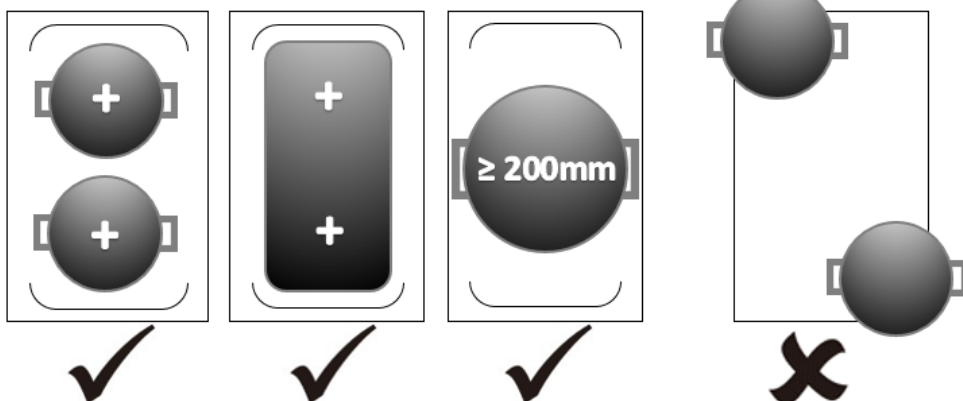


Bemærk: Når du ikke bruger boost-funktionen, kan du bruge alle fire zoner samtidigt.

Flex one

- Dette område kan anvendes som en enkelt zone eller som to forskellige zoner afhængigt af dit behov, når du laver mad.
- Det fleksible område består af to uafhængige induktorer, der kan kontrolleres separat. Når området anvendes som en enkelt zone, vil kogegrej, der flyttes fra én zone i det fleksible område til en anden, få tilført samme effekt i zonen som den zone, det blev flyttet fra, og den del, hvor der ikke er placeret kogegrej, opvarmes ikke.
- Vigtigt: Sørg for at placere kogegrejet i midten af den enkelte kogezone. Ved brug af en stor gryde, rektangulære og langstrakte pander skal du sørge for at placere disse i midten af kogezone, så de dækker begge kryds.

Eksempler på god og dårlig placering af gryder:



Som én stor zone

1. Du kan aktivere det fleksible område som én stor zone ved blot at trykke på den tilhørende knap.

2. Indstillingen af effekt fungerer som ethvert andet normalt område.



Som to uafhængige zoner

Hvis du vil bruge det fleksible område som to forskellige zoner med forskellige effektindstillinger, skal du trykke på den tilhørende knap igen, hvorefter zonerne vender tilbage til deres oprindelige indstilling.

Brug af emfanget

1. Berør Tænd/sluk-knappen.

Når kogepladen er tændt, bipper summeren en enkelt gang, alle displays viser " - " eller " - - ", og emfanget viser "0", hvilket angiver, at kogepladen er i standby-tilstand.

2. En berøring af knappen til emfanget bevirker, at indikatoren ved siden af knappen begynder at blinke.

3. Angiv et effektniveau ved igen at berøre knappen til emfanget, hvorefter effekten varierer fra trin 1 til trin 3. Effektniveau "P" varer i 8 minutter.



Låsning af knapper

- Du kan låse knapperne for at forhindre utilsigtet brug (f.eks. børn, der ved et uheld tænder for kogezoneerne).
- Når knapperne er låst, er alle knapper bortset fra Tænd/sluk-knappen deaktiverede.

Sådan låses knapperne

Berør låseknapen. Timeren viser " Lo "

Sådan låses knapperne op

1. Sørg for, at kogepladen er tændt.
2. Berør og hold fingeren på låseknapen et stykke tid
3. Du kan nu begynde at bruge induktionskogepladen.



Når kogepladen er i låsetilstand, er alle knapper deaktiverede, bortset fra tænd/sluk. Du kan altid slukke for kogepladen med tænd/sluk-knappen i en nødsituation, men du skal først låse kogepladen op.

Beskyttelse mod for høj temperatur

En indbygget temperatursensor kan overvåge temperaturen inde i induktionskogepladen. Når der måles en for høj temperatur, slukkes induktionskogepladen automatisk.

Registrering af små genstande

Hvis en gryde af uegnet størrelse eller af ikke-magnetisk materiale (f.eks. aluminium) eller små genstande (f.eks. en kniv, en gaffel, nøgler) er efterladt på kogepladen, går kogepladen automatisk i standby i 1 minut. Blæseren vil fortsat afkøle kogepladen i yderligere 1 minut.

Beskyttelse via automatisk afbrydelse

Automatisk afbrydelse er en sikkerhedsbeskyttelsesfunktion for induktionskogepladen. Den afbrydes automatisk, hvis du glemmer at slukke under madlavning. Standarddriftstiderne for de forskellige effektniveauer er angivet i nedenstående tabel:

Effektniveau	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standarddriftstid (timer)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Når gryden fjernes, stopper induktionskogepladen omgående med at varme, og kogepladen afbrydes automatisk efter 2 minutter.



Personer med hjertepacemaker bør rådføres sig med deres læge før ibrugtagning af apparatet.

Brug af timeren

Du kan bruge timeren på to forskellige måder:

- Du kan bruge den som minutur. I dette tilfælde slukker timeren ikke for nogen kogezone, når den indstillede tid nås.
- Du kan indstille den til at slukke for en kogezone, når den indstillede tid nås.
- Du kan indstille timeren op til 99 minutter.

Brug af timeren som minutur

Hvis du ikke vælger en kogezone

1. Sørg for, at kogepladen er tændt.

Bemærk: Du kan bruge minuturet, selv hvis du ikke vælger en kogezone.

2. Berør timerknappen, hvorefter indikatoren for timeren begynder at blinke, og "30" vises i timerdisplayet.



3. Indstil tiden ved at berøre knapperne "-" eller "+"

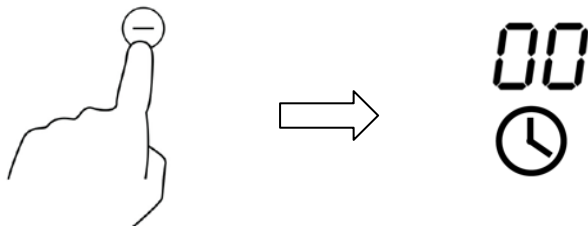
4.

Tip: Berør knappen "-" eller "+" en enkelt gang for at øge eller mindske med 1 minut.

Hold fingeren på knappen "-" eller "+" for at øge eller mindske med 10 minutter.



4. Ved berøring af "-" mindskes timeren, og "00" vises i minutdisplayet.



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



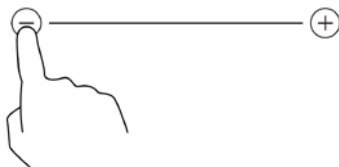
6. Summeren vil bippe i 30 sekunder, og timerens indikator viser "- -", når den indstillede tid er nået.



Indstilling af timeren til at slukke for en kogezone

Kogezoner indstillet til denne funktion vil:

1. Berør knappen til valg af varmezone, som du vil indstille timeren for. (f.eks. zone nr. 1)
2. Berør timerknappen, hvorefter indikatoren for timeren begynder at blinke, og "30" vises i timerdisplayet.
3. Indstil tiden ved at berøre knapperne "-" eller "+".

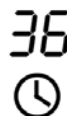


Tip: Berør knappen "-" eller "+" en enkelt gang for at øge eller mindske med 1 minut.

Hold fingeren på knappen "-" eller "+" for at øge eller mindske med 10 minutter.

Hvis indstillingen overstiger 99 minutter, vender timeren automatisk tilbage til 0 minutter.

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



BEM RK: Den røde prik ved siden af indikatoren for effektniveau tændes for at angive, at den zone er valgt.



5. For at annullere en timer skal du berøre knappen til valg af varmezone og derefter berøre timeren. Timeren annulleres, og "00" vises i minutdisplayet efterfulgt af "--".



6. Når timeren udløber, vil den tilhørende kogezone automatisk slukkes og vise "H".



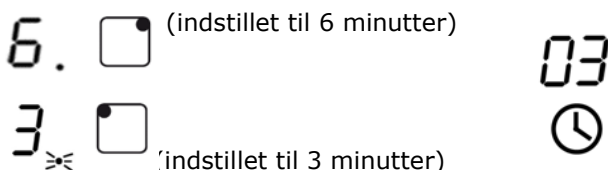
De øvrige kogezone vil fortsat fungere, hvis de tidligere var tændt.

Indstilling af timeren til at slukke for mere end én kogezone

1. Hvis du bruger denne funktion til mere end én kogezone, viser timeren den korteste tid.
(hvis f.eks. zone nr. 2 har en indstillet tid på 3 minutter, zone nr. 3 har en indstillet tid på 6 minutter, viser timeren "3").

BEMÆRK: Den blinkende røde prik ved siden af indikatoren for effektiveau betyder, at timeren viser tid for kogezone.

Hvis du vil kontrollere den indstillede tid for en anden kogezone, skal du berøre knappen til valg af varmezone. Timeren vil angive den indstillede tid.



2. Når timeren udløber, vil den tilhørende kogezone automatisk blive slukket og herefter vise "H".



BEM RK: Hvis du vil ændre tiden efter indstilling af timeren, skal du begynde fra trin 1

Pausefunktion

Hvis du ikke vælger en kogezone

5. Sørg for, at kogepladen er tændt.

Bemærk: Du kan bruge pausefunktionen, hvis du ikke vælger en kogezone.

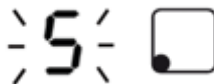
6. Berør timerknappen (n gang), hvorefter timerindikatoren begynder at blinke, og "PU" vises i timerdisplayet.



3. Når pausefunktionen er indstillet, vil de automatiske 10 minutter begynde at tælle ned med det samme. Timerindikatoren vedbliver med at vise "PU".



4. Når de automatiske 10 minutter er forløbet, vil summeren bippe 5 gange, timerindikatoren vil fortsat vise "PU", og indikatoren for effektniveau blinker.

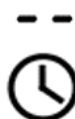


5. Berør knappen til valg af den varmezone, du vil tænde elementerne for igen, og tryk på den ønskede zone, hvorefter indikatoren for zonen holder op med at blinke. Timerindikatoren viser fortsat "PU", og zonen vil

fungere ved næste pausefunktion.



6. Hvis du vil annullere pausefunktionen for kogezone, der ikke er valgt, skal du berøre timerknappen (n gang) først, hvorefter en indikator ved siden af knappen viser "- - ". Kogezonen vil vende tilbage til at fungere som normalt.



Pleje og rengøring

Hvad?	Hvordan?	Vigtigt!
Dagligt spild på glasset (fedtede fingre, mærker, pletter fra mad eller ikke-sukkerbaserede væsker på glasset)	<ol style="list-style-type: none">1. Sluk for kogepladen.2. Anvend et rengøringsmiddel til kogeplader, mens glasset fortsat er varmt (men ikke brandvarmt!)3. Aftør med en fugtig klud og derefter med en tør klud eller køkkenrulle.4. Tænd for kogepladen igen.	<ul style="list-style-type: none">• Når strømmen til kogepladen er slået fra, er der ingen indikation af "varm overflade", men kogezonerne kan fortsat være varme! Vær meget forsigtig.• Kraftige grydesvampe, visse nylonbaserede grydesvampe og slibende rengøringsmidler kan ridse glasset. Læs altid etiketten for at kontrollere, at rengøringsmidlet eller skuresvampen er egnet.• Efterlad aldrig rengøringsrester på kogepladen. Glasset kan blive plettet.
Overkogte og smeltede væsker og spild af varme sukkerholdige væsker på glasset	<p>Fjern disse omgående med en fiskepalet, paletkniv eller en skraber med barberblad egnet til induktionskogeplader, men pas på varme kogezoner:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Sluk for kogepladen på væggen.2. Hold bladet eller redskabet i en vinkel på 30°, og skrab væsken eller spildet hen på et koldt område på kogepladen.3. Rengør væsken eller spildet med en karklud eller køkkenrulle.4. Følg trin 2 til 4 for "Dagligt spild på glasset" ovenfor.	<ul style="list-style-type: none">• Fjern pletter efterladt af smeltede væsker og sukkerholdige fødevarer hurtigst muligt. Hvis de afkøles på glasset, kan de være vanskelige at fjerne eller endda permanent skade glasoverfladen.• Risiko for snitsår: når sikkerhedsafdækningen trækkes tilbage, er bladet i en skraber knivskarpt. Udvis ekstrem forsigtighed, og opbevar altid sikkert og uden for børns rækkevidde.

Spildte væsker på berøringsknapper	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sluk for kogepladen. 2. Sug væsken op med en klud 3. Aftør området med berøringsknapper med en ren fugtig svamp eller klud. 4. Aftør området med køkkenrulle. 5. Tænd for kogepladen igen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Kogepladen bipper og slukkes, og berøringsknapperne fungerer muligvis ikke, mens der er væske på dem. Sørg for at aftørre området med berøringsknapper, før du igen tænder for kogepladen.
------------------------------------	---	--

Tips

Problem	Mulige årsager	Løsning
Induktionskogepladen kan ikke tændes.	Ingen strøm.	Sørg for, at kogepladen er tilsluttet strømforsyningen, og at den er tændt. Kontrollér, om der er strømafbrydelse i området. Hvis du har kontrolleret alt, og problemet varer ved, skal du tilkalde en autoriseret elektriker.
Berøringsknapperne reagerer ikke.	Knapperne er låst.	Lås knapperne op. Se afsnittet "Brug af induktionskogepladen" for vejledning.
Berøringsknapperne er vanskelige at betjene.	Der kan være en tynd film af vand over knapperne, eller du anvender spidsen på din finger, når du berører knapperne.	Sørg for at området med berøringsknapper er tørt, og brug blommen af din finger, når du berører knapperne.
Glasset er ridset.	Kogegrej med ujævne kanter. Uegnet, slibende grydesvamp eller rengøringsmiddel er anvendt.	Brug kogegrej med flad og jævn bund. Se "Valg af korrekt kogegrej". Se "Pleje og rengøring".
Visse pander laver knitrende eller klikkende lyde.	Dette kan skyldes kogegrejets konstruktion (lag af forskellige metaller, der vibrerer forskelligt).	Dette er normalt for kogegrej og er ikke en fejl.
Induktionskogepladen laver en lav summende lyd, når den anvendes med en høj varmeindstilling.	Dette skyldes teknologien bag madlavning med induktion.	Dette er normalt, men støjen bør mindskes eller helt forsvinde, når du sænker varmeindstillingen.

<p>Blæserstøj fra induktionskogepladen .</p>	<p>En kølblæser indbygget i induktionskogepladen er aktiveret for at forhindre elektronikken i at blive overophedet. Den kan fortsætte med at køre, selv efter du har slukket for induktionskogepladen.</p>	<p>Dette er normalt og kræver ikke handling. Undlad at frakoble strømmen til induktionskogepladen på væggen, mens blæseren kører.</p>
<p>Stegepander opvarmes ikke, men vises i displayet.</p>	<p>Induktionskogepladen kan ikke registrere panden, da den ikke er egnet til induktion.</p> <p>Induktionskogepladen kan ikke registrere panden, da den er for lille til kogezone eller ikke centreret korrekt.</p>	<p>Brug kogegej egnet til induktion. Se afsnittet "Valg af korrekt kogegej".</p> <p>Centrer panden, og sørg for, at bunden matcher størrelsen på kogezone.</p>
<p>Induktionskogepladen eller en kogezone er uventet slukket af sig selv, der lyder en tone, og der vises en fejlkode. (typisk skiftende med et eller to cifre i timerdisplayet).</p>	<p>Teknisk fejl.</p>	<p>Not r fejl- bogstaverne og -tallene, slå strømmen til kogepladen fra på væggen, og kontakt en autoriseret elektriker.</p>

Fejldisplay og inspektion

Hvis der opstår en fejl, vil induktionskogepladen automatisk gå i en beskyttelsestilstand og vise tilhørende beskyttelseskoder:

Problem	Mulige årsager	Løsning
F3/F4	Fejl på induktionsspølsens temperaturføler	Kontakt leverandøren.
F9/FA	Fejl på IGBT-temperaturføler.	Kontakt leverandøren.
E1/E2	Unormal forsyningsspænding	Kontroll r, om strømforsyningen er normal. Tænd, når strømforsyningen er normal.
E3	Høj temperatur på induktionsspølsens temperaturføler	Kontakt leverandøren.
E5	Høj temperatur på IGBT-temperaturføleren	Tænd for kogepladen, når den er afkølet.

Ovenstående er vurdering og eftersyn af almindelige fejl.

Undlad at adskille apparatet selv for at undgå fare og beskadigelser af induktionskogepladen.

Tekniske specifikationer

Kogeplade	YL-IF7008SFZ-KE9
Kogezoner	4 zoner
Forsyningsspænding	220-240V~
Indbygget elektrisk effekt	6600-7200W
Produktmål LxW (mm)	800X520
Indbygningsmål AxB (mm)	766X486

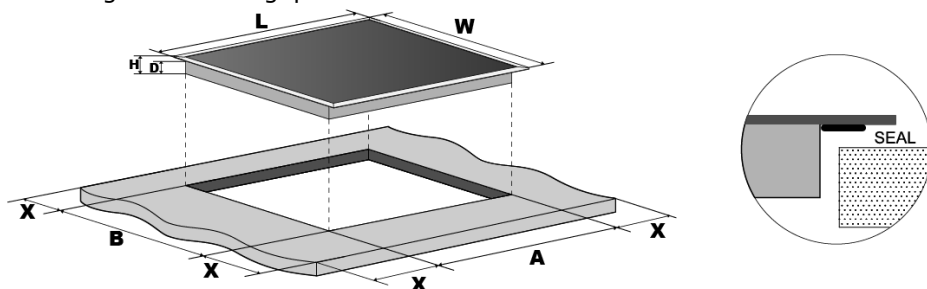
Vægt og mål er omtrentlige. Da vi hele tiden forsøger at forbedre vores produkter, kan vi ændre specifikationerne og design uden forudgående varsel.

Montering

Valg af monteringsudstyr

Udskær arbejdsfladen i henhold til de mål, der er vist på tegningen. Der skal som minimum være 5 cm spillerum rundt om hullet til montering og betjening.

Kontrollér, at tykkelsen af arbejdsfladen er mindst **30 mm**. Vælg et varmebestandigt materiale til arbejdsfladen for at undgå større deformationer forårsaget af varmeafgivelse fra kogepladen. Som vist nedenfor:

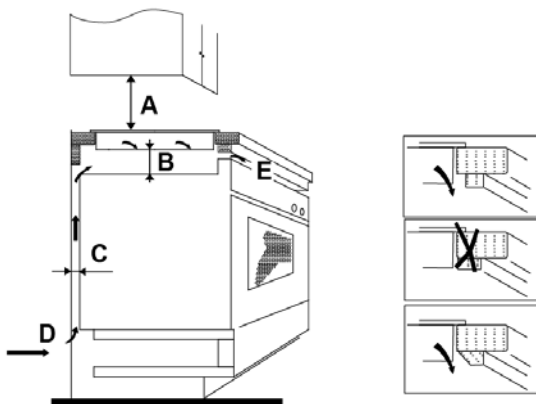


L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
800	520	62	58	766	486	50 min.

Under alle omstændigheder skal induktionskogepladen være godt ventileret, og luftindtag og luftudtag må ikke blokeres. Kontrollér, at induktionskogepladen er i god stand. Som vist nedenfor



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



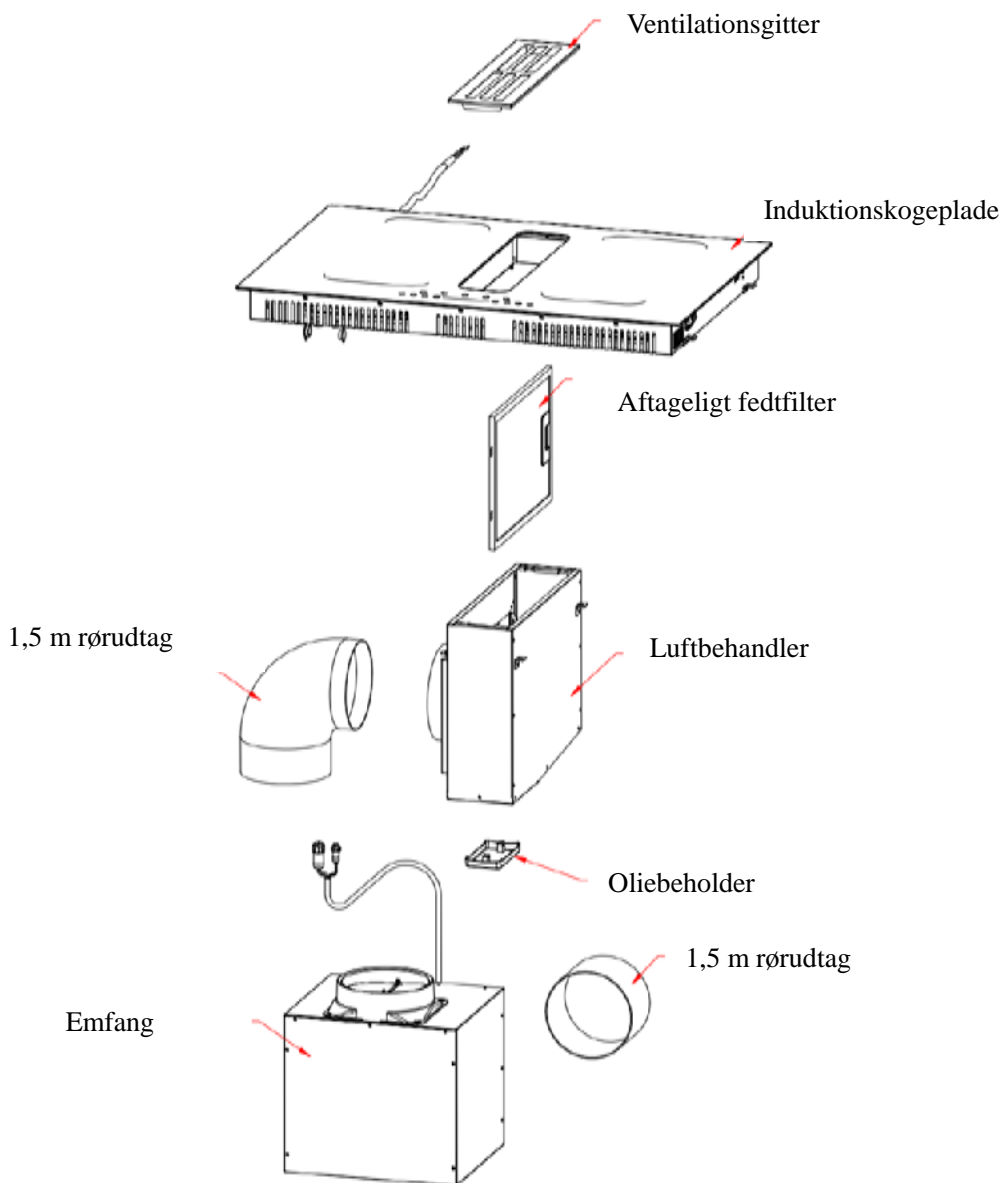
A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Luftindtag	Luftudtag 5 mm

Før du monterer kogepladen, skal du sikre dig, at

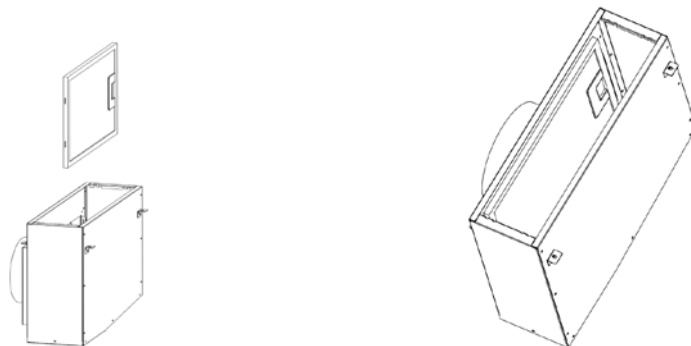
- arbejdsfladen er lige og jævn, og at ingen bærende elementer er i strid med pladskravene
- arbejdsfladen er fremstillet af varmebestandigt materiale
- hvis kogepladen monteres over en ovn, at ovnen har en indbygget køleblæser
- monteringen overholder alle krav til spillerum og gældende standarder og regler
- en egnet sikringsafbryder med fuld frakobling af netstrømforsyningen er indbygget i husets permanente ledningsføring, monteret og placeret, så den overholder lokale regler og reguleringer for ledningsføring.
Sikringsafbryderen skal være en godkendt type og give et 3 mm luftmellemrum mellem kontaktpolerne for alle poler (eller i alle strømførende [fase]ledere, hvis lokale regler for ledningsføring tillader denne variant af kravene)
- sikringsafbryderen er nem tilgængelig, når kogepladen er monteret
- du rådfører dig med lokale byggemyndigheder og vedtægter, hvis du er i tvivl om monteringen
- du bruger varmebestandige og rengøringsvenlige flader (f.eks. keramiske fliser) på vægoverfladen omkring kogepladen.

Montering

Eksplosionstegning:

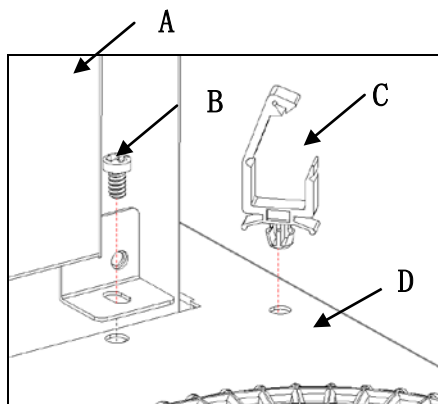
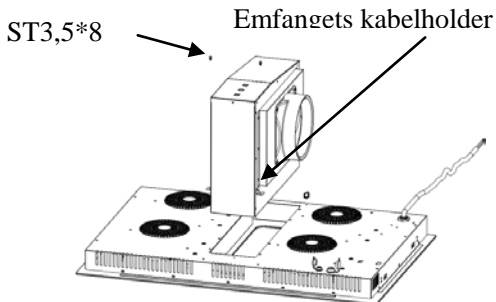


1: Montering af det aftagelige fedfilter;



2: ① Fastgør luftbehandleren med 4 stk. 3,5*8 mm skruer på kogepladens underside (se billede) efter montering af induktionskogepladen.

② Fastgør emfangets kabelholder.

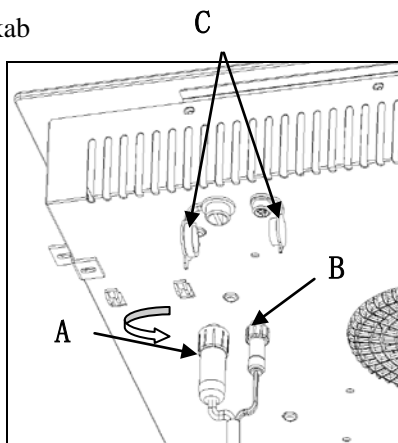
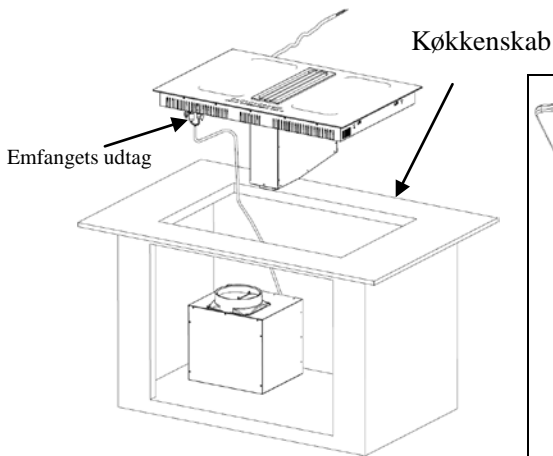


A) Emfang B) skrue C) kabelholder D) induktionskogeplade

3: Forbind emfanget til strøm

Åbn den vandtætte afdækning under bunden på induktionskogepladen, forbind til strøm, og lås den.

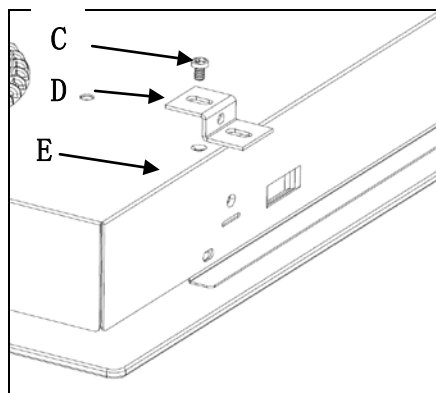
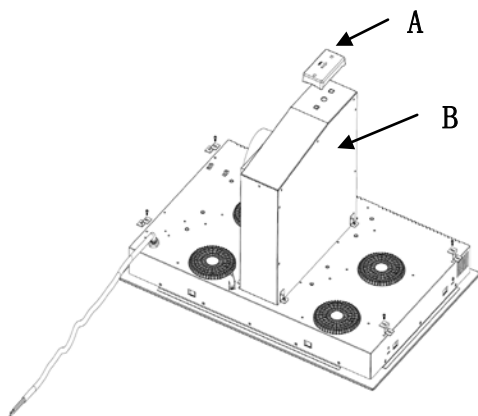
Bemærk: Ved rengøring af kogepladen skal du frakoble den fra stikkontakten, og den vandtætte afdækning skal afdækkes.



A) 2-bensstik B) 5-bensstik C) vandtæt afdækning D) induktionskogeplade

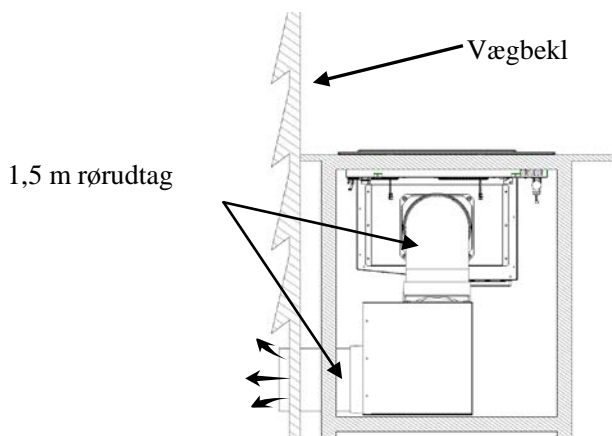
4: ① Fastgør oliebeholderen;

② Fastgør kogepladen på arbejdsfladen ved at skruede de 4 beslag på bunden af kogepladen (se billede) efter montering.

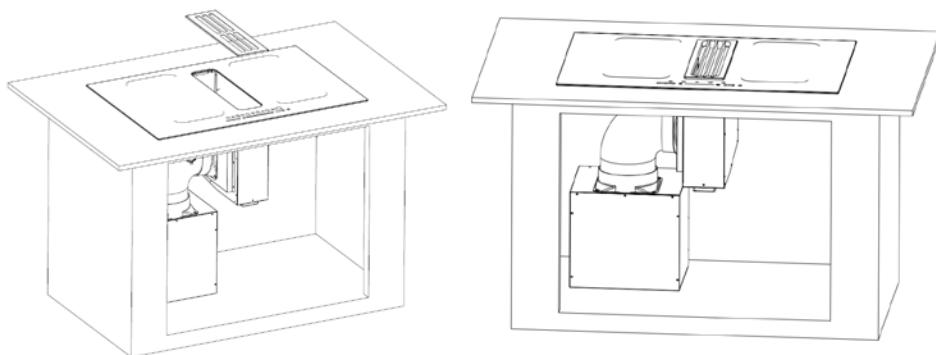


A) Oliebeholder B) Luftbehandler C) Skruer D) Beslag E) Bundplade

- 5: ① Slut et 1,5 m rørudtag til emfanget og luftbehandleren (se billede).
② Fastgør envejsventilen til luftudtaget på emfanget. Fastgør derefter rørudtaget på envejsventilen som vist herunder.
- Tilslutning af kogepladen til netspændingen.



6: Fastgør ventilationsgitteret



Når du har monteret kogepladen, skal du sikre dig, at

- netledningen er tilgængelig via skabslåger eller skuffer
- der er tilstrækkelig flow af frisk luft fra uden for skabene til kogepladens underside
- hvis kogepladen er monteret over en skuffe eller skabe, at der er monteret en termisk barriere under bunden af kogepladen
- sikringskontakten er lettilgængelig for brugeren

Forsigtig

1. Induktionskogepladen skal monteres af en kvalificerede personer. Vi har fagfolk beskæftiget. Forsøg aldrig selv at udføre monteringen.
2. Kogepladen vil ikke blive monteret direkte over en opvaskemaskine, et køleskab, en fryser, en vaskemaskine eller en tørretumbler, da fugtigheden kan beskadige kogepladens elektronik
3. Induktionskogepladen skal monteres med sikring af bedre varmeafledning for at øge pålideligheden.
4. Væggen og varmezonen over bordfladen ska være varmebestandig.
5. For at undgå skader skal sandwichlaget og klæbemidlet være varmebestandigt.

Tilslutning af kogepladen til netspændingen



Denne kogeplade må kun tilsluttes netspænding af en autoriseret elektriker.

Før tilslutning af kogepladen til netspændingen skal du kontrollere, at:

1. bygningens ledningssystem er egnet til den strømstyrke, der er anvendes af kogepladen.
2. spændingen svarer til den værdi, der er angivet på typeskiltet
3. netkablet kan modstå den belastning, der er angivet på typeskiltet.

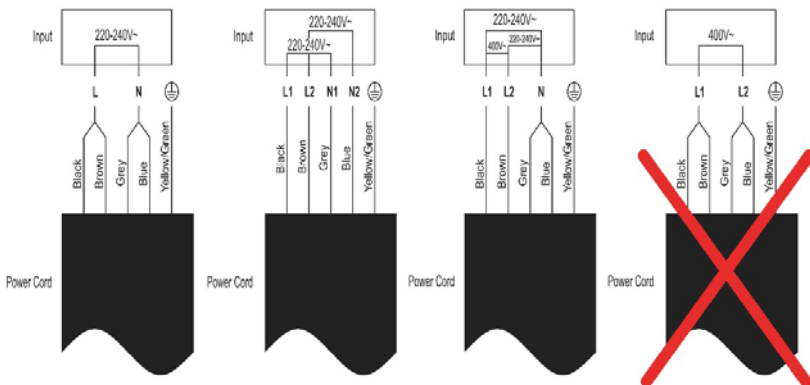
Ved tilslutning af kogepladen til netspændingen må der ikke anvendes adaptere, reduktionsenheder eller fordelerdåser, da disse kan forårsage overophedning og brand.

Netledningen må ikke berøre varme dele og skal placeres, så temperaturen på den ikke overstiger 75 °C på noget tidspunkt.



Få en autoriseret elektriker til at kontrollere, at bygningens ledningssystem er egnet uden ændringer. Enhver ændring må udelukkende udføres af en autoriseret elektriker.

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



- Hvis kablet er beskadiget eller skal udskiftes, skal dette udføres af en eftersalgsrepræsentant med specialværktøj for at undgå ulykker.
- Hvis apparatet sluttes direkte til netspænding, skal der monteres en omnipolar afbryder med en minimumåbning på 3 mm mellem kontaktpolerne.
- Installatøren skal sikre sig, at der er foretaget korrekt elektrisk tilslutning, og at denne overholder sikkerhedsreglerne.
- Kablet må ikke bukkes eller sammenpresses.
- Kablet skal kontrolleres regelmæssigt og må kun udskiftes af en autoriseret elektriker.



BORSKAFFELSE: ndlad at bortskafe produktet som usorteret kommunalt affald. Det er nødvendigt at indsamle denne type affald for s rlig behandling.

Dette apparat er mærket i overensstemmelse med EU-direktivet 2002/96/EF om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE). Ved at sikre, at dette apparat bortskaftes korrekt, hjælper du med at forhindre potentiel skade på miljøet og sundhedsfare, som i modsat fald kan forårsages, hvis det blev bortskaftet på forkert måde.

Symbolet på produktet angiver, at det ikke må behandles som normalt husholdningsaffald. Det skal transporteres til et indsamlingssted for genanvendelse af elektriske og elektroniske varer.

Dette apparat kræver særlig bortskaftelse. Du kan få yderligere oplysninger om behandling, genanvendelse eller genbrug af dette produkt ved at kontakte dine lokale myndigheder, dit lokale renovationselskab eller butikken, hvor du købte det.

Du kan få yderligere oplysninger om behandling, genanvendelse eller genbrug af dette produkt ved at kontakte dine lokale myndigheder, dit lokale renovationselskab eller butikken, hvor du købte produktet.

THERMEX SCANDINAVIA A/S SERVICEAFD.:

Farøvej 30 • 9800 Hjørring • Danmark
Tlf.: 98 92 62 33 • Fax: 98 92 60 04
E-mail: info@thermex.dk

THERMEX SCANDINAVIA AB

Importgatan 12 A • S-422 46 Hisings Backa
Tel: 031 340 82 00 • Fax: 031 26 33 90
E-mail: info@thermex.se • www.thermex.se

THERMEX SCANDINAVIA AS

Lørenskogveien 75 • 1470 Lørenskog
Tel.: 22 21 90 20 • Fax: 22 21 90 21
E-mail: info@thermex.no • www.thermex.no

THERMEX SCANDINAVIA S.A.U.

C/Noi del Sucre, 42 • 08840 Viladecans
Tel.: 93 637 30 03 • Fax: 93 637 29 02
E-mail: info@thermex.es • www.thermex.es



Hood in hob

Induction Komfyr og avtrekk

@ad]



Sikkerhets advarsler

Din sikkerhet er viktig for oss. Vennligst les denne informasjonen før du bruker din platetopp.

Installasjon

Fare for støt

- Koble enheten fra nettet, før du utfører vedlikehold eller reparasjoner.
- Tilkobling til god jord er essensielt og påbudt.
- Endringer i det elektriske opplegget skal bare gjøres av en kvalifisert elektriker.
- Å ikke følge disse rådene kan medføre elektrisk støt eller død.

Kuttfare

- Vær forsiktig - skarpe kanter på panelene.
- Uforsiktighet kan resultere i skade eller kutt.

Viktige sikkerhetsinstruksjoner

- Les disse instruksjonene grundig før installasjon eller bruk av denne enheten.
- Aldri plasser brennbare materialer eller produkter på platetoppen.
- Vennligst, gjør denne informasjonen tilgjengelig for personen som installerer enheten da dette kan redusere installasjonskostnaden.
- For å unngå skade må denne enheten installeres i henhold til denne installasjonsinstruksjonen.
- Denne enheten skal bare installeres og jordes

- av en kvalifisert person.
- Denne enheten skal monteres på en kurs som inkluderer en isolerende bryter som gir full frakobling av strømtilførselen.
 - Feilaktig installasjon av denne enheten kan medføre at garantien blir ugyldig og erstatningskrav avvist.

Drift og vedlikehold

Fare for støt

- Ikke bruk en platetopp med brudd eller sprekker. Om platetoppens overflate får brudd eller sprekker slå umiddelbart av enheten, ved å slå av strømtilførselen (veggbryter) og kontakt en kvalifisert tekniker.
- Slå av platetoppen med veggbryter før rengjøring eller vedlikehold.
- Å ikke følge disse rådene kan medføre elektrisk støt eller død.

Helsefare

- Denne enheten overholder sikkerhetsstandardene for elektromagnetiske felt.
- Imidlertid, må personer med pacemaker på hjertet eller andre elektriske implantater (som insulinpumper) konsultere sin lege eller implantat produsenten før de bruker denne enheten for å forsikre seg om at deres implantat ikke blir påvirket av det elektromagnetiske

feltet.

- Å ikke følge dette rådet kan medføre dødsfall.

Fare ved varme overflater

- Under bruk vil tilgjengelige deler av denne platetoppen bli varme nok til å forårsake forbrenning.
- Ikke la kroppen, klær eller andre gjenstander enn egnet kokeutstyr komme i kontakt med induksjonsglasset før overflaten er avkjølt.
- Metalliske gjenstander som kniver gafler, skjeer, og lokk, skal ikke plasseres på platetoppens overflate da de kan bli varme.
- Hold barn på avstand.
- Håndtak på kasseroller kan være for varme til å berøres. Påse at kasserolle håndtak ikke henger over andre kokesoner som er på. Hold håndtak uten for rekkevidde for barn.
- Å ikke følge dette rådet kan medføre forbrenning og skåling.

Kuttfare

- Det barberbladskarpe bladet på plateskaperen, er eksponert når sikkerhets dekselet er trukket tilbake. Brukes med ekstrem forsiktighet, og oppbevares alltid sikkert og ute av rekkevidde for barn.
- Uforsiktighet kan resultere i skade eller kutt.

Viktige sikkerhetsinstruksjoner

- La aldri enheten være uten tilsyn når den er i bruk. Overkoking forårsaker røykutvikling og fettsøl som kan antennes.
- Ikke bruk enheten som arbeidsflate eller

lagringsplass.

- La aldri noen gjenstand eller utstyr stå igjen på enheten.
- Ikke plasser eller legg noen magnitiserbare objekter (som kredittkort, eller minnekort) eller elektroniske enheter (som computere eller MP3 spillere) nær enheten, da de kan bli påvirket av det elektromagnetiske feltet.
- Ikke bruk enheten til romoppvarming.
- Etter bruk slå alltid av kokesonene og koketoppen som beskrevet i denne bruksanvisningen (altså med berøringskontrollene). Ikke stol på at kasserolle-deteksjons funksjonen slår av kokesonene når du fjerner kasserollene.
- Ikke la barn leke med enheten eller sitte, stå, eller klatre på den.
- Ikke oppbevar ting som kan vekke barns interesse i skapene over enheten. Barn som klatrer på platetoppen kan bli alvorlig skadet.
- Ikke la barn være alene eller uten oppsyn i området der enheten er i bruk.
- Barn eller personer med et handikap som hindrer deres evne til å bruke enheten skal ha en ansvarlig og kompetent person som instruerer dem i bruken. Instruktøren skal være sikker på at de kan bruke enheten uten fare for seg selv eller omgivelsene.
- Ikke reparer eller skift ut noen del av enheten

uten at det er spesifikt anbefalt i håndboken. All annen service skal utføres av en kvalifisert tekniker.

- Ikke bruk damprensere for å rengjøre din koketopp.
- Ikke plasser eller slipp tunge gjenstander på din koketopp.
- Ikke stå på koketoppen.
- Ikke bruk kasseroller med skarpe kanter, eller dra kasseroller over glassflaten, da dette kan skade koketoppen.
- Ikke bruk skrubber eller andre kraftige skuremidler for å rengjøre din koketopp, da disse kan skade Induksjonsglasset.
- Om nettleidingen er skadet, må den byttes av fabrikanten, dennes serviceagenter eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå en faresituasjon.
- Denne enheten er beregnet for bruk i husholdning og andre tilsvarende anvendelser som: - Ansatt kjøkken i butikker, kontorer og andre arbeidsmiljø;
-Våningshus; -av klienter på hoteller, moteller og andre boliglignende miljøer; -bed and breakfast type miljø.
- ADVARSEL: Enheten og tilgjengelige deler blir varme under bruk.

Vær forsiktig så ikke varmeelementene berøres. Barn under 8 år skal holdes på avstand om de ikke er under kontinuerlig oppsyn.

- Denne enheten kan brukes av barn i alderen 8 år og eldre og personer med nedsatt fysisk,

sensorisk eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kunnskap, hvis de har fått veiledning eller instruksjon om bruk av apparatet på en trygg måte og forstår farene ved bruken.

- Barn skal ikke leke med enheten. Rengjøring og brukers vedlikehold skal ikke gjøres av barn uten oppsyn

- ADVARSEL: Koking av fett og oljer uten oppsyn kan være farlig og forårsake brann. IKKE prøv å slukke brann med vann, men slå av enheten, og dekk til flammen, med fex et lokk eller et brannteppe.

- ADVARSEL: Brannfare: ikke oppbevar gjenstander på kokeflaten.

- Advarsel: Om overflaten er sprukket, slå av enheten for å unngå fare for elektrisk støt, komfyroverflater av kjeramiskglass dekker elektriske komponenter.

- Ikke bruk damprensere.

- Enheten er ikke beregnet brukt med en ekstern timer, eller separat fjernstyring

ADVARSEL: Kokeprosessen må overvåkes En kortvarig kokeprosess må overvåkes kontinuerlig.

ADVARSEL: For å unngå at enheten velter må denne stabiliseringsenheten monteres. Referer til instalasjonsmanualen

ADVARSEL: Bruk bare komfyr sikring som er designet av enhetens fabrikant, eller indikert av

fabrikanten som egnet for bruk, eller komfyrsikring innebygget i enheten. Bruk av uhensiktsmessig sikring kan føre til ulykker. Dette apparatet har bare jordforbindelse til funksjonelle formål.

SIKKERHETSFORHOLDSREGLER FOR

AVTREKSHETTE

Ikke la barna betjene maskinen. Avtrekkshetten er kun til hjemmebruk, ikke egnet for grill, stekekjøkken og annet kommersielt formål.

Avtrekkshette og filteret skal rengjøres regelmessig for å holde det i god stand.

Rengjør avtrekkshetten i henhold til håndboken, og hold tenn kilder unna.

Hold kjøkkenet godt ventilert. Før enheten tilkobles, kontroller at nettleidingen ikke er skadet. En skadet nettleiding må kun byttes av kvalifisert servicepersonell.

Det skal være tilstrekkelig ventilasjon i rommet når avtrekkshetten brukes samtidig som andre apparater er i drift;

Luften må ikke slippes ut i et røykrør som brukes til eksos fra apparater som brenner gass eller andre brensler;

Forskrifter om utslipp av luft må oppfylles.

Dette apparatet må ikke, dersom det ikke er beregnet til bruk av personer (inkludert barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental evne, eller mangel på erfaring og kunnskap, brukes av disse med mindre de har fått veiledning eller instruksjoner om bruk av apparatet av personer ansvarlig for deres sikkerhet.

Barn bør holdes under oppsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.

ADVARSEL: De ytre delene kan bli varme når komfyren er i bruk.

Denne enheten kan brukes av barn i alderen 8 år og eldre og personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kunnskap, hvis de har fått veiledning eller instruksjon om bruk av apparatet på en trygg måte og forstår farene ved bruken. Barn skal ikke leke med enheten. Rengjøring og brukers vedlikehold skal ikke gjøre av barn uten oppsyn

Fare for støt

Koble denne enheten kun til en jordet kontakt. Hvis du er i tvil, søk råd fra en kvalifisert elektriker.

Hvis du ikke følger disse instruksjonene, kan det føre til død, brann eller elektrisk støt.

Gratulerer med din nye induksjonskomfyr

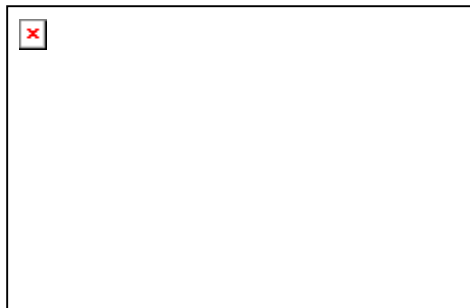
Vi anbefaler at du bruker litt tid til å lese denne instruksjons- / installasjonshåndboken, så du forstår hvordan du installerer og bruker enheten riktig

For installasjon, vennligst les installasjonsdelen.

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

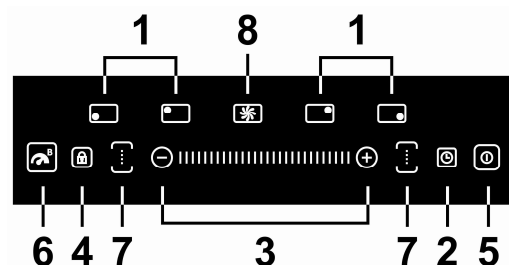
Oversikt over produktet

Fra toppen



1. 2000 W sone, boost til 2300 W
2. 1500 W sone, boost til 2000 W
3. 2000 W sone, boost til 2300 w
4. 1500 W sone, boost til 2000w
5. Glass plate
6. Kontrollpanel

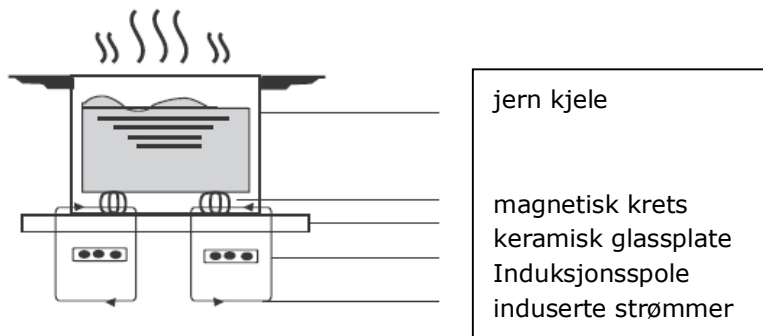
Kontrollpanel



1. Kontroller for valg av varmesone
2. Kontroll for tidsur
3. Regulering av effekt/timer
4. Kontroll av lås
5. AV/PÅ kontroll
6. Kontroll for boost funksjon
7. Kontroll for flex sone

Litt om induksjonskoking

Induksjonskoking er en sikker, avansert, effektiv og økonomisk matlagingsteknologi. Den virker ved elektromagnetiske vibrasjoner som genererer varme direkte i kokekaret, i stedet for indirekte gjennom oppvarming av glassoverflaten. Glasset blir bare varmt fordi kokekaret til slutt varmer det opp.

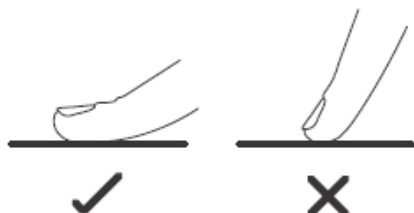


Før du bruker din nye induksjonskomfyr

- Les denne veiledningen, og ha spesiell oppmerksomhet på seksjonen "Sikkerhetsadvarsler".
- Fjern eventuell beskyttelsesfilm som fortsatt sitter på induksjonskomfyren.


Bruk av berørings kontrollene

- Kontrollene reagerer ved berøring, slik at du ikke trenger å bruke trykk.
- Bruk innsiden av fingeren, ikke tuppen.
- Du hører et pip hvert gang et trykk er registrert.
- Påse at kontrollene alltid er rene, tørre og at ikke en gjenstand (for eksempel et redskap eller en klut) dekker dem. Selv en tynn vannfilm kan gjøre kontrollene vanskelige å betjene.



Velg riktig kokekar



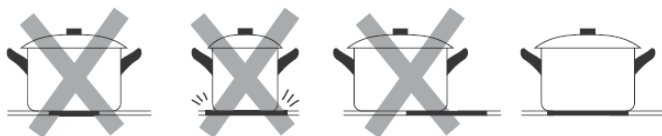
- Bruk kun kokekar med base som er egnet for induksjons koking. Se etter induksjonssymbolet på pakningen eller på bunnen av kokekaret.
- Du kan sjekke om kokekaret passer ved å utføre en magnet test. Før en magnet mot bunnen av kokekaret. Om den tiltrekkes, er kokekaret egnet for induksjon.
- Om du ikke har en magnet:
 1. Ha litt vann i kokekaret du vil prøve.
 2. Hvis  displayet ikke blinker og vannet blir varmt, er kokekaret egnet.
- Kokekar laget av følgende materialer er ikke egnet: rent rustfritt stål, aluminium eller kobber uten en magnetisk bunn, glass, tre, porselen, keramikk og leire.



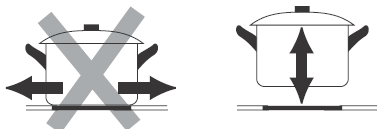
Ikke bruk kokekar med skarpe kanter eller buet underside.



Påse at bunnen på kokekaret er glatt, ligger flatt mot glasset, og har samme størrelse som kokesonen. Bruk kokekar med en diameter like stor som grafikken til den valgte sonen. Med et kokekar som er litt større, vil energien bli brukt med maksimal effektivitet. Om du bruker et mindre kokekar, kan effektiviteten bli mindre enn forventet. Kokekar under 140 mm diameter, blir kanskje ikke detektert, av koketoppen. Plasser alltid kokekaret midt på kokesonen.



Løft alltid kokekarene fra induksjonskomfyren - ikke trekk, ellers kan glasset få riper.



Dimensjoner på kokekar

Kokesonene blir opp til en grense, automatisk tilpasset diameteren på kokekaret. Imidlertid, må bunnen på kokekaret ha en minste diameter i henhold til den tilsvarende kokesonen. For å få best mulig effektivitet ut av komfyren, plasser kokekaret midt på kokesonen.

Diameter på bunnen av induksjonskokekar

Kokesone	Minimum (mm)
1, 2, 3, 4	120
Flex sone	200

Bruk av din induksjonskomfyr

Å starte kokingen

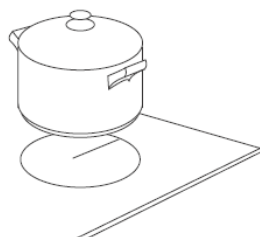
1. Berør AV/PÅ kontrollen.

Etter at strømmen er slått, piper det en gang, alle display viser "-" eller "- -", som indikerer at induksjonskomfyren er i standbye modus.

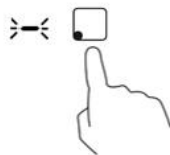


2. Plasser et egnet kokekar på den kokesonen du ønsker å bruke.

- Påse at bunnen på kokekaret og overflaten til kokesonen er rene og tørre.



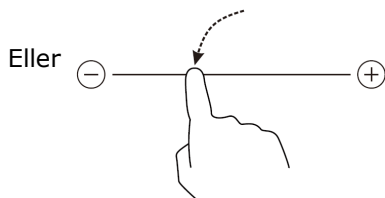
3. Berør varmesone kontrollen, og en indikator ved siden av knappen blinker



4. Still inn et effektnivå ved å trykke på "-", "+" eller skyv langs "-" kontrollen,
Eller bare berør et hvilket som helst punkt i "-"



Eller



Eller

- Hvis du ikke velger en varmesone innen 1 minutt, slås induksjonstoppen automatisk av. Du må starte på nytt med trinn 1.
- Du kan endre varmeinnstillingen når som helst under tilberedningen.
- Ved å gli langs "-", vil effekten variere fra trinn 2 til trinn 8.
Trykk på "-", reduserer effekten med ett trinn om gangen til trinn 0.
Trykk på "+", reduserer effekten med ett trinn om gangen til trinn 9.

Om displayet blinker erende med effekt innstilling

Dette betyr:

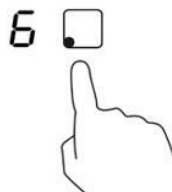
- du har ikke plassert et kokekar på riktig kokesone eller,
- Kokekar du bruker er ikke egnet for induksjonskoking eller,
- Kokekaret er for lite eller ikke riktig sentrert på kokesonen.

Ingen oppvarming foregår med mindre det er et passende kokekar på kokesonen.

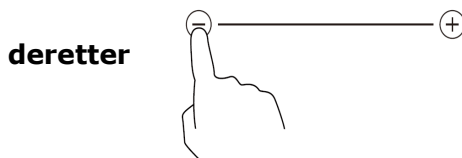
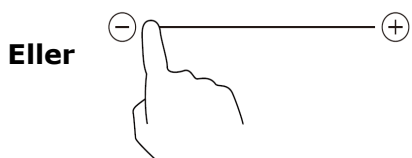
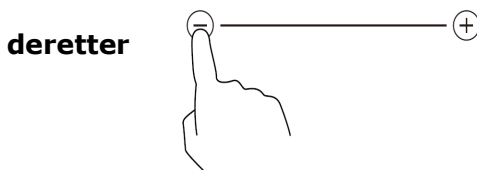
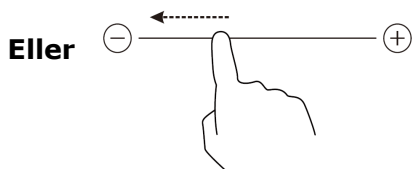
Displayet slås automatisk av etter 1 minutt hvis det ikke er et passende kokekar plasseres på kokesonen.

Når kokingen er ferdig

1. Berører velgeren for varmesonen du vil slå av.



2. Slå av kokesonen ved å trykke på "-" og rull ned til "0".
Eller gli langs "-" til venstre, og trykk deretter på "-".
Eller berør venstre punkt på "-" , og berør deretter "-".



Kontroller at effektdisplayet viser "0", så viser "H".



og deretter H 

3. Slå av hele koketoppen ved å trykke på AV/PÅ kontrollen.



4. Vær forsiktig med varme overflater

'H' viser hvilken kokesone som er varm. Den slukker når overflaten er avkjølt til en sikker temperatur. Den kan også brukes som energibesparende funksjon, hvis du ønsker å varme flere kokekar, bruk kokeplaten som fortsatt er varm.

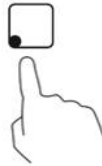


Bruk av Boost

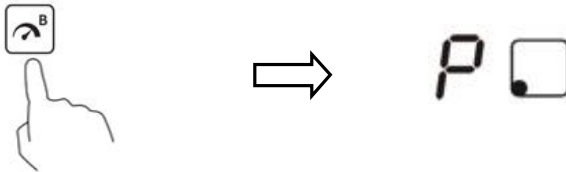
Boost er funksjonen der en sone øker til en større effekt i løpet av ett sekund, og varer i 5 minutter. Dermed kan du få mer effekt og raskere matlaging.

Bruk av Boost for større effekt

1. Trykk på valgknappen for varmesonen du vil øke, en indikator ved siden av tasten blinker.



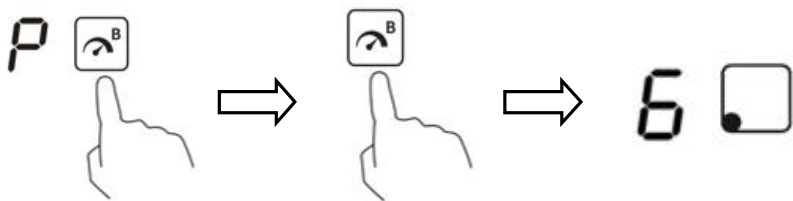
2. Trykk på Boost-knappen, varmesonen begynner å fungere i Boost-modus. Effektdisplayet viser "P" for å indikere at sonen øker.



3. Boost-effekten varer i 5 minutter, og så går sonen tilbake til krafttrinnet som var innstilt før boost.

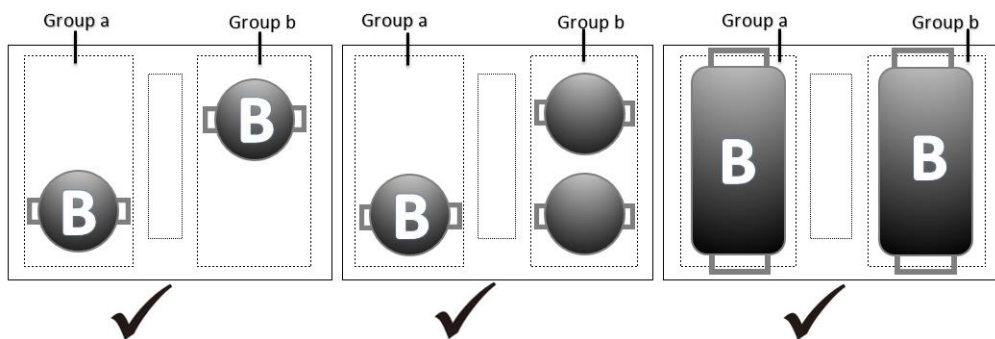
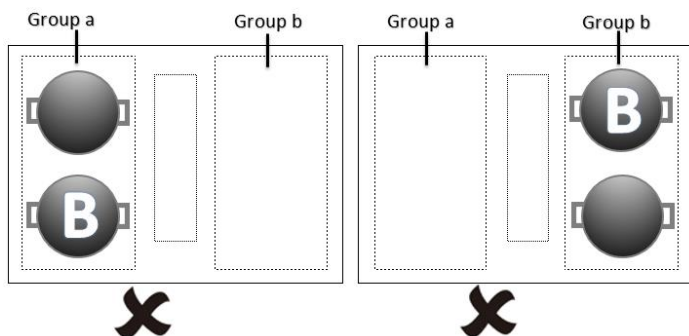


4. Hvis du vil avbryte Boost før 5 minutter er gått, trykker du på varmesone velgeren, en indikator ved siden av tasten blinker. Og deretter trykker du på Boost-knappen. Varmesonen vil gå tilbake til effekt sonen før Boost



Begrensninger i bruk

På denne koketoppen kan hver sone fungere med Boost-funksjonen. Hvis du ønsker å bruke boost, må du først slå av den andre sonen i samme gruppe. Ellers blinker **P** og **9** symbolene på displayet for den valgte sonen, og effektnivået **9** settes automatisk.



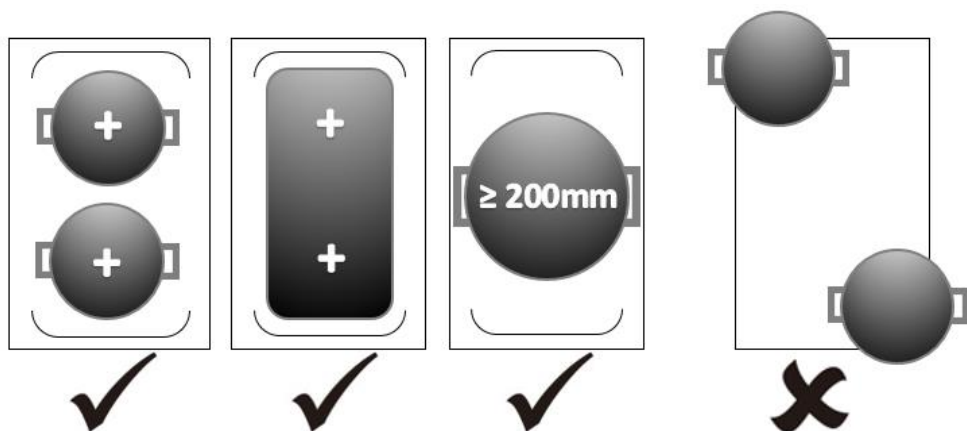
Kommentar: Når du ikke bruker boost-funksjonen, kan du bruke alle fire sonene samtidig.

Flex sone

É Dette området kan brukes som en enkelt sone eller som to forskjellige soner, etter behov.

- Flexibelt område som består av to uavhengige induktorer som kan styres separat. Ved bruk som en enkelt sone, flyttes et kokekar fra den ene sonen til den andre innenfor det fleksible området, og beholder det samme effektnivået i sonen hvor kokekaret ble opprinnelig plassert, og den delen som ikke er dekket av kokekar, vil ikke varmes opp.
- Viktig: Sørg for å plassere kokekarene midt på den enkle kokesonen. I tilfelle av stor gryte, ovale, rektangulære og langstrake kokekar, må du sørge for at kokekarene er sentrert på kokesonen og dekker begge kryssene.

Eksempler på gode og dårlige plasseringer av kokekar:



Som stor sone

1. For å aktivere det fleksible området som en enkelt stor sone, bare trykk på den dedikerte tasten.

2. Effekttinnstillingen fungerer som et annet normalt område.



Som to uavhengige soner

Hvis du vil bruke det fleksible området som to separate soner med forskjellige effekttinnstillinger, trykker du på de dedikerte knappen og sonene går tilbake til de gamle innstillingene.

Bruk av avtrekkshette

1. Berør AV/PÅ kontrollen.

Etter at strømmen er slått, piper det en gang, alle display viser " - " eller " - - ", og "downdraft" vil vise "0" for å indikere at komfyren er i standbye modus.

2. Berør avtrekks-kontrollen og en indikator ved siden av knappen blinker

3. Sett et effektnivå ved å berøre avtrekk-kontrollen på nytt,

Effektnivået vil variere fra trinn 1 til trinn 3. For effektnivået P, vil det vare 8 minutter.



Låse kontrollene

- Du kan låse kontrollene for å forhindre utilsiktet bruk (for eksempel barn som ved et uhell slår på kokesonen).
- Når kontrollene er låst, er alle kontroller unntatt AV / PÅ-kontrollen deaktivert.

For å låse kontrollene

Berør tastelås kontrollen. Timerindikatoren viser "Lo"

For å låse opp kontrollene

1. Påse at induksjonstoppen er slått på.
2. Trykk og hold tastaturkontrollen en stund
3. Du kan nå begynne å bruke induksjonstoppen.



Når komfyren er i låstmodus, deaktiveres alle kontrollene, unntatt AV/ PÅ, du kan alltid slå av induksjonstoppen med AV/ PÅ-kontrollen i en nødsituasjon, men du må låse opp komfyren, i neste operasjon.

Overtemperatur beskyttelse

En temperatursensor , overvåker temperaturen inne i induksjonstoppen. Når en overtemperatur detekteres, slås induksjonstoppen automatisk av.

Deteksjon av små gjenstander

Når e kokekar av uegnet størrelse eller ikke-magnetisk materiale (for eksempel aluminium) eller et annet lite element (f.eks. Kniv, gaffel, nøkkel) blir stående på komfyren, går koketoppen automatisk i standby etter 1 minutt. Viften vil fortsette å kjøle ned induksjonstoppen i ytterligere 1 minutt.

Automatisk avstengningbeskyttelse

Automatisk avstenging er en sikkerhetsbeskyttelsesfunksjon for induksjonstoppen. Den lukkes automatisk hvis du glemmer å slå av etter matlagingen. effektnivåer er vist i tabellen under:

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

Når kokekaret blir fjernet, vil induksjonstoppen umiddelbart stoppe oppvarmingen og komfyren slås automatisk av etter 2 minutter.



Personer med pacemaker for hjertet, bør konsultere legen sin før de bruker denne enheten.

Bruk av Tidsur

Du kan bruke tidsuret på to forskjellige måter:

- Du kan bruke det som tids-påminnelse. I dette tilfellet vil tidsuret ikke slå av kokesonen når den innstilte tiden er ute.
- Du kan stille den til å slå av en kokesone etter at innstilt tid er ute.
- Du kan stille inn tidsuret opptil 99 minutter.

Bruk av tidsuret som en påminnelse om tiden

Om du ikke velger noen kokesone

1. Påse at koketoppen er slått på.

Merk: Du kan bruke tids påminnelsen selv om du ikke velger noen kokesone.

2. Berør tidsurstyringen, påminnelse-indikatoren vil begynne å blinke og "30" vil vises i tidsdisplayet.

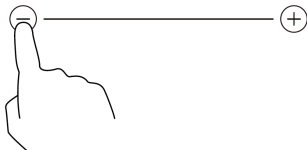


3. Still inn tiden ved å trykke på "-" eller "+" kontrollen

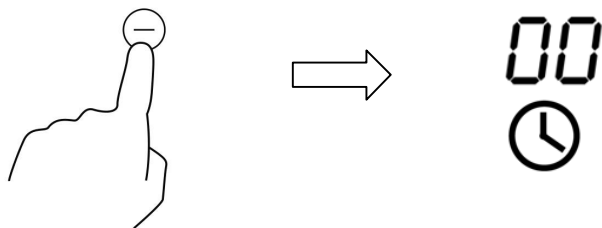
4.

Tips: Berør "-" eller "+" kontrollen en gang for å redusere eller øke med 1 minutt.

Berør "-" eller "+" kontrollen en gang for å redusere eller øke med 10 minutt.



4. Ved å trykke på "-", vil tidsuret reduseres, og "00" vises i minuttvisningen.



5. Når tiden er innstilt, begynner den å telle ned umiddelbart. Displayet viser gjenværende tid og tidsindikatoren blinker i 5 sekunder.



6. Buzzeren vil piper i 30 sekunder og tidsurets indikator viser "- -" når innstilt tid utløper.



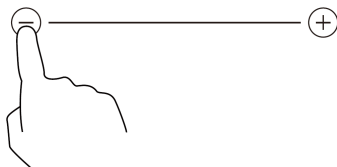
Innstilling av tidsur til å slå av en kokesone

Kokesoner innstilt for denne funksjonen vil:

1. Berør varmesone kontrollen du vil stille tidsuret for. (fex sone 1#)
2. Berør tidsur styringen, påminnelse-indikatoren vil begynne å blinke og "30" vil vises i tidsdisplayet.



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



Tips: Berør "-" eller "+" kontrollen en gang for å redusere eller øke med 1 minutt.

Berør "-" eller "+" kontrollen en gang for å redusere eller øke med 10 minutt.

Hvis innstilt tid passerer 99 minutter, vil tidsuret automatisk gå tilbake til 0 minutter.

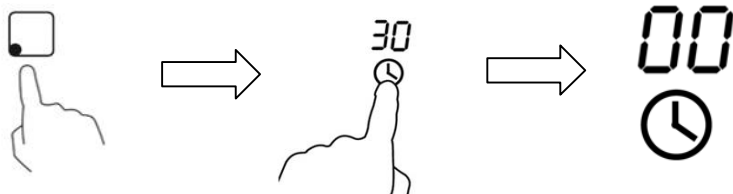
4. Når tiden er innstilt, begynner den å telle ned umiddelbart. Displayet viser gjenværende tid og tidsindikatoren blinker i 5 sekunder.



MERKNAD: Den røde prikken ved siden av effektivåindikatoren lyser for å indikere at sone er valgt.



5. For å avbryte tidsuret, trykk på valg av varmesone, og trykk deretter på "Timer", tidsuret er avbrutt, og "00" vises i minuttvisningen og deretter "--".



6. Når innstilt tid utløper, vil den tilsvarende kokesonen slås automatisk av og vise "H".



Andre kokesoner vil fortsette å fungere hvis de er slått på.

Innstilling av tidsur til å slå av mer enn en kokesone

1. Hvis denne funksjonen brukes til mer enn en varmesone, vil tidsindikatoren vise den korteste tiden.

(F.eks. Sone 2 # Innstilt på 3 minutter, Sone 3 # Innstilt på 6 minutter, Timerindikatoren viser "3".)

MERKNAD: Den blinkende røde prikken ved siden av effektnivåindikatoren betyr at tidsindikatoren viser tidspunktet for varmesonen.

Hvis du vil sjekke innstilt tid for annen varmesone, berør kontrollen for varmesonen. Timeren viser gjenværende tid.



2. Når koketiden utløper, slås den aktuelle varmesonen automatisk av og viser "H".



MERKNAD: Hvis du vil endre tiden etter at tidsuret er innstilt, må du starte fra trinn 1

Pause funksjon

Om du ikke velger noen kokesone

5. Påse at koketoppen er slått på.

Merk: Du kan bruke Pause-funksjonen, forutsatt at du ikke velger noen kokesone.

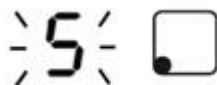
6. Berør tidsurkontrollen (bare en gang), Timerindikatoren begynner å blinke og "PU" vises i timeren.



3. Når Pause-funksjonen er innstilt, teller den automatisk ned 10 minutter. Timerindikatoren vil fortsette å vise "PU".



4. Når de automatiske 10 minuttene er ferdig, piper det 5 ganger, og tidsindikatoren viser fortsatt "PU" og effektnivåindikatoren blinker.



5. Trykk på kontrollen for varmesone som du vil slå på varmelementene på igjen, trykk bare på ønsket sone, tilsvarende varmesone slutter å blinke. Tidsindikatoren viser fortsatt "PU", sonen vil fungere ved neste pausefunksjon.



6. Hvis du vil avbryte Pause-funksjonen, velges ikke noen kokesoner, berør tidsreguleringsknappen (bare en gang) først, en indikator ved siden av tasten vil vise "--". Oppvarmingssonen vil gå tilbake til arbeid ved normal arbeidssituasjon. Varmesonen vil gå tilbake til normal arbeidssituasjon.



Stell og renhold

Hva?	Hvordan?	Viktig!
Hverdagssøl på glass (fingeravtrykk, merker, flekker fra mat eller ikke-sukkerholdige søl på glasset)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Slå av strømmen til koketoppen. 2. Påfør en koketopprens, mens glasset fortsatt er varmt (men ikke for varmt!) 3. Skyll og tørk med en ren klut eller et papirhåndkle. 4. Slå på strømmen til koketoppen igjen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Når strømmen til koketoppen er slått av, vil det ikke være noen indikasjon på "varm overflate", men kokesonen kan fortsatt være varm! Vær svært forsiktig. • Sterke skrubber, noen nylonkrubber og harde / slipende rengjøringsmidler kan ripe glasset. Les alltid på etiketten for å sjekke om rengjøringsmiddelet er egnet. • Etterlat aldri rester av rensmiddel på koketoppen: glasset kan bli farget.

<p>Overkoking, smelting, og søl av varmt sukker på glasset</p>	<p>Fjern disse umiddelbart med en fiskekniv, palettkniv eller barberbladskraper egnet for induksjonsglass, men pass deg for varme kokesone overflater:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Slå av strømmen til koketoppen med vegg bryter. 2. Hold bladet eller redskapet i en 30 graders vinkel og skrap smuss og søl til et kjølig område på koketoppen. 3. Fjern smuss eller søl med en oppvaskklut eller et papirhåndkle. 4. Følg trinnene 2 til 4 for 'Hverdags søl på glass' ovenfor. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Fjern flekker fra smelter og Sukkerholdig mat eller søl så snart som mulig. Om det får kjøle seg ned på glasset, de kan være vanskelige å fjerne eller til og med permanent skade glassflaten. ● Kuttfare: når sikkerhetsdekselet er trukket tilbake, bladet i skrapen er barberblad skarpt. Bruk med ekstrem forsiktighet og oppbevares alltid sikkert og uten for rekkevidde for barn.
<p>Søl på berørings kontrollene</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Slå av strømmen til koketoppen. 2. Sug opp sølet 3. Tørk berøringsområdet med en ren fuktig svamp eller klut. 4. Tørk området helt tørt med et papirhåndkle. 5. Slå på strømmen til koketoppen igjen. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Koketoppen kan pipe og slå seg selv av, og berørings kontrollene fungerer muligens ikke når det er veske på dem. Pass på at du tørker berørings-området tørt før du setter på koketoppen igjen.

Hint og tips

Problem	Mulig årsak	Hva du gjør
<p>Induksjonstoppen kan ikke slås på.</p>	<p>Ingen strøm.</p>	<p>Påse at induksjonstoppen er koblet til strømmettet og at det er slått på. Kontroller om det er strømbrudd hjemme hos deg eller i området. Om du har sjekket alt og problemet vedvarer, ring en kvalifisert tekniker.</p>
<p>Berørings kontrollene reagerer ikke.</p>	<p>Kontrollene er låst.</p>	<p>Låse opp kontrollene. Se seksjon 'Bruke induksjonstoppen' for instruksjoner.</p>

Berørings kontrollene er vanskelige å betjene.	Det kan være en tynn film med vann over kontrollene eller du bruker fingertuppene når du berører kontrollene.	Pass på at berørings området er tørt og bruk innsiden av fingeren når du berører kontrollene.
Det blir riper i glasset.	Kokekar med skarpe kanter. Uegnet, slipende skrubber eller rengjørings-produkter blir brukt.	Bruk kokekar med flate og glatte undersider. Se 'Velge riktig kokekar'. Se 'Pleie og rengjøring'.
Noen kokekar lager knitrende eller klinkende lyder.	Dette kan komme av kokekarets konstruksjon (lag med forskjellige metaller vibrerer forskjellig).	Dette er normalt og ikke en feil.
Induksjonstoppen lager en lav summing når den brukes på høy effekt.	Dette kommer av teknologien ved induksjonskoking.	Dette er normalt, men støyen skal dempes ned eller forsvinne helt når du senker varmen.
Vifte støy fra induksjonstoppen.	En kjølevifte innebygget i induksjonstoppen har startet opp for å forhindre at elektronikken blir overopphetet. Den kan fortsette å gå selv etter at du har slått av induksjonstoppen.	Dette er normalt og ingen handling er nødvendig. Ikke slå strømmen til induksjonstoppen med veggbryter mens viften går.
Kokekarene blir ikke varme og vises ikke i displayet.	Induksjonstoppen kan ikke detektere kokekaret da det ikke er egnet for induksjonskomfyr. Induksjonstoppen oppdager ikke kokekaret fordi det er for lite til kokesonen eller ikke riktig sentrert på den.	Bruk kokekar som er egnet for induksjonskomfyr. Se seksjon 'Velge riktig kokekar'. Sentrer kokekaret og pass på at bunnen passer til størrelsen på kokesonen.
Induksjonstoppen eller en kokesone har slått seg uventet av, en tone lyder og en feilkode vises (Vanligvis vekslende med ett eller to siffer i koker-timer-displayet).	Teknisk feil.	Vennligst skriv ned feilmeldingens bokstaver og nummer, slå av strømmen til induksjonstoppen med veggbryteren, og kontakt en Kvalifisert tekniker.

Feilvisning og inspeksjon

Hvis en unormalitet inntreffer, vil induksjonstoppen automatisk gå inn i beskyttelsestatus og vise tilsvarende beskyttelseskode:

Problem	Mulig årsak	Hva du gjør
F3/F4	Feil på temperatursensor i induksjonsspolen	Vennligst kontakt leverandør.
F9/FA	Feil på temperatursensor i IGBT.	Vennligst kontakt leverandør.
E1/E2	Unormal forsynings spenning	Vennligst sjekk om strøm forsyningen er normal. Slå på etter at strøm forsyningen er normal.
E3	Høy temperatur på induksjonsspøls temperaturføler	Vennligst kontakt leverandør.
E5	Høy temperatur på IGBT temperaturføler	Vennligst restart etter at induksjonstoppen er nedkjølt.

Ovennevnte er årsak og handling for vanlige feil.

Vennligst ikke demonter enheten selv for å unngå farer, og skader på induksjonstoppen.

Tekniske data

Koketopp	YL-IF7008SFZ-KE9
Kokesoner	4 soner
Nettspenning	220-240V~
Elektrisk effekt	6600-7200W
Produktets størrelse LxB(mm)	800X520
Innbyggingsmål A × B (mm)	766X486

Vekt og dimensjoner er omtrentlige. Fordi vi kontinuerlig bestreber oss på å forbedre våre produkter, kan vi endre spesifikasjoner og design uten varsel.

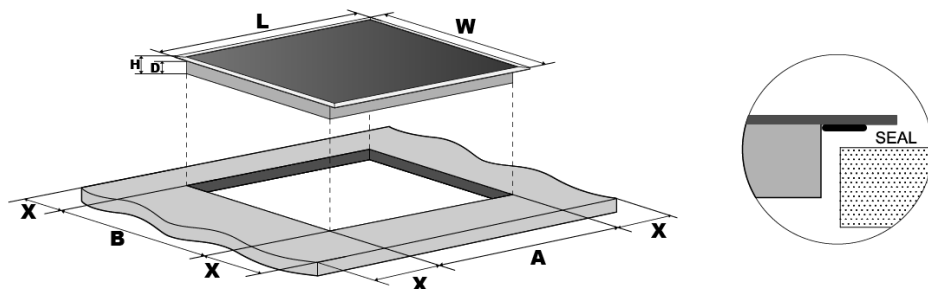
Installasjon

Valg av installasjonsutstyr

Skjær ut arbeidsflaten i henhold til størrelsene som er vist på tegningen.

For installasjon og bruk skal det minst være 5 cm plass rundt hullet.

Pass på at arbeidsflatens tykkelse er minst **30mm**. Vennligst velg varmebestandig arbeidsflate for å unngå vesentlig deformasjon, forårsaket av varmestrålingen fra kokeplaten. Som vist under

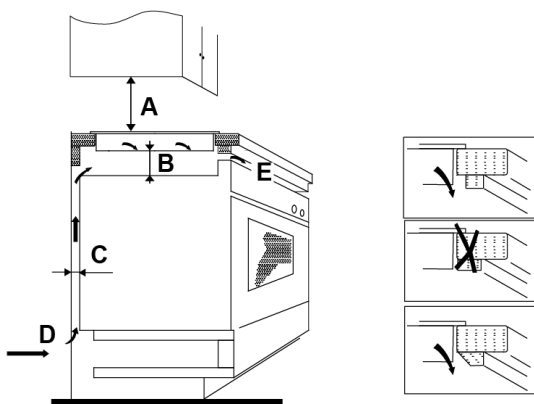


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
800	520	62	58	766	486	50 mini

Under alle omstendigheter må du kontrollere at induksjonstoppen er godt ventilert, og at luftinntaket og utløpet ikke er blokkert. Pass på at induksjonstoppen er i god stand. Som vist under



MERKNAD: Sikkerhetsavstanden mellom kokeplaten og skapet over kokeplaten skal være minst **760mm**.



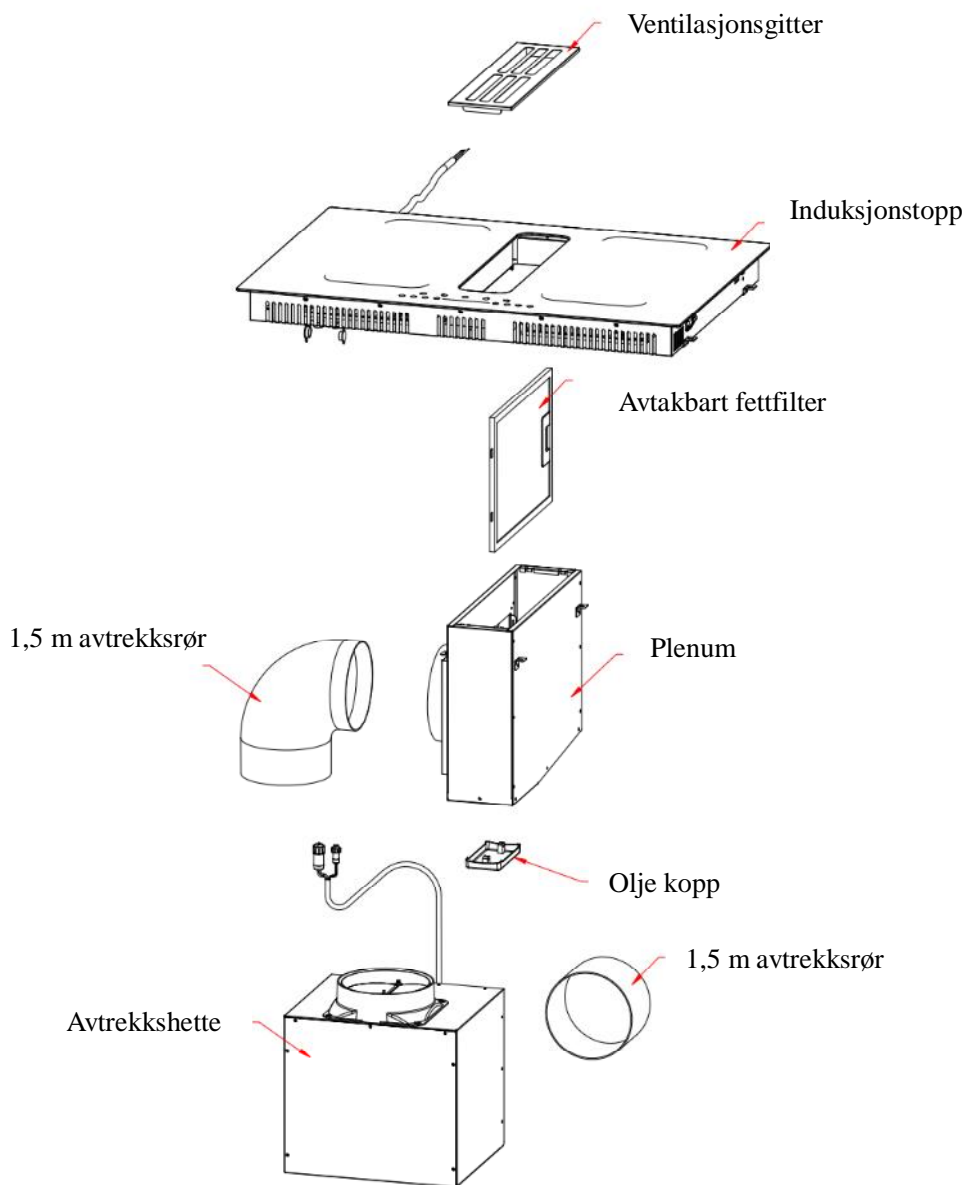
A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Luftinntak	Luftutblåsning 5 mm

Før du monterer koketoppen, påse at

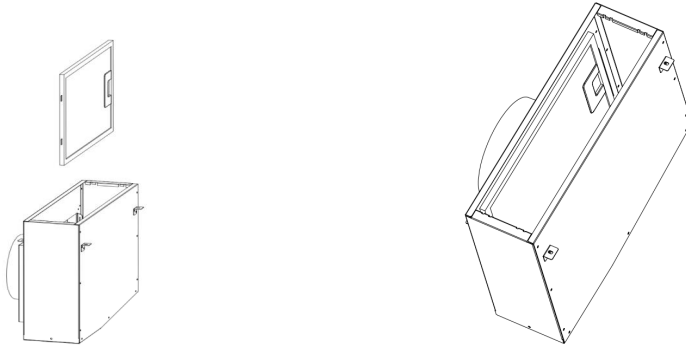
- Arbeidsflaten er firkantet og i vater, og ingen strukturelle elementer er i veien
- arbeidsflaten er laget av et varmebestandig materiale
- dersom koketoppen er installert over en ovn, at ovnen har en innebygd kjølevifte
- Installasjonen vil overholde alle krav til klaring og gjeldende standarder og forskrifter
- En egnet isolasjonsbryter som gir fullstendig frakobling fra strømforsyningen, er innlemmet i det permanente ledningsnettverket, montert og plassert i samsvar med lokale regler og forskrifter.
Isolasjonsbryteren må være av godkjent type og ha en 3 mm luftspalte mellom kontaktene for alle poler (eller i alle aktive [fase] ledere dersom de lokale forskriftene tillater denne variasjonen i kravene)
- Isolasjonsbryteren er montert slik at den er lett tilgjengelig for kunden når koketoppen er installert
- du rådfører deg med lokale bygningsmyndigheter og vedtekter dersom du er i tvil om installasjon
- Du bruker varmebestandige overflater som er lette å rengjøre (for eksempel keramiske fliser) til veggflatene som omgir ovnen.

Installasjon

Eksplodert visning :

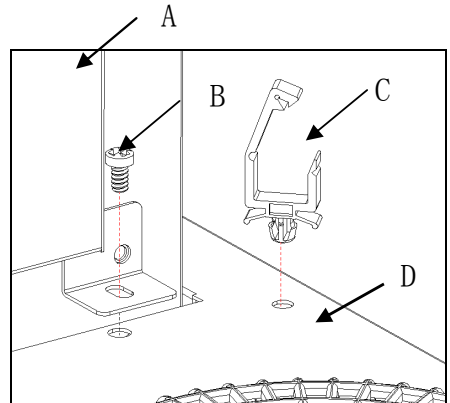
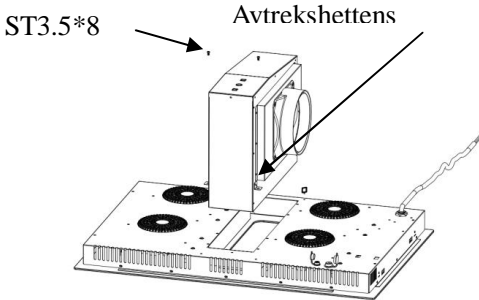


1: Feste det avtakbare fettfilteret;



2: ① Fest plenumet med 4 stk 3,5 * 8 mm skruer på undersiden av koketoppens innkapsling (se bildet) etter at du har installert induksjonstoppen.

② Fest avtrekshettens kabelklips.

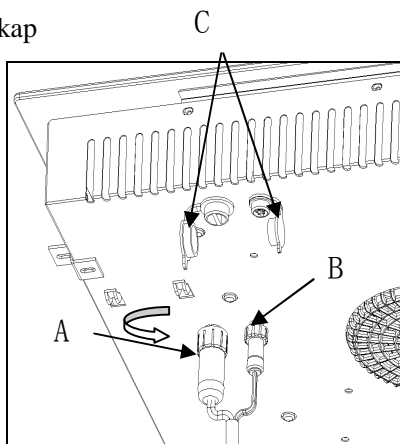
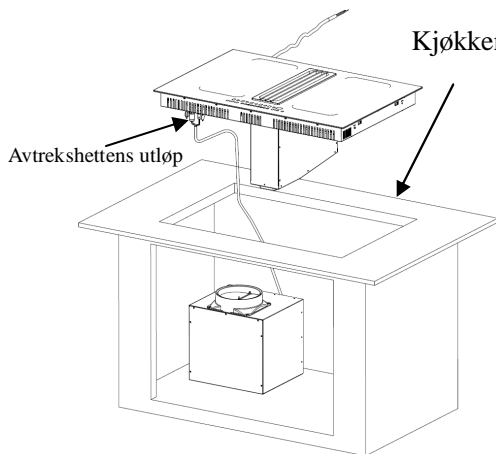


A) Avtrekshette B) Skruer C) Kabel klemme D) Induksjonstopp

3: Plugg inn strøm til avtrekkshette

Åpne det vanntette dekselet under bunnen av induksjonstoppen, plugg inn strømmen og lås den.

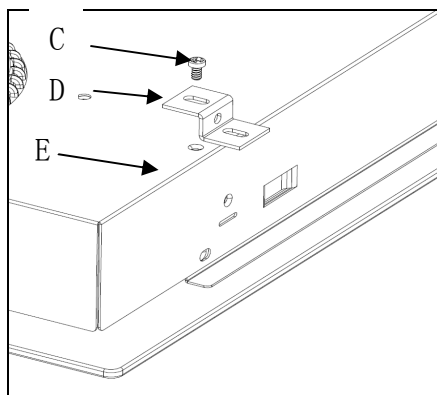
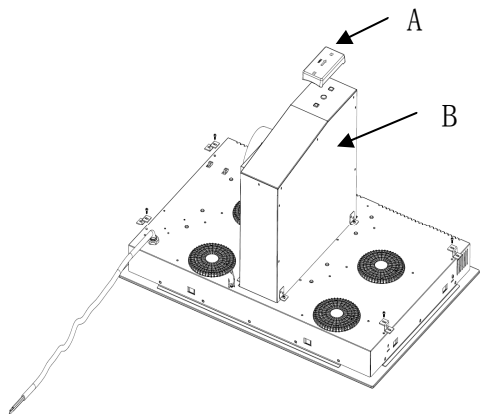
Kommentar: Ved rengjøring av komfyren, må det vanntette dekselet være lukket, dersom du trekker ut stikkkontakten.



A) 2-leders plugg B) 5-leders plugg C) vanntett deksel D) induksjonstopp

4: ① Fest oljekoppen;

② Fest koketoppen til arbeidsflaten ved å skru fast 4 braketter på bunnkassen (se bilde) etter installasjonen.

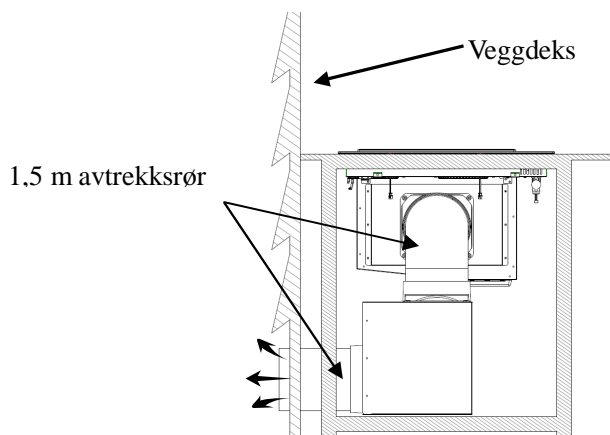


A) Olje kopp B) Plenum C) Skruer D) braketter E) bunnen av innkapsling

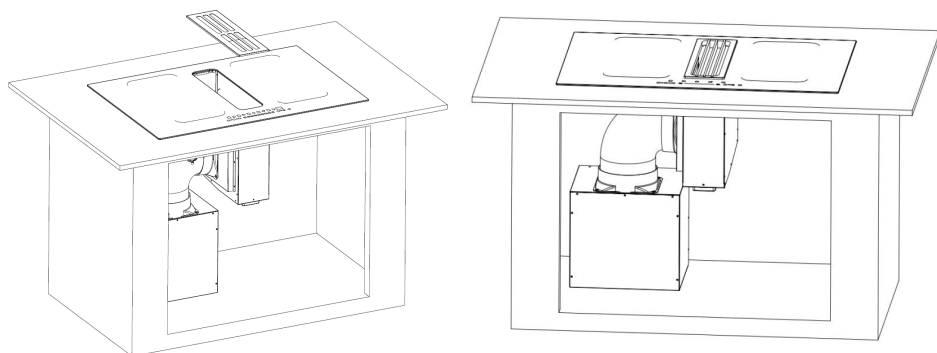
5: ① koble hette og plenum med et 1,5 m eksosrør (se bilde).

② Fest enveisventilen til utluft på avtrekshetten. Så, festes avtrekksrøret til enveisventilen som vist under.

③ Koble koketoppen til nettet..



6: Fest ventilasjonsgitteret



Når du har montert koketoppen, påse at

- Nettkabelen er ikke tilgjengelig via skapdører eller skuffer
- Det er tilstrekkelig tilførsel av friskluft, fra utsiden av skapet, til bunnen av koketoppen
- Hvis koketoppen er installert over en skuff eller et skaprom, installeres en termisk beskyttelsesbarriere under bunnen av koketoppen
- Isolasjonsbryteren er lett tilgjengelig for kunden

ADVARSLER

1. Induksjonstoppen må installeres av kvalifisert personell eller teknikere. Vi har fagfolk som står til din tjeneste. Vennligst ikke gjør dette selv.
2. Koketoppen skal ikke monteres direkte over en oppvaskmaskin, kjøleskap, fryser, vaskemaskin eller tørketrommel, da fuktigheten kan skade elektronikken i koketoppen
3. Induksjonstoppen skal installeres slik at bedre varmeavledning sikres for å øke påliteligheten.
4. Veggen og induksjonsvarmesonen over bordflaten skal tåle varme.
5. For å unngå skade må sandwichlaget og limet være motstandsdyktig mot varme.

Koble koketoppen til nettet



Denne koketoppen skal bare kobles til nettet, av en kvalifisert person.

Før du kobler koketropen til nettet, kontroller at:

1. ledningsnettet i huset er dimensjonert for effekten som trekkes av koketoppen.
2. spenningen tilsvarer verdien som er oppgitt på merkeskiltet
3. Nettledningene tåler lasten som er angitt på merkeskiltet.

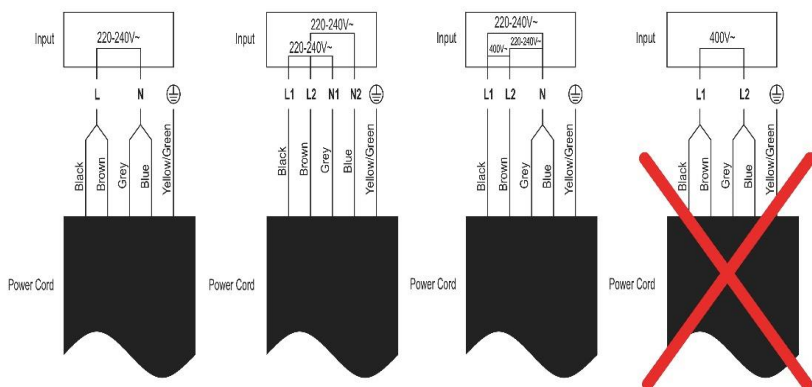
For å koble koketoppen til strømforsyningen må du ikke bruke adaptere, reduksjonsaggregater eller forgreningsenheter, da dette kan føre til overoppheting og brann.

Nettkabelen må ikke berøre noen varme deler og må plasseres slik at dens temperatur ikke vil overstige 75 °C på noe punkt.



Hør med en elektriker om det elektriske opplegget er egnet uten endringer. Eventuelle endringer må gjøres av en kvalifisert elektriker.

Strømforsyningen skal kobles i samsvar med den relevante standarden, eller en enkeltpolet sikring. Tilkoblings-metoden er vist nedenfor.



- Hvis kabelen er skadet eller skal byttes ut, må operasjonen utføres av ettermarkeds-agent med dedikerte verktøy for å unngå ulykker.
- Hvis apparatet kobles direkte til strømmettet, må en omnipolar kretsbytter installeres med en minimumsåpning på 3 mm mellom kontaktene.
- Installatøren må påse for at riktig elektrisk tilkobling er utført og at den er i samsvar med sikkerhetsforskriften.
- Kabelen må ikke bøyes eller klemmes sammen.
- Kabelen må kontrolleres regelmessig og kun skiftes av autoriserte teknikere.



AVHENDING: Ikke avhend dette produktet som usortert husholdningsavfall. Leveres til oppsamlingspunkt for spesialavfall er påkrevet.

Dette apparatet er merket i samsvar med europeisk direktiv 2002/96 / EF for avfall elektrisk og elektronisk utstyr (WEEE). Ved å sørge for at dette apparatet avhendes på riktig måte, vil du bidra til å forhindre eventuell skade på miljøet og menneskers helse, noe som ellers ville bli forårsaket hvis det ble avhendet på feil måte.

Symbolet på produktet indikerer at det ikke kan behandles som vanlig husholdningsavfall. Det bør bringes til et oppsamlingssted for gjenvinning av elektriske og elektroniske varer.

Dette apparatet er spesialavfall. For ytterligere informasjon om behandling, gjenvinning og resirkulering av dette produktet, vennligst kontakt lokale myndigheter, din renovasjonstjeneste eller butikken der du kjøpte det.

For mer detaljert informasjon om behandling, gjenvinning og resirkulering av dette produktet, vennligst kontakt lokale myndigheter, din renovasjonstjeneste eller butikken der du kjøpte produktet.

THERMEX SCANDINAVIA A/S SERVICEAFD.:

Farøvej 30 • 9800 Hjørring • Danmark
Tlf.: 98 92 62 33 • Fax: 98 92 60 04
E-mail: info@thermex.dk

THERMEX SCANDINAVIA AB

Importgatan 12 A • S-422 46 Hisings Backa
Tel: 031 340 82 00 • Fax: 031 26 33 90
E-mail: info@thermex.se • www.thermex.se

THERMEX SCANDINAVIA AS

Lørenskogveien 75 • 1470 Lørenskog
Tel.: 22 21 90 20 • Fax: 22 21 90 21
E-mail: info@thermex.no • www.thermex.no

THERMEX SCANDINAVIA S.A.U.

C/Noi del Sucre, 42 • 08840 Viladecans
Tel.: 93 637 30 03 • Fax: 93 637 29 02
E-mail: info@thermex.es • www.thermex.es



Hood in hob

Induktionshäll och bänkläkt

EhW e|S



Säkerhetsvarningar

Din säkerhet är viktig för oss. Var god läs den här informationen innan du använder din spishäll.

Installation

Risk för elektrisk stöt

- Koppla ur apparaten från elnätet innan du utför något arbete eller underhåll.
- Det är mycket viktigt och obligatoriskt att vara ansluten till ett bra jordat ledningssystem.
- Ändringar till bostadens ledningssystem får bara genomföras av en kvalificerad elektriker.
- Att inte följa de här råden kan leda till elektrisk stöt eller dödsfall.

Risk för skärsår

- Var försiktig - plattans kanter är vassa.
- Att inte vidta försiktighet kan leda till skador eller skärsår.

Viktiga säkerhetsanvisningar

- Läs de här anvisningarna noggrant innan du installerar eller använder den här apparaten.
- Placera aldrig något brännbart material eller produkter på apparaten.
- Var god se till så att den person som ansvarar för installationen av den här apparaten har fått ta del av den här informationen då det kan minska dina installationskostnader.
- För att undvika en fara måste den här apparaten installeras enligt de här

anvisningarna.

- Den här apparaten ska endast installeras ordentligt och jordas av en lämpligt kvalificerad person.
- Den här apparaten ska vara ansluten till en krets som har en isolerade strömbrytare som helt och hållet kan koppla ifrån strömmen.
- Om apparaten inte installeras korrekt kan garantier och ansvarsanspråk ogiltigförklaras.

Användning och underhåll

Risk för elektrisk stöt

- Använd inte en trasig eller sprucken spishäll. Om spishällen går sönder eller spricker ska apparaten omedelbart stängas av vid elnätet (strömbrytaren på väggen) och en kvalificerad tekniker ska kallas in.
- Använd strömbrytaren på väggen för att stänga av spishällen före rengöring eller underhåll.
- Att inte följa de här råden kan leda till elektrisk stöt eller dödsfall.

Hälsorisk

- Den här apparaten uppfyller de elektromagnetiska säkerhetsstandarderna.
- Men personer med hjärtpacemaker eller andra elektriska implantat (som insulinpumpar) ska tala med läkare eller implantatets tillverkare innan de använder den här apparaten för att säkerställa att deras implantat inte kommer

påverkas av det elektromagnetiska fältet.

- Att inte följa de här råden kan leda till dödsfall.

Varning för varma ytor

- Under användning kommer tillgängliga delar av den här apparaten att bli så varma att de kan orsaka brännskador.
- Se till så att din kropp, dina kläder eller något annat föremål förutom lämpliga kokkärl inte kommer i kontakt med induktionsglaset förrän ytan är sval.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock ska inte placeras på spishällen eftersom de kan bli varma.
- Håll barn på avstånd.
- Handtag till stekpannor kan bli för varma att ta på. Se till att rikta handtag till stekpannor bort från andra värmezoner som är på. Håll handtag utom räckhåll för barn.
- Att inte följa de här råden kan leda till brännskador och skållning.

Risk för skärsår

- Den sylvassa eggen på hällskrapan är oskyddad när säkerhetsskyddet har avlägsnats. Använd mycket försiktigt och förvara alltid säkert och utom räckhåll för barn.
- Att inte vidta försiktighet kan leda till skador eller skärsår.

Viktiga säkerhetsanvisningar

- Lämna aldrig apparaten utan tillsyn när den används. Överkokning leder till rök och oljigt spill som kan antända.

- Använd aldrig apparaten som en arbetsplats eller förvaringsplats.
- Lämna aldrig några föremål eller verktyg på apparaten.
- Placera eller lämna aldrig några magnetiserbara föremål (t.ex. kreditkort, minneskort) eller elektroniska enheter (t.ex. datorer, MP3-spelare) i närheten av apparaten, då de kan påverkas av det elektromagnetiska fältet.
- Använd aldrig apparaten för rumsuppvärmning.
- Efter användning, stäng alltid av värmezonen och spishällen enligt anvisningarna i den här manualen (d.v.s. med hjälp av kontrollpanelen). Lita inte på kokkärlsensorn för att stänga av värmezonen när du tar bort kokkärlen.
- Låt inte barn leka med apparaten eller sitta, stå eller klättra på den.
- Förvara inte föremål som är intressanta för barn i skåp ovanför apparaten. Barn som klättrar på spishällen kan skadas allvarligt.
- Lämna inte barn ensamma eller utan tillsyn i närheten av apparaten.
- Barn eller personer med funktionsnedsättning som påverkar deras förmåga att använda apparaten ska ha en ansvarig och kompetent person som instruerar de i hur de ska använda apparaten. Instruktören ska vara säker på att de kan använda apparaten utan att skada sig själva

eller omgivningen.

- Utför inga reparationer eller ersätt inte någon del av apparaten såvida inte bruksanvisningen rekommenderar det. All annan service ska utföras av en kvalificerad tekniker.
- Använd aldrig ångtvätt för att rengöra spishällen.
- Placera eller tappa aldrig tunga föremål på spishällen.
- Stå aldrig på spishällen.
- Använd inte kokkärl med ojämna kanter eller dra kokkärl över induktionsglaset då det kan repa glasytan.
- Använd aldrig skurbollar eller andra slipande rengöringsmedel för att rengöra spishällen, då det kan repa induktionsglaset.
- Om strömkabeln har skadats måste den bytas ut av tillverkaren eller tillverkarens servicerepresentant eller en lämpligt kvalificerad person för att undvika risker.
- Den här apparaten är avsedd för användning i hushåll och liknande tillämpningsområden som: -personalkök i butiker, kontor och andra arbetsplatser; -bondgårdar; -av gäster i hotell, motell och andra typer av bostadsmiljöer; -bed and breakfast-lokaler.
- VARNING:** Den här apparaten och dess tillgängliga delar blir varma vid användning. Var noga med att inte vidröra värmeelementen. Barn under 8 år ska hållas på avstånd om de inte är kontinuerligt övervakade.

- Den här apparaten får användas av barn från 8 år och uppåt och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller bristfällig erfarenhet och kunskap, om de övervakas eller har instruerats i hur man använder apparaten på ett säkert sätt och så att de förstår riskerna.

- Barn ska inte leka med apparaten. Barn ska inte utföra rengöring och underhåll utan tillsyn.

- VARNING: Övervakad tillagning på en häll med fett eller olja kan vara farligt och orsaka eldsvåda. FÖRSÖK aldrig släcka eld med vatten, utan stäng av apparaten och täck sedan flammorna med t.ex. ett lock eller en brandfilt.

- VARNING: Brandfara: placera inga föremål på kokyterna.

- Varning: Om ytan har spruckit, stäng av apparaten för att undvika risken för elektrisk stöt, för häll eller glaskeramik eller liknande material som har strömförande delar

- Använd aldrig ångtvättar.

- Apparaten är inte avsedd att kontrolleras med hjälp av externa timers eller andra separata fjärrkontrollsystem.

OBS: Övervaka alltid tillagningsprocessen. En kortvarig tillagningsprocess ska övervakas kontinuerligt.

VARNING: För att undvika att apparaten välter ska de här stöden vara installerade. Hänvisa till installationsanvisningarna.

VARNING: Använd endast hållskydd från apparatens tillverkare eller som anges som lämpliga av tillverkaren i bruksanvisningen eller hållskydd som medföljer i apparaten.

Användning av olämpliga hållskydd kan orsaka olyckor.

Den här apparaten har en jordad anslutning endast för funktionella ändamål

SÄKERHETSÅTGÄRDER FÖR DRAGKÅPA

Låt aldrig barn använda maskinen.

Dragkåpan är endast avsedd för hemanvändning, ej lämplig för grill, gatukök eller annan kommersiell användning.

Dragkåpan och dess filter ska rengöras regelbundet för att hålla den i gott skick.

Rengör dragkåpan enligt bruksanvisningen och undvik att enheten utsätts för brandrisk.

Var god se till att köket har bra konvektion. Innan du ansluter den här apparaten, kontrollera att strömkabeln inte är skadad. En skadad strömkabel ska ersättas endast av en kvalificerad servicetekniker.

Se till så att det finns tillräckligt med ventilation i rummet när dragkåpan används samtidigt som

apparaten används;

Luften får inte blåsas ut i en rökgång som används för att tömma ut rök från apparater som förbränner gas eller andra bränslen;
Regler angående luftutsläpp måste följas.

Den här apparaten är inte avsedd för användning av personer (även barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller bristfällig erfarenhet och kunskap, såvida inte de övervakas eller instrueras i hur de använder apparaten av en person som ansvarar för deras säkerhet.

Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.

OBS: De åtkomliga delarna kan vara heta när de används tillsammans med apparater för matlagning.

Den här apparaten får användas av barn från 8 år och uppåt och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller bristfällig erfarenhet och kunskap, om de övervakas eller har instruerats i hur man använder apparaten på ett säkert sätt och så att de förstår riskerna. Barn ska inte leka med apparaten. Barn ska inte utföra rengöring och underhåll utan tillsyn

Risk för elektrisk stöt

Anslut endast den här enheten till ett ordentligt jordat uttag. Om du är osäker ska du kontakta en lämpligt kvalificerad tekniker för råd.

Att inte följa de här anvisningarna kan leda till dödsfall, brand, eller elektrisk stöt.

Grattis till köpet av din nya induktionshäll.

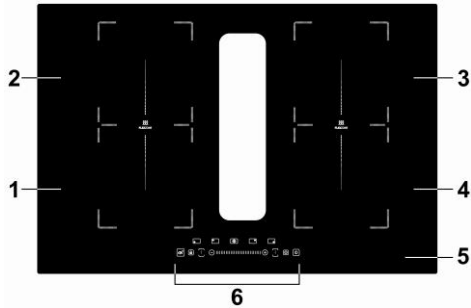
Vi rekommenderar att du spenderar lite tid med att läsa den här bruksanvisningen/installationsmanualen för att helt förstå hur du installerar och använder den korrekt.

För installationen, var god läs installationsavsnittet.

Läs alla säkerhetsanvisningar noggrant före användning och behåll den här bruksanvisningen/installationsmanualen för framtida referens.

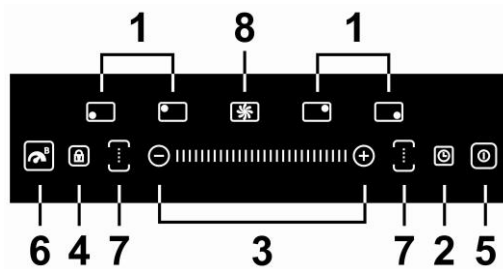
Produktöversikt

Överdel



- 1, 2000 W zon, öka till 2300W
- 2, 1500 W zon, öka till 2000W
- 3, 2000 W zon, öka till 2300w
- 4, 1500 W zon, öka till 2000w
- 5. Glasplatta
- 6. Kontrollpanel

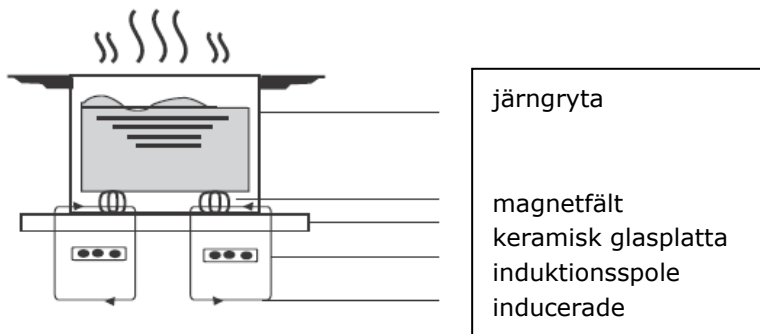
Kontrollpanel



- 1. Val av värmezón
- 2. Timerkontroll
- 3. Kontroll för effektnivå/timer
- 4. knapplås
- 5. PÅ/AV-kontroll
- 6. Boost-funktion
- 7. Flexzon
- 8. Kontroll för bänkfläkt

Lite information om induktionstillagning

Induktionstillagning är en säker, avancerad, effektiv och ekonomisk tillagningsteknik. Elektromagnetiska vibrationer genererar värme direkt till kokkärlet, istället för att värma det indirekt genom att värma upp glasytan. Glaset blir hett endast för att kokkärlet till slut värmer det.

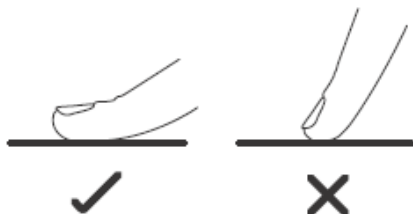


Innan du använder din nya induktionshäll

- Läs de här anvisningarna och var särskilt uppmärksam på avsnitten 'Säkerhetsvarningar'.
- Ta bort skyddsfilm som sitter kvar på induktionshällen.

Använda touchkontrollerna

- Touchkontrollerna är känsliga för beröring, så du behöver inte trycka hårt.
- Använd inte fingertopparna utan fingerdynorna.
- Du kommer höra ett ljud varje gång en beröring registreras.
- Se till att kontrollerna alltid är rena, torra och att inga föremål täcker dem (t.ex. ett verktyg eller en trasa). Till och med en tunn vattenfilm kan göra kontrollerna svåra att hantera.



Välja rätt kokkärl



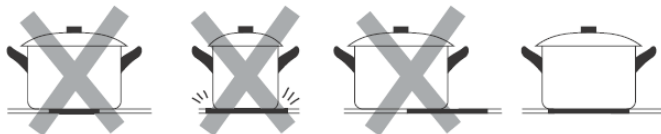
- Använd endast kokkärl med en botten som är lämplig för induktionstillagning. Leta efter induktionssymbolen på förpackningen eller på botten av kokkärl.
- Du kan se om ditt kokkärl är lämpligt genom att utföra ett magnettest. Håll fram en magnet nära kokkärls botten. Om den dras till kokkärl är det lämpligt för induktion.
- Om du inte har en magnet:
 1. Fyll kokkärl du vill testa med vatten.
 2. Om displayen inte blinkar och vattnet värms upp är det ett lämpligt kokkärl.
- Kokkärl som är tillverkade av följande material är inte lämpliga: rent rostfritt stål, aluminium eller koppar utan en magnetisk bas, glas, trä, porslin, keramik och lergods.



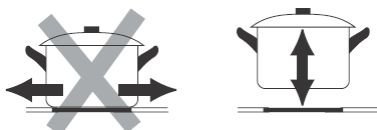
Använd aldrig kokkärl med ojämna kanter eller en krökt bas.



Se till att basen på kokkärl är jämnt, står plant på glaset och är lika stor som värmezonen. Använd kokkärl med en diameter som är av samma storlek som bilden på den värmezonen du valt anger. Om du använder ett lite bredare kokkärl kommer spishällen att använda maximal effektivitet. Om du använder ett lite mindre kokkärl kan effektiviteten vara mindre än väntat. Hällen kan inte känna av ett kokkärl som är mindre än 140 mm. Placera alltid kokkärl mitt på värmezonen.



Lyft alltid när du tar bort ett kokkärl från induktionshällen – dra inte bort det, för det kan repa glaset.



Kokkärlets dimensioner

Värmezonerna är till en gräns automatiskt anpassade till kokkärlets diameter. Men botten av kokkärlet ska ha en minimum diameter som stämmer överens med motsvarande värmezon. För att din spishäll ska vara så effektiv som möjligt är det viktigt att placera kokkärlet i mitten av värmezonen.

Kokkärlets basdiameter

Värmezon	Minimum (mm)
1, 2, 3, 4	120
Flexzon	200

Använda din induktionshäll

Börja tillagning

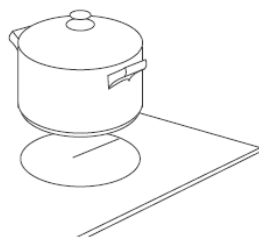
1. Rör vid PÅ/AV-kontrollen.

Efter att den startar hörs en signal och alla displayer visar " – " eller " – – ", vilket betyder att induktionshällen är i standby-läget.

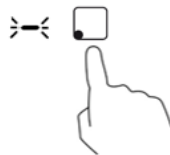


2. Placera ett lämplig kokkärl på värmezonen som du vill använda.

- Se till att kokkärlets botten och ytan på värmezonen är rena och torra.



3. Rör vid värmezonens touchkontroll, och en indikator bredvid knappen börjar blinka

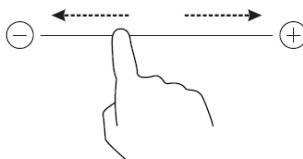


4. Ställ in en effektnivå genom att röra vid "-", "+", eller dra fingret längs med kontrollen "-",

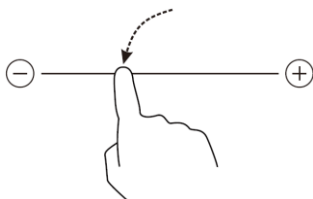
eller bara rör vid någon punkt på "-".



Eller



Eller



- Om du inte väljer en värmezoon inom 1 minut stängs induktionshällen av automatiskt. Då får du börja om vid steg 1.
- Du kan ändra värmeinställning när som helst under tillagningen.
- Om du drar fingret längs med "-" kommer effektnivån variera från steg 2 till steg 8.
Tryck på "-" och effektnivån går ner ett steg för varje tryck tills den når steg 0.
Tryck på "+" och effektnivån går upp ett steg för varje tryck tills den når steg 9.

Om displayen blinkar var tannan gång med värmeinställningen

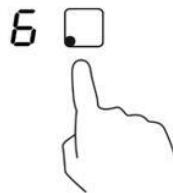
Detta betyder att:

- du har inte ställt ett kokkärl på korrekt värmezoon eller,
- kokkärl du använder är inte lämpligt för induktionstillagning eller,
- kokkärl är för litet eller står fel på värmezonen.

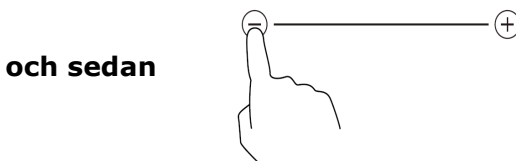
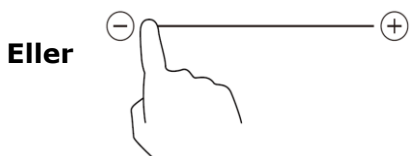
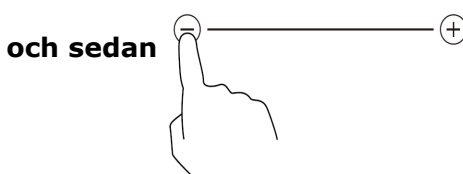
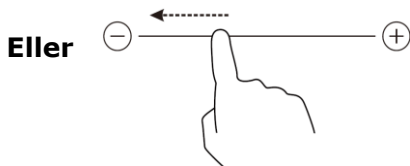
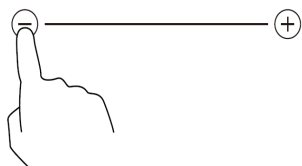
Ingen uppvärmning sker om det inte finns ett lämpligt kokkärl på värmezonen. Displayen stängs av automatiskt efter 1 minut om inget lämpligt kokkärl är på plats.

När du är färdig med tillagningen

1. Rör vid kontrollen för värmezonen som du vill stänga av.



2. Stäng av värmezonen genom att röra vid "-" och skrolla ner till "0".
Eller dra fingret längs med "-" till vänster och rör sedan vid "-".
Eller rör vid den vänstra ändan av "-" och rör sedan vid "-".



Se till att displayen visar "0", och därefter "H".



och sedan



3. Stäng av hela spishällen genom att rör vid PÅ/AV-kontrollen.



4. Akta dig för varma ytor

'H' visar vilken värmezona som är varm. Det försvinner när ytan har svalnat till en säker temperatur. Den kan även användas för en energisparande funktion, om du vill värma fler kokkärl, då du kan använda värmeplattan som fortfarande är varm.



Använda boosten

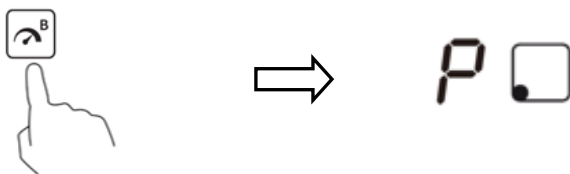
Boost är en funktion som innebär att en zon stiger till en högre effektnivå under en sekund och varar i 5 minuter. På det sättet kan du få en effektfullare och snabbare tillagning.

Använda boosten för att få större effekt

1. Rör vid värmezonernas touchkontroller för att välja vilken zon du vill boosta, varpå en indikator börjar blinka bredvid knappen.



2. Rör vid Boost-knappen och värmezonen kommer börja köra Boost-läget. Displayen visar "P" när zonen går på boost-funktionen.



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

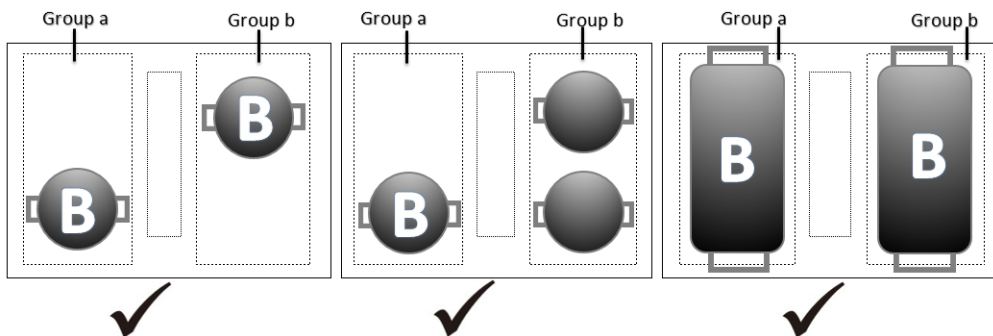
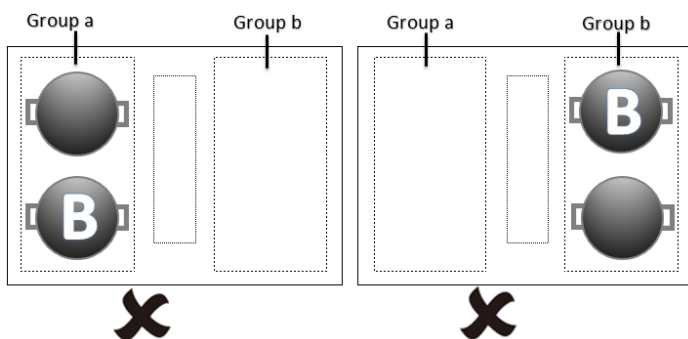


4. Om du vill avbryta Boost-funktionen under de 5 minuterna kan du röra vid värmezonen kontroll, varpå en indikator börjar blinka bredvid knappen. Rör sedan vid Boost-knappen. Värmezonen kommer återgå till



Begränsningar vid användning

På den här spishällen fungerar Boost-funktionen för varje zon. Om du behöver använda Boost-funktionen ska du stänga av de andra zonerna i samma grupp först. Annars blinkar symbolerna **P** och **9** för den valda zonen på displayen och effektnivå **9** ställs in automatiskt.

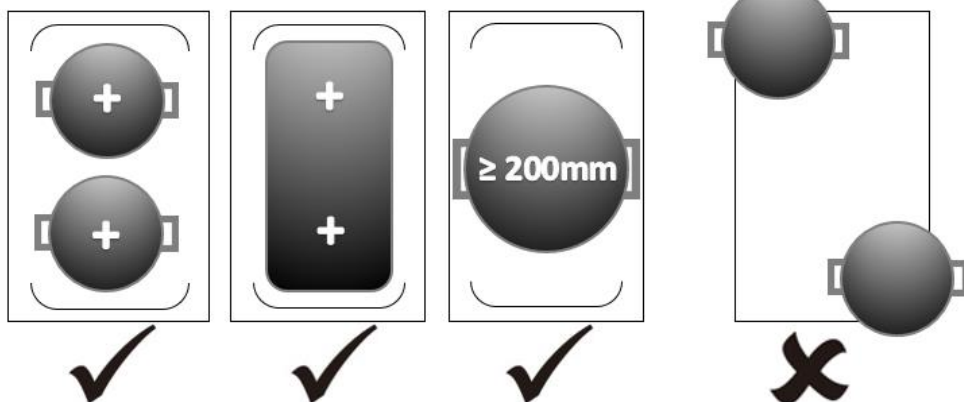


Observera: När du inte använder Boost-funktionen kan du använda alla fyra zoner samtidigt.

Flexzon

- Du kan använda den här ytan som en enda värmezonen eller som två olika värmezoner, efter dina tillagningsbehov.
- Den flexibla ytan utgörs av två oberoende induktorer som kan kontrolleras separat. När den används som en enda zon kan du flytta kokkärlet från en zon till en annan inom det flexibla området och den håller samma effektnivå som där du först placerade kokkärlet, och den del som inte täcks av ett kokkärl kommer inte att värmas upp.
- Viktigt: Se till att placera kokkärlen i mitten av värmezonen. När det gäller stora grytor, ovala, rektangulära eller avlånga kokkärl, se till att du placerar de i mitten av värmezonen längs med båda.

Exempel på bra och dåliga placeringar av kokkärl:



Som en stor zon

1. För att aktivera den flexibla ytan som en enda stor zon, klicka helt enkelt på den dedikerade knappen.
2. Effektnivån fungerar som normalt.



Som två oberoende zoner

För att använda den flexibla ytan som två olika zoner med olika effektnivåer, tryck på den dedikerade knappen igen och zonerna återgår till sina gamla inställningar.

Använda bänkfläkten

1. Rör vid PÅ/AV-kontrollen.
Efter att den startar hörs en signal och alla displayer visar " - " eller " - - ", och bänkfläkten visar "0" vilket indikerar att hällen är i standby-läget.

2. Rör vid kontrollen för bänkfläkten och en indikator bredvid knappen börjar blinka.



3. Ställ in en effektnivå genom att röra vid kontrollen för bänkfläkten igen, effektnivån varierar från steg 1 till steg 3. För effektnivå P, körs den i 8 minuter.

Lås kontrollerna

- Du kan låsa kontrollerna för att förhindra oavsiktlig användning (som att till exempel barn råkar sätta på värmezonen).
- När kontrollerna är låsta är alla kontroller förutom PÅ/AV inaktiverade.

För att låsa kontrollerna

Rör vid knapplåset. Timerindikatorn visar " Lo "

För att låsa upp kontrollerna

1. Se till att induktionshällen är på.
2. Rör vid och håll ned knapplåset en stund
3. Du kan nu börja använda din induktionshäll.



När hällen är låst är alla kontroller inaktiverade förutom PÅ/AV, men du kan alltid stänga av induktionshällen med PÅ/AV-kontrollen i nödfall, annars låser du inte upp hällen förrän vid nästa användning.

Övertemperaturskydd

En temperatursensor kan övervaka temperaturen i induktionshällen. När en för hög temperatur upptäcks, stängs induktionshällen automatiskt av.

Känna av små föremål

När ett kokkärl av olämplig storlek eller med omagnetisk botten (t.ex. aluminium), eller något litet föremål (t.ex. kniv, gaffel, nyckel) har lämnats på hällen, sätts hällen i standby-läge automatiskt i 1 minut. Fläkten fortsätter att kyla ned induktionshällen i ytterligare 1 minut.

Automatiskt avstängningsskydd

Det automatiska avstängningsskyddet är en säkerhetsåtgärd för din induktionshäll. Den stänger av spishällen automatiskt om du någonsin glömmer att stänga av tillagningen. Standardtider för olika effektnivåer visas i tabellen nedan:

Effektnivå	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standardtid (timma)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

När kokkärlet tas bort kan induktionshällen sluta värma omedelbart och automatiskt stänga av efter 2 minuter.



Personer som har en hjärtpacemaker bör tala med läkare innan de använder den här enheten.

Använda timern

Du kan använda timern på två olika sätt:

- Du kan använda den som en minuträknare. Då stänger timern av alla värmezoner när den inställda tiden tar slut.
- Du kan ställa in den så att den stänger av en värmezon efter att den inställda tiden tagit slut.
- Du kan ställa in timern på upp till 99 minuter.

Använda timern som en minuträknare

Om du inte väljer en värmezon

1. Se till att spishällen är på.
Observera: du kan använda minuträknaren även om du inte väljer en värmezon.

2. Rör vid timerkontrollen. Indikatorn börjar blinka och "30" visas i timerdisplayen.

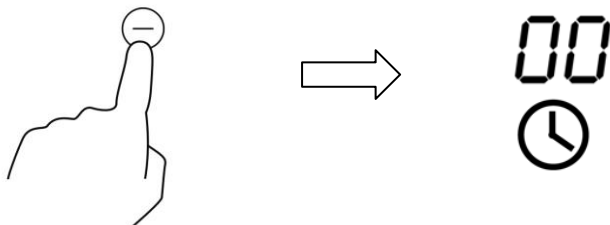


3. Ställ in tid genom att röra vid "-" eller "+"
4.

Ledtråd: Rör vid "-" eller "+" en gång för att minska eller öka med 1 minut.
Håll inne "-" eller "+" på timern för att minska eller öka med 10 minuter.



4. När du rör vid "-", minskar timern, och "00" visas i minutdisplayen.



5. När tiden ställs in kommer den börja nedräkningen omedelbart. Displayen visar återstående tid och timerindikatorn blinkar i 5 sekunder.



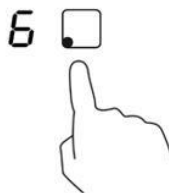
6. Signalen låter i 30 sekunder och timerindikatorn visar "--" när den inställda tiden är slut.



Ställa in timern så den stänger av en värmezoon

Värmezoner som är inställda för den här funktionen kommer:

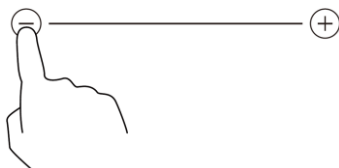
1. Rör vid den värmezons touchkontroll du vill ställa in timern för. (t.ex. zon #1)



2. Rör vid timerkontrollen. Indikatorn börjar blinka och "30" visas i timerdisplayen.



3. Ställ in tid genom att röra vid "-" eller "+".



Ledtråd: Rör vid "-" eller "+" en gång för att minska eller öka med 1 minut.

Rör vid och håll inne "-" eller "+" på timern för att minska eller öka med 10 minuter.

Den inställda tiden går upp till 99 minuter och börjar därefter om på 0.

4. När tiden ställs in kommer den börja nedräkningen omedelbart. Displayen visar återstående tid och timerindikatorn blinkar i 5 sekunder.



OBSERVERA: Det röda ljuset bredvid effektnivåindikatorn börjar lysa för att indikera vilken zon som är vald.



5. För att avbryta timern, rör vid värmezonens kontroll, och rör sedan vid "Timer", för att avbryta timern, varpå "00" visas i displayen, och sedan "--".



6. När koktiden tar slut, stängs motsvarande värmezon av automatiskt och visar "H".



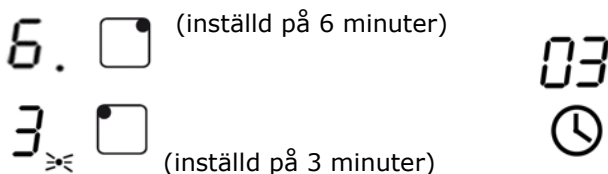
Andra värmezoner fortsätter att gå om de har aktiverats innan.

Ställa in timern så den stänger av mer än en värmezon

1. Om du använder den här funktionen för mer än en värmezon visar timerindikatorn den kortaste tiden.
(t.ex. om zon #2 har en inställd på 3 minuter, och zon #3 har en inställd tid 6 minuter, visar timerindikatorn "3".)

OBSERVERA: Det blinkande röda ljuset bredvid effektnivåindikatorn visar att timerindikatorn visar tiden för värmezonen.

Om du vill kolla den inställda tiden för andra värmezoner, rör vid värmezonernas touchkontroll. Timern indikerar den inställda tiden.



2. När koktiden tar slut stängs motsvarande värmezon av automatiskt och visar "H".



OBSERVERA: Om du vill ändra tiden efter att du ställt in timern, måste du börja om från steg 1

Paus-funktionen

Om du inte väljer en värmezon

5. Se till att spishällen är på.
Observera: du kan använda pausfunktionen så länge du inte väljer en värmezon.

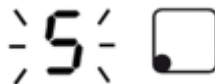
6. Rör vid timerkontrollen (bara en gång), timerindikatorn börjar blinka och "PU" visas i displayen.



3. När du ställer in paus-funktionen, börjar de automatiska 10 minuterna räkna ned direkt. Timerindikatorn visar "PU".



4. När de automatiska 10 minuterna har gått, låter signalen 5 gånger och timerindikatorn fortsätter visa "PU" och effektnivåindikatorn blinkar.



5. Om du vill sätta igång värmeelementen igen, rör vid värmezonernas touchkontroll

och tryck helt enkelt på den zon du vill sätta igång igen och indikatorn slutar blinka. Timerindikatorn fortsätter visa "PU", zonen kommer starta efter nästa paus-funktion.



6. Om du vill avbryta paus-funktionen, när inga värmezoner har valts, rör vid timerkontrollen (bara en gång), en indikator bredvid knappen visar "--". Värmezonen kommer återgå till normala arbetsförhållanden.



Skötsel och rengöring

Vad?	Hur?	Viktigt!
Vardagligt spill på glaset (fingeravtryck, märken, fläckar från mat eller sockerfritt spill på glaset)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Stäng av strömmen till spishällen. 2. Använd ett rengöringsmedel medan glaset fortfarande är varmt (men inte hett!) 3. Skölj och torka torrt med en ren trasa eller pappersduk. 4. Sätt på strömmen till spishällen igen. 	<ul style="list-style-type: none"> • När strömmen till spishällen är av kommer den indikera varm yta men värmezonen kan fortfarande vara het! Var extra försiktig. • Kraftiga skurmedel, vissa nylonskursvampar och hårda slipmedel kan repa glaset. Läs alltid etiketten för att se om ditt rengöringsmedel eller skursvamp är lämplig. • Lämna aldrig rester från rengöringsmedel på spishällen: glaset kan missfärgas.
Överkokningar, smältor och varma sockerrika spill på glaset	<p>Ta omedelbart bort fläckarna med en fiskkniv, palettkniv eller rakbladskrapa lämplig för induktionsglashällar, men akta dig för varma kokzoner:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Stäng av strömmen till spishällen vid vägguttaget. 2. Håll bladet eller verktyget vid en 30° vinkel och skrapa bort fläckarna eller spillet till en sval yta på spishällen. 3. Torka upp spillet med en disktrasa eller pappersduk. 4. Följ steg 2 till 4 för Vardagligt spill på glaset ovan. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ta bort fläckar efter sockerrika mat som smält på glaset eller spill så fort som möjligt. Om det ligger för länge och svalnar på glaset kan det vara svårt att ta bort och kan till och med skada glasytan permanent. • Risk för skärsår: när skyddet har avlägnats, är eggen i skrapan knivskarp. Använd med stor omsorg och förvara alltid utom räckhåll för barn.

Spill på touchkontrollerna	<ol style="list-style-type: none"> 1. Stäng av strömmen till spishällen. 2. Blöta ned spillet lite grann 3. Torka rent touchkontrollernas område med ren fuktig svamp eller trasa. 4. Torka av området helt med en pappersduk. 5. Sätt på strömmen till spishällen igen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Spishällen kan låta och stänga av sig själv, och touchkontrollerna kan sluta att fungera när det finns vätska på dem. Se till att torka touchkontrollernas område torrt innan du sätter på spishällen igen.
----------------------------	---	---

Tips och tricks

Problem	Möjliga orsaker	Vad man ska göra
Induktionshällen startar inte.	Ingen ström.	Se till att induktionshällen är ansluten till elnätet och är på. Kolla om det är strömavbrott i ditt hem eller område. Om du har kontrollerat allting och problemet kvarstår, kontakta en kvalificerad tekniker.
Touchkontrollerna svarar inte.	Kontrollerna är låsta.	Lås upp kontrollerna. Se avsnitt 'Använd din induktionshäll' för anvisningar.
Touchkontrollerna är svåra att använda.	Det kan finnas en liten vattenfilm över kontrollerna eller använder du fingertopparna när du rör vid kontrollerna.	Se till att touchkontrollernas område är torrt och använd dina fingerdynor när du rör vid kontrollerna.
Glaset är repat.	Kokkäril med vassa kanter. Du använder olämpliga slipmedel eller rengöringsprodukter.	Använd kokkäril med platt och jämn botten. Se 'Välja rätt kokkäril'. Se 'Skötsel och rengöring'.
Vissa kokkäril kan orsaka knäckande eller klickande ljud.	Det kan orsakas av kokkärilens konstruktion (lager av olika metaller vibrerar olika).	Detta är normalt för kokkäril och är inte en indikation på att något är fel.

Induktionshällen utger ett lågt brummande när den används på en hög värmenivå.	Detta orsakas av tekniken bakom induktionstillagning.	Detta är normalt, men ljudet bör bli tystare eller försvinna helt när du sänker värmen.
Oväsen från fläkten kommer från induktionshällen.	En kylfläkt är inbyggd i induktionshällen och har startat för att förhindra elektroniken från att överhettas. Den kan fortsätta att gå även efter att du stängt av induktionshällen helt.	Det är normalt och behöver inte åtgärdas. Stäng inte av strömmen till induktionshällen vid vägguttaget när fläkten går.
Kokkärl blir inte varma och visas i displayen.	Induktionshällen kan inte känna av ett kokkärl som är lämpligt för induktionstillagning. Induktionshällen kan inte känna av ett kokkärl för det är för litet för värmezonen eller står inte mitt på den.	Använd kokkärl som är lämpliga för induktionstillagning. Se avsnittet 'Välja rätt kokkärl'. Ställ kokkärlet mitt på värmezonen och se till att dess botten är av samma storlek som värmezonen.
Induktionshällen eller en värmezona har stängt av sig själv oväntat, ett ljud hörs och en felkod visas i displayen (vanligtvis växelvis ett eller två siffror i timerdisplayen).	Tekniskt fel.	Var god anteckna felets bokstäver och nummer, stäng av strömmen till induktionshällen vid vägguttaget, och kontakta en kvalificerad tekniker.

Feldisplay och inspektion

Om en felaktighet inträffar kommer induktionshällen försättas i ett säkert läge automatiskt och visa motsvarande skyddskoder:

Problem	Möjliga orsaker	Vad man ska göra
F3/F4	Fel på temperatursensorn för induktionsspolen	Var god kontakta leverantören.
F9/FA	Fel på temperatursensorn för IGBT.	Var god kontakta leverantören.
E1/E2	Onormal matningsspänning	Var god kontrollera om strömtillförseln

		fungerar normalt. Sätt på strömmen när strömtillförseln fungerar normalt.
E3	Hög temperatur på induktionsspolens temperatursensor	Var god kontakta leverantören.
E5	Hög temperatur på IGBT temperatursensorn	Var god starta om spishällen efter att den har kylts ned.

Ovannämnda är bedömningar och inspektion av vanliga fel.

Ta aldrig isär enheten själv för det kan skada induktionshällen.

Teknisk specifikation

Spishäll	YL-IF7008SFZ-KE9
Värmezoner	4 zoner
Matningsspänning	220-240V~
Installerad elektrisk effekt	6600-7200W
Produktstorlek L×W(mm)	770X520
Inbyggnadsdimensioner AxB (mm)	766X486

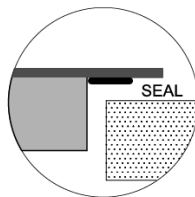
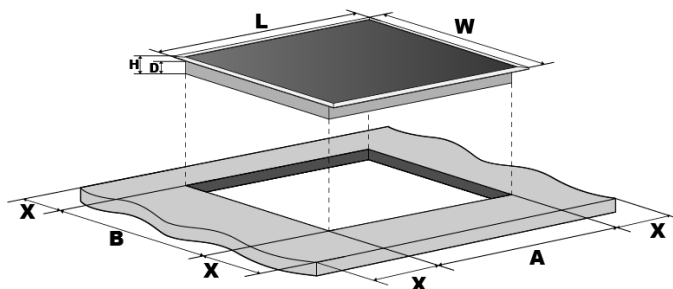
Vikter och mått är ungefärliga. Vi strävar alltid efter att förbättra våra produkter och kan därför ändra specifikationer och design utan förvarning.

Installation

Val av installationsutrustning

Skär ut arbetsytan enligt de mått som anges i ritningen.

För installation och användning krävs ett minimum utrymme av 5 cm runt hålet. Se till att tjockleken på arbetsytan är minst **30mm**. Välj värmebeständigt material för arbetsytan för att undvika att större deformationer uppstår på grund av värmestrålning från spishällen. Som visas nedan:

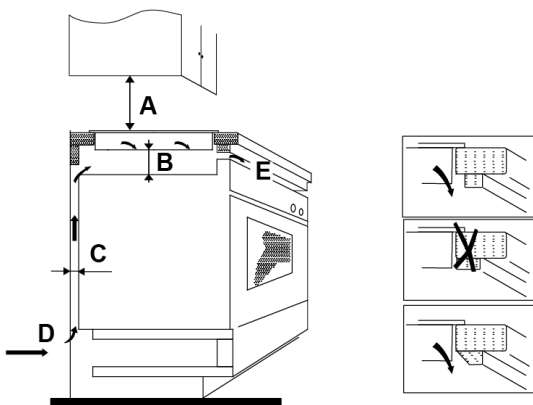


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
770	520	62	58	740	490	50 mini

Se alltid till att induktionshällen är väl ventilerad och att luftintaget och uttaget inte blockeras. Säkerställ att induktionshällen är i bra fungerande tillstånd. Som visas nedan



Observera: Säkerhetsavståndet mellan kokplattan och skåpet ovanför ska vara minst **760mm**.



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

Innan du installerar spishällen, se till att

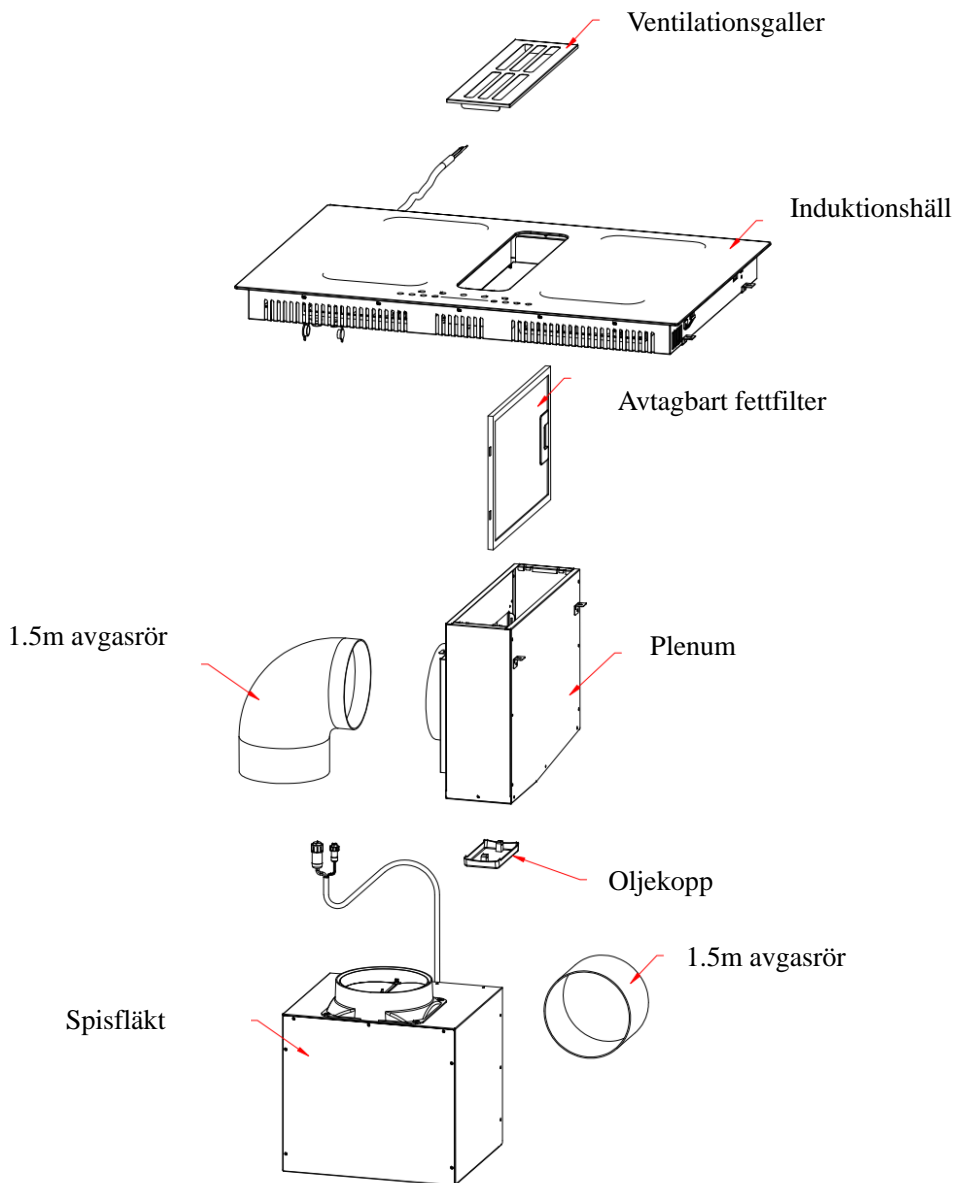
- arbetsytan är fyrkantig och plan, och att inga strukturella delar stör ytkraven
- arbetsytan består av ett värmebeständigt material
- om spishällen är installerad ovanpå en ugn så har ugnen en inbyggd kylfläkt
- installationen uppfyller alla tillståndskrav och tillämpbara standarder och föreskrifter
- en lämplig isolerande strömbrytare som kan koppla från enheten från elnätet redan finns i de permanenta ledningarna, monterad och positionerad enligt lokala ledningsregler och föreskrifter.

Den isolerande strömbrytaren ska vara av en godkänd typ och ge ett luftutrymme på 3 mm mellan kontakerna i alla poler (eller alla aktiva [fas-] ledare om de lokala ledningsreglerna tillåter en sådan variant av kraven)

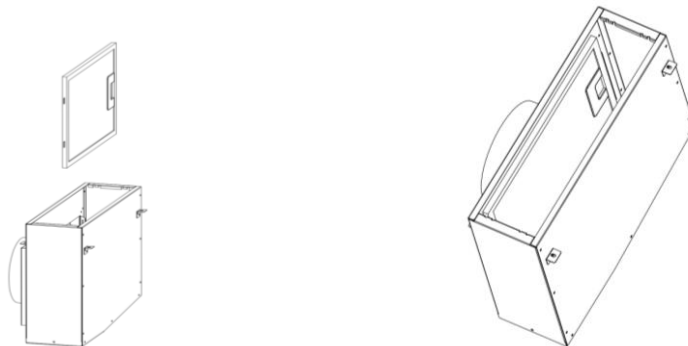
- den isolerande strömbrytaren är tillgänglig för kunden med den installerade spishällen
- du talar med lokala byggnadsmyndigheter och stadgar om du har några tvivel angående installationen
- du använder värmebeständiga ytor som är lätta att rengöra (som keramiska plattor) för väggen som omger spishällen.

Installation

Exploderad vy:

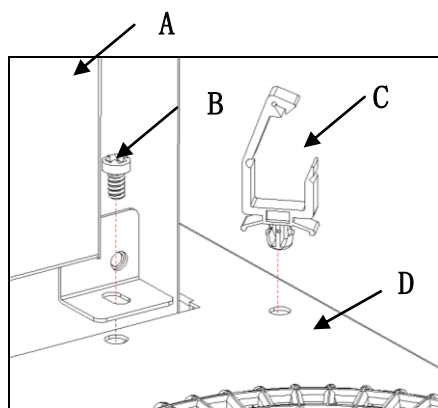
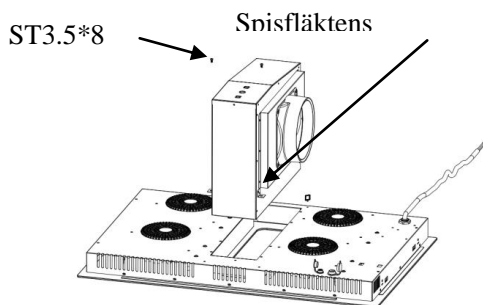


1: Fästa det avtagbara fettfiltret;



2: ① Fäst Plenum med 4 st 3.5*8mm skruvar på botten av spishällen (se bild) efter du installerat induktionshällen.

② Fäst spisfläktens kabelklämma.

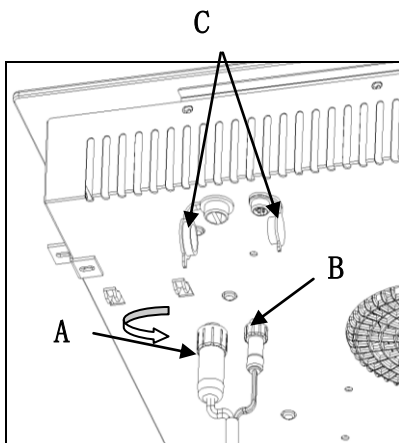
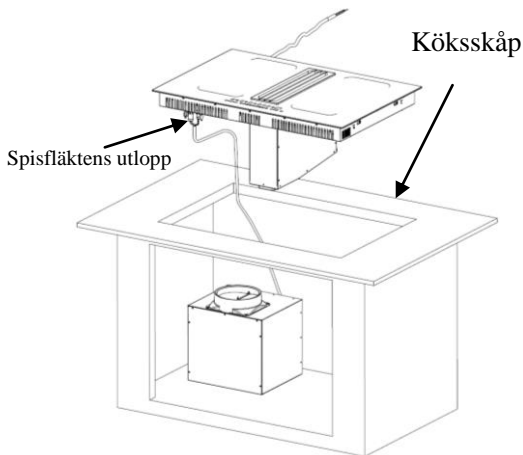


A) Spisfläkt B) skruv C) kabelklämma D) induktionshäll

3: Anslut spisfläkten till strömmen

Öppna det vattentäta locket under botten av induktionshällen, koppla in strömmen, stäng och lås.

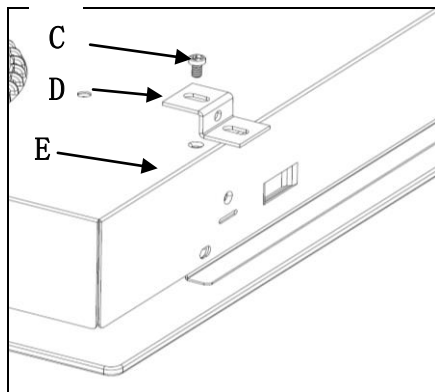
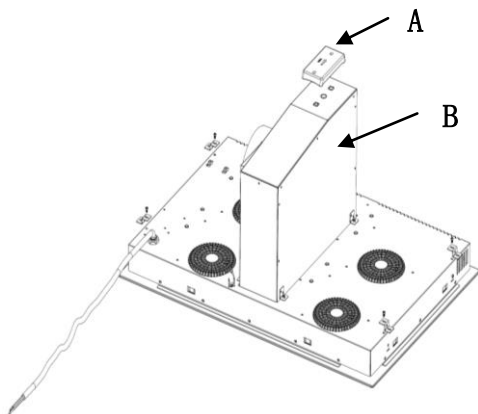
Observera: När du rengör spisfläkten, om den inte är ansluten till uttaget ska det vattentäta locket vara på.



**A) propp med 2 sladdar B) propp med 5 sladdar C) vattentätt lock
D) induktionshäll**

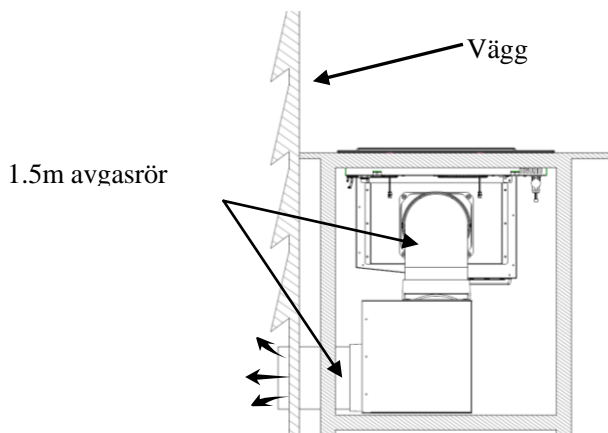
4: ① Fäst oljekoppen;

② Fäst spishällen på arbetsytan genom att skruva i 4 vinkelbeslag på botten av spishällen (se bild) efter installationen.

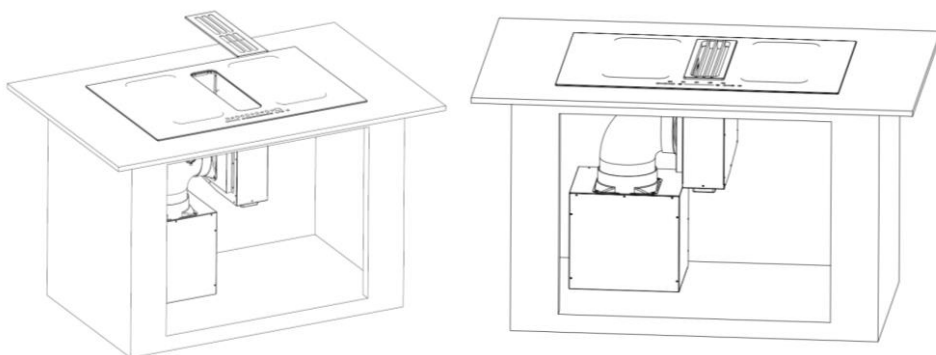


A) Oljekopp B) Plenum C) Skruv D) vinkelbeslag E) botten

- 5: ① Använd ett 1.5m avgasrör för att ansluta spisfläkten och plenum(se bild).
② Fäst en envägsventil till luftuttaget på spisfläkten. Fäst sedan avgasröret på envägsventilen enligt ovan.
③ Ansluta spishällen till elnätet.



- 6: Fäst ventilationsgallret



När du har installerat spishällen, se till att

- strömkabeln inte är åtkomlig genom skåpsdörrar eller lådor
- det finns gott om frisk luft utifrån skåpen till spishällens bas
- en termisk skyddsbarriär är installerad under spishällens bas om den är installerad ovanpå en låda eller ett skåpsutrymme
- den isolerande strömbrytaren är lätt att komma åt för kunden

Varningar

1. Induktionshällen ska installeras av kvalificerad personal eller tekniker. Vi har fackmän som kan stå till tjänst. Genomför aldrig installationen på egen hand.
2. Spishällen ska inte installeras direkt ovanpå en diskmaskin, kylskåp, frys, tvättmaskin eller torktumlare, då fukten kan skada hällens elektronik
3. Induktionshällen ska installeras så att bättre värmestrålning kan göra den mer pålitlig.
4. Vägg och den inducerade värmezonen ovanför bordsytan ska kunna motstå värme.
5. För att undvika skador ska sandwich-skiktet och bindemedlet vara värmebeständigt.

Ansluta spishällen till elnätet



Den här spishällen ska anslutas till elnätet av en lämpligt kvalificerad person. Innan spishällen ansluts till elnätet, kontrollera att:

1. bostadens ledningar är lämpliga för spishällens effekt.
2. spänningen motsvarar det värde som anges på märkplåten
3. elnätets kabeldelar kan motstå belastningen som anges på märkplåten.

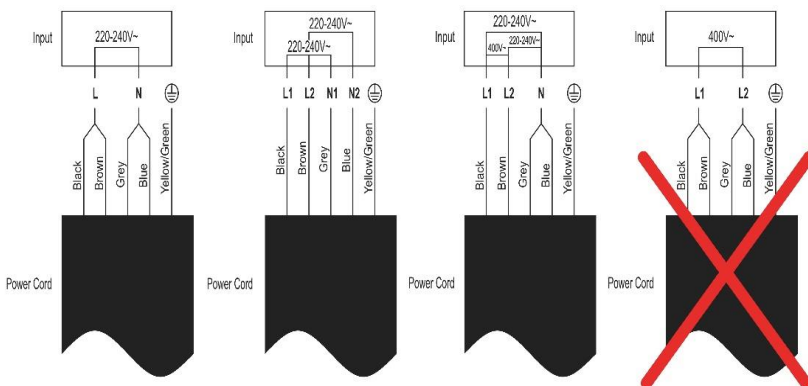
Använd inte adaptrar, reducerare eller förgreningar vid anslutning av spishällen till elnätet då det kan orsaka överhettning och eldsvåda.

Elkablar får inte rör några varma delar och ska placeras så att deras aldrig överstiger 75°C.



Kolla med en elektriker om bostadens ledningar är lämpliga i deras nuvarande tillstånd. Alla ändringar ska genomföras endast av en kvalificerad elektriker.

Alla anslutningar till elnätet ska uppfylla relevanta standarder, eller genomföras med en enpolig omkopplare. Anslutningsmetoden visas nedan.



- Om kabeln är skadad eller behöver ersättas ska det genomföras av en eftermarknadsrepresentant med lämpliga verktyg för att undvika olyckor.
- Om apparaten ansluts direkt till elnätet ska en omnipolär omkopplare vara installerad med minst 3 mm avstånd mellan kontaktorna.
- Installatören ska säkerställa att elanslutningen är korrekt och att den uppfyller alla säkerhetsföreskrifter.
- Kabeln får inte böjas eller komprimeras.
- Kabeln ska kontrolleras regelbundet och vid behov bara ersättas av en behörig tekniker.



AVFALLSHANtering:
Produkten får inte hanteras som sorterat kommunalt hushållsavfall. Produkten kräver i stället särskild hantering när den ska kasseras.

Den här apparaten är märkt i enlighet med Europeiska direktiv 2002/96/EC för Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Genom att säkerställa att den här apparaten kasseras på rätt sätt bidrar du till att förebygga eventuella miljö- och hälsoeffekter som kan uppstå om apparaten kasseras på fel sätt.

Symbolen på produkten anger att den inte får hanteras som vanligt hushållsavfall. Det ska i stället tas till en uppsamlingsplats för återvinning av elektriska och elektroniska varor.

Den här apparaten kräver särskild avfallshandling. För ytterligare information angående hantering, uppsamling och återvinning av den här produkten, var god kontakta lokala myndigheter, sophämtningstjänsten eller affären där du köpte varan.

För mer detaljerad information angående hantering, uppsamling och återvinning av den här produkten, var god kontakta stadskontoret, sophämtningstjänsten eller affären där du köpte produkten.

THERMEX SCANDINAVIA A/S SERVICEAFD.:

Farøvej 30 • 9800 Hjørring • Danmark

Tlf.: 98 92 62 33 • Fax: 98 92 60 04

E-mail: info@thermex.dk

THERMEX SCANDINAVIA AB

Importgatan 12 A • S-422 46 Hisings Backa

Tel: 031 340 82 00 • Fax: 031 26 33 90

E-mail: info@thermex.se • www.thermex.se

THERMEX SCANDINAVIA AS

Lørenskogveien 75 • 1470 Lørenskog

Tel.: 22 21 90 20 • Fax: 22 21 90 21

E-mail: info@thermex.no • www.thermex.no

THERMEX SCANDINAVIA S.A.U.

C/Noi del Sucre, 42 • 08840 Viladecans

Tel.: 93 637 30 03 • Fax: 93 637 29 02

E-mail: info@thermex.es • www.thermex.es



Hood in hob

Induktioliesi ja liesituuletin

Suomi



Turvallisuusvaroitukset

Turvallisuutesi on meille tärkeä. Lue nämä turvallisuusohjeet ennen lieden käyttämistä.

Asennus

Sähköiskuvaara

- Irrota laite sähkövirrasta ennen sen korjaus- tai huoltotoimia.
- Laite on kytkettävä kunnollisella maadoituksella varustettuun sähköjärjestelmään.
- Vain valtuutettu sähköasentaja saa tehdä muutoksia kodin sähköjärjestelmään.
- Jos nauttii ei toimita, seurauksena voi olla sähköiskun aiheuttama vamma tai kuolema.

Leikkausvamman vaara

- Varo paneelin reunat ovat teräviä.
- Varomattomuus voi aiheuttaa vammoja tai haavoja.

Tärkeät turvallisuusohjeita

- Lue nämä ohjeet huolellisesti ennen toimittamien laitteen käyttöä.
- Laitteen päälle ei saa koskaan asettaa palavaa materiaalia tai herkästi syttyviä tuotteita.
- Anna nämä tiedot laitteen asennuksesta vastaavan henkilön käyttöön, sillä se voi pienentää asennuskustannuksia.
- Turvallisuussyistä tämä laite on asennettava näiden asennusohjeiden mukaisesti.

- Valtuutetun asentajan on asennettava ja maadoitettava t m laite asianmukaisesti.
- T m laite on kytkett v piiriin, jossa on t ydellisen erottamisen virtal hteest mahdollistava erotuskytkin.
- os laitetta ei asenneta oikein, takuut ja muut valmistajan vastuut voivat mit t ity .

K ytt ja yll pito

S hk iskuvaara

- I k yt murtunutta tai haljennutta liett ruoanlaittoon. os lieden pinta murtuu tai halkeaa, katkaise laitteen virta heti p virtakatkaisimesta (sein katkaisimesta) ja ota yhteytt valtuutettuun asentajaan.
- Katkaise lieden virta sein katkaisimesta ennen lieden puhdistamista tai huoltamista.
- os n in ei toimita, seurauksena voi olla s hk iskun aiheuttama vamma tai kuolema.

Vaara terveydelle

- T m laite on s hk magneettista turvallisuutta koskevien s d sten mukainen.
- Syd mentahdistimia tai muita s hk isi implantteja (kuten insuliinipumppuja) k ytt vien henkil iden on kuitenkin ennen laitteen k ytt keskusteltava I k rins tai implantin valmistajan kanssa ja varmistettava, ettei s hk magneettinen kentt vaikuta heid n implanttiinsa.

- osin ei toimita, seurauksena voi olla kuolema.

Kuuman pinnan vaara

- Tämän laitteen esillä olevat osat voivat kytyn aikana kuumeta niin paljon, että ne voivat aiheuttaa palovammoja.
- Lämmitin ei kosketa keuhkoja, vaatteen tai muun esineen kuin liedelle sopivan keittoastian koskettaa induktiotasoa, ennen kuin pinta on jäähtynyt.
- Metalliesineet, esimerkiksi haarukoita, lusikoita ja kansiä, ei saa asettaa liedon pinnalle, sillä ne voivat kuumentua.
- Lämmitin ei kosketa lasten käsiä.
- Kattiloiden kädensijat voivat olla liian kuumia koskettaviksi. Tarkista, etteivät kattiloiden kädensijat ole kuumien alueiden yläpuolella. Pidä kädensijat poissa lasten ulottuvilta.
- Jos tulet ohjetta ei noudateta, seurauksena voi palovammoja.

Leikkausvamman vaara

- Liedon puhdistuslastan teräsvälit tulevat esiin, kun suojuus poistetaan. Käytä puhdistuslastaa varoen ja säilytä turvallisessa paikassa poissa lasten ulottuvilta.
- Varomattomuus voi aiheuttaa vammoja tai haavoja.

Tuuletin turvallisuuksia

- Käytä koskaan jotain laitetta valvomatta, kun se on kytketty päälle. Liedelle kiehuva ruoka voi muodostaa savua ja rasvaiset roiskeet voivat syttyä.

palamaan.

- I koskaan kyt lieden pintaa ty - tai s ilytystasona.
- I koskaan j t esineit tai ty v lineit laitteen p lle.
- I j tai aseta magnetisoituvia esineit (esim. luottokortteja tai muistikortteja) tai elektronisia laitteita (esim. tietokoneita, MP3-soittimia) laitteen l helle, sill s hk magneettinen kentt voi vaikuttaa niihin.
- I koskaan kyt laitetta huoneen l mmitt miseen.
- Sammuta keittoalueet ja liesi aina k yt n j lkeen t ss ohjeessa kuvatulla tavalla (kosketuss timill). I luota siihen, ett kattilan tunnistus sammuttaa keittoalueen, kun kattila otetaan liedelt .
- I anna lasten leikki laitteella tai istua, seist tai kiipeill sen p ll .
- I s ilyt lapsia kiinnostavia esineit lieden p ll olevissa kaapeissa. Lieden p lle kiipe v lapsi voi loukkaantua vakavasti. I j t lapsia yksin n tai ilman valvontaa alueelle, jossa laite on k yt ss .
- Vastuullisen ja laitteen k yt n osaavan henkil n pit opastaa laitteen k yt ss lapsia ja henkil it , joiden vamma rajoittaa heid n mahdollisuuksiaan k ytt laitetta. Opastajan on varmistettava, ett he voivat k ytt laitetta

aiheuttamatta vaaraa itselleen tai
l hiymp rist lleen.

- l korjaa tai vaihda mit n laitteen osia, jollei ohjeessa nimenomaan kehoteta tekem n niin. Kaikki muut huoltoty t tulee j tt valtuutetun asentajan teht v ksi.
- l k yt h yrypuhdistinta lieden puhdistamiseen.
- l aseta tai pudota painavia esineit lieden p lle.
- l seiso lieden p ll .
- l aseta sahalaitaisia kattiloita lasipinnalle tai ved kattiloita pitkin lasipintaa, sill se voi naarmuttaa lasia.
- l k yt hankaustyynyj tai voimakkaasti hankaavia puhdistusaineita lieden puhdistamiseen, sill ne voivat naarmuttaa induktiotasoa.
- os virtajohto vaurioituu, valmistajan, huoltoedustajan tai vastaavan valtuutetun henkil n on vaihdettava se turvallisuussyist .
- T m laite on tarkoitettu kotitalous- ja vastaavaan k ytt n, jollaisia ovat esimerkiksi seuraavat: -myym l iden, toimistojen ja muiden ty paikkojen henkil st keitti t, -maatalot, -hotellien, motellien ja muiden majoitustilojen asiakaskeitti t, -bed and breakfast -tyyppiset ymp rist t.
- VAROITUS: Laite ja sen esill olevat osat kuumenevat k yt n aikana. L mmityselementteihin ei saa koskea.

Alle 8-vuotiaat lapset saavat olla laitteen lähellä vain jatkuvan valvonnan alaisina.

Yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden motoriset tai henkiset kyvyt, aistit tai kytössä tarvittava kokemus ja osaaminen ovat vajavaisia, voivat käyttää laitetta valvonnan alaisina tai jos heille on annettu laitteen turvallista käyttöä koskeva opastus ja he ymmärtävät laitteen käyttäminen liittyvät vaarat.

- Lapset eivät saa leikkiä laitteen kanssa. Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai tehdä käyttäjän työllä pitotoimia ilman valvontaa.

- VAROITUS: Lämpökuumentaminen liedellä ilman valvontaa voi olla vaarallista ja aiheuttaa tulipalon. **ÄLÄ KOSKAAN yritä sammuttaa lämpöpaloa vedellä, vaan katkaise laitteesta virta ja peitä liekki esim. sammutuspeitteellä.**

- VAROITUS: Tulipalovaara: **Älä siirrä mitään keittotasojen päälle.**

- Varoitus: Jos pinnassa on halkeama, laite on sammutettava sähköiskuvaaran takia. Lieden pinnan keraaminen lasi tai vastaava aine suojaa jännitteellisiä osia.

- Käytä huolellisesti yrypuhdistinta.

- Laitetta ei ole tarkoitettu käyttää yksin ulkoisella ajastimella tai erillisellä kauko-ohjauksijärjestelmällä.

HUOMIO: Ruoanlaittoprosessia on valvottava.

Lyhytaikaista ruoanlaittoprosessia on valvottava

jatkuvasti.

VAROITUS: Laitteeseen on asennettava sen kaatumisen estävät varusteet. Katso lisätietoja asennusohjeista.

VAROITUS: Käytä vain laitteen valmistajan tai hien laitteeseen suunnittelemaa, valmistajan tai sen kätty ohjeissa laitteeseen sopivaksi mainitsemia tai laitteen mukana toimitettuja liesisuojuja. Sopimattomien suojujen käyttö voi aiheuttaa tapaturmia.

Tämä laitteen maadoituskytkentä on vain käyttöä varten.

LIESITUULETINTA KOSKEVIA

TURVALLISUUSOHJEITA

Älä koskaan anna lasten leikkiä laitteella. Liesituuletin on tarkoitettu vain kotikäyttöön. Se ei sovi grilli- tai muuhun kaupalliseen käyttöön.

Liesituuletin ja sen suodatin on puhdistettava säännöllisesti, jotta se pysyy hyvässä käyttökunnossa.

Puhdista liesituuletin ohjeen mukaan tulipalovaaran takia.

Huolehdi siitä, että ihmiset eivät kulkeutumaan pois keittiötilasta.

Tarkista ennen laitteen kytkemistä, ettei virtajohto ole vaurioitunut. Vaurioituneen virtajohdon saa vaihtaa vain valtuutettu sähköasentaja.

Kun liesituuletinta käytetään laitteen ollessa käytössä, huoneessa on oltava riittävä ilmanvaihto;

Ilmaa ei saa johtaa hormiin, jossa on kaasua tai muita polttoaineita polttavien laitteiden palokaasuja;

Poistoilmaa koskevia määräyksiä on noudatettava.

Henkilöt (tai lapset), joiden motoriset tai henkiset kyvyt, aistit tai käytössä tarvittava kokemus ja osaaminen ovat vajavaisia, saavat käyttää laitetta vain, jos heille on annettu laitteen turvallista käyttöä koskeva opastus ja he ymmärtävät laitteen käyttäminen liittyvät vaarat.

Lapsia on valvottava sen varmistamiseksi, etteivät he leiki laitteella.

HUOMIO: Lieden ulkoiset osat voivat kuumentua käyttämisen aikana.

Yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden motoriset tai henkiset kyvyt, aistit tai käytössä tarvittava kokemus ja osaaminen ovat vajavaisia, voivat käyttää laitetta valvonnan alaisina tai jos

heille on annettu laitteen turvallista käyttöä koskeva opastus ja he ymmärtävät laitteen käyttön liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä sillä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai tehdä käyttäjän ylläpitotoimia ilman valvontaa.

Sähköiskuvaara

Kytke tämä laite vain asianmukaisesti maadoitettuun pistorasiaan. Osoit ole varma, kysy neuvoa asianmukaisesti valtuutetulta asentajalta.

Osoit ohjeita ei noudateta, seurauksena voi olla kuolema, tulipalo tai sähköisku.

Onnittelut uuden induktiolieden ostamisesta.

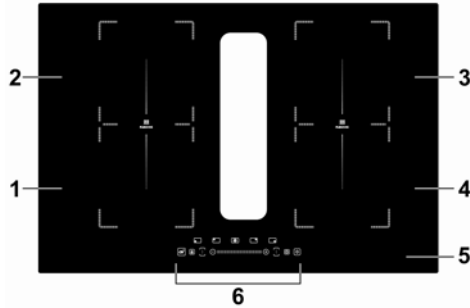
Suosittelomme, että tutustut tähän käyttö- ja asennusohjeeseen kaikessa rauhassa, jotta varmasti osaat asentaa laitteen asianmukaisesti ja käyttäisit oikein.

Katso asennusohjeet asennusosasta.

Tutustu huolellisesti turvallisuusohjeisiin ennen käyttöä ja säilytä tämä käyttö- ja asennusohje tulevaa tarvetta varten.

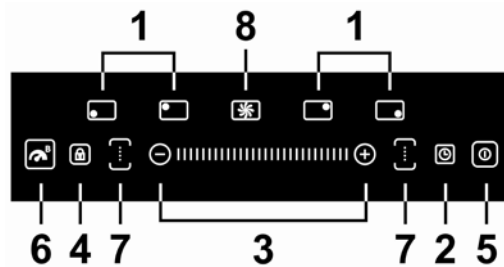
Tuotteen esittely

Laite ylhäältä



1. 2 000 W:n keittoalue, Boost-toiminnolla 2 300 W
2. 1 500 W:n keittoalue, Boost-toiminnolla 2 000 W
3. 2 000 W:n keittoalue, Boost-toiminnolla 2 300 W
4. 1 500 W:n keittoalue, Boost-toiminnolla 2 000 W
5. Lasilevy
6. S t paneeli

S t paneeli

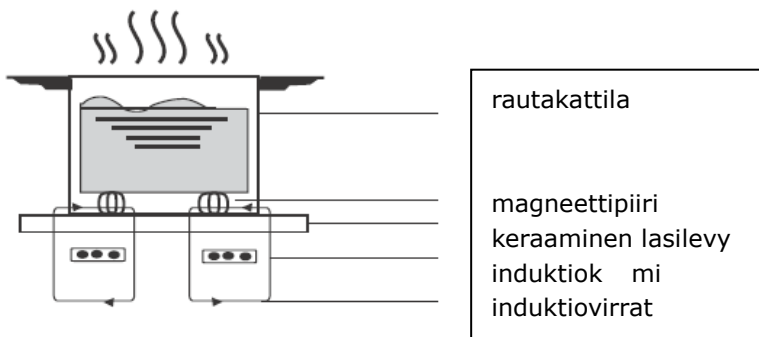


1. Keittoalueen valintakytkimet
2. Ajastinkytkin
3. Tehon/ajastimen s t
4. S timien lukituskytkin
5. ON/OFF-kytkin
6. Boost-toiminnon kytkin
7. Flex-keittoalueen kytkin
8. Liesituulettimen kytkin

leist induktiolieden k ytt misest

ruoanlaittoon

Induktioliesi on turvallinen, moderni, tehokas ja taloudellinen ruoanlaittov line. Sen toiminta perustuu s hk magneettisiin v r htelyihin, jotka muodostavat l mp suoraan keittoastiassa, ei ep suorasti johtamalla sit l mmitetyn lasilevyn kautta. Lasilevy l mpenee vain, koska sen p ll oleva keittoastia l mmitt sit .

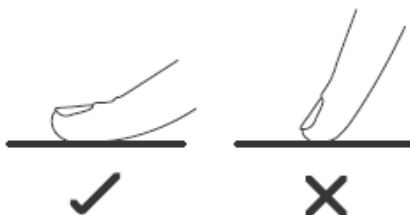


Ennen uuden induktiolietesi k ytt

- Lue t m opas ja kiinnit erityist huomiota Turvallisuusvaroitukset-kohtaan
- Poista lieden p ll mahdollisesti viel olevat suojamuovit.


Kosketuss timien k ytt

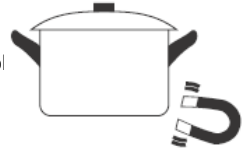
- S timet reagoivat kosketukseen, joten niit ei tarvitse painaa voimalla.
- Kosketa s dint sormenp n alapinnalla, l sormen k rjell .
- Laite antaa nimerkin aina, kun kosketus rekister ityy.
- Varmista, ett s timet ovat puhtaat ja kuivat ja ettei niiden p ll ole mit n (esimerkiksi kangasta tai ty v lineit). Ohutkin vesikalvo vaikeuttaa s timien k ytt .



Oikeanlaisten keittoastioiden valinta



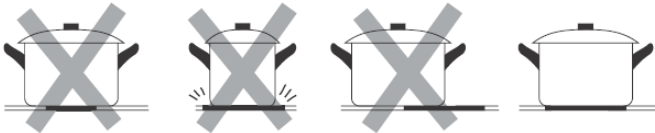
- Kyt vain induktioliesille sopivia keittoastioita. Tarkista, että astian pakkauksessa tai pohjassa on induktiosymboli.
- Voi tarkistaa keittoastian sopivuuden magneettitestillä. Siirrä magneettia kohti keittoastian pohjaa. Jos polkumagneetti tarttuu puoleensa, astia on induktioliedelle sopiva.
- Jos sinulla ei ole magneettia:
 1. Laita hieman vettä testattavaan keittoastiaan
 2. Jos  ei vilku eikä vesi lämpenee, astia on sopiva.
- Seuraavista materiaaleista tehtyjä keittoastioita ei voi käyttää induktioliesien kanssa: ruostumaton teräs, alumiini tai kupari ilman magneettista pohjaa, lasi, posliini, keramiikka ja savitavara.



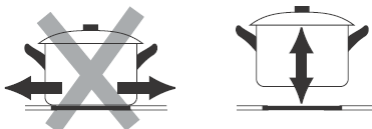
Älä käytä keittoastioita, joissa on teräsvilkkuja tai joiden pohja on kaareva.



Varmista, että keittoastian pohja on sileä, tasaisesti lasitasoa vasten ja keittoalueen kokoinen. Käytä keittoastioita, joiden halkaisija on yhtä suuri kuin valitulle keittoalueelle piirretyt rajat. Energian käyttö on optimaalisen tehokasta, kun keittoastia on hieman aluetta suurempi. Jos astia on aluetta pienempi, tehokkuus voi olla odotettua heikompi. Jos astian koko on alle 140 mm, liesi ei ehkä tunnista sitä. Aseta keittoastia aina keittoalueen keskelle.



Nosta keittoastiat aina pois induktioliedeltä. Älä vedä niitä lieden pintaa pitkin, sillä se voi naarmuttaa lasia.



Keittoastioiden mitat

Keittoalueet s tyy t automaattisesti keittoastian halkaisijan mukaan aina enimm iskokoonsa asti. Keittoastian pohjan halkaisijan on oltava kuitenkin v hint n keittoalueen v himm iskoon mukainen. Liesi toimii tehokkaimmin, kun keittoastia asetetaan keittoalueen keskelle.

Keittoastian pohjan halkaisija

Keittoalue	V himm iskoko (mm)
1, 2, 3, 4	120
Flex alue	200

Induktiolieden k ytt

Ruoanlaiton aloittaminen

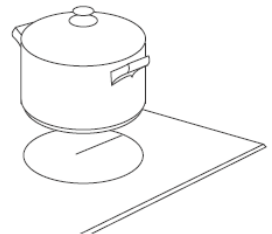
1. Kosketa ON/OFF-kytkint .

Kun virta on kytkeytynyt, laite antaa yhden nimerkin, kaikissa n yt iss n kyy tai sen merkiksi, ett induktioliesi on valmiustilassa.



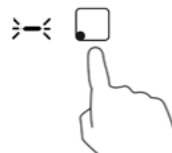
2. Aseta sopiva keittoastia keittoalueelle, jota haluat k ytt .

- Varmista, ett keittoastian alapinta ja keittoalueen pinta ovat puhtaita ja kuvia.



3. Kosketa keittoalueen valintakytkint , jolloin

sen painikkeen vieress oleva ilmaisin alkaa vilkkua.

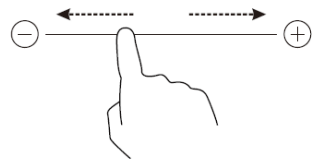


4. Aseta haluamasi teho koskettamalla s dnt - tai + , liu'uttamalla sormeasi pitkin s dnt -

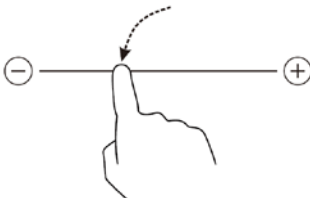
tai koskettamalla jotakin s timen - kohtaa.



tai



tai



- os et valitse keittoaluetta minuutin kuluessa, induktiolieden virta katkeaa automaattisesti. Aloita silloin uudelleen vaiheesta 1.
- Voit muuttaa l mp asetusta milloin tahansa ruoanlaiton aikana.
- os liu'utat sormeasi pitkin s dnt - , teho muuttuu tasojen 2 ja 8 v lill .
Kun painat - , teho pienenee taso kerrallaan tasoon 0 asti
Kun painat + , teho suurenee taso kerrallaan tasoon 9 asti

os viikkuu n yt ss vuorotellen l mp asetuksen kanssa

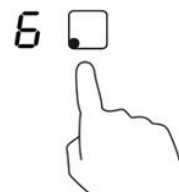
Syy on jokin seuraavista:

- Et ole asettanut keittoastiaa oikealle keittoalueelle.
- K ytt m si keittoastia ei sovi induktioliedelle.
- Keittoastia on liian pieni tai sit ei ole asetettu keittoalueen keskelle.

L mmitys alkaa vasta, kun keittoalueelle asetetaan sopiva keittoastia.

N ytt sammuu automaattisesti minuutin kuluttua, jollei liedelle aseteta sopivaa astiaa.

Kun ruoanlaitto on p ttynyt



1. Kosketa sen keittoalueen valintas dnt , jonka haluat sammuttaa.

2. Sammuta keittoalue koskettamalla \ominus - , kunnes tehotaso on 0 .
 Voit myös liu'uttaa sormeasi pitkin \ominus - vasemmalla ja koskettamalla
 sitten \ominus - .
 Voit myös koskettaa \ominus - timen - vasemmanpuoleista p - t ja koskettaa sitten
 \ominus - .



Tai



ja sitten



Tai



ja sitten



Varmista, että tehon ylös n kyy 0 ja sitten H .



ja sitten



3. Sammuta koko liesi koskettamalla
 ON/OFF-kytkint .



4. Varo kuumia pintoja.

Symboli H n kyy, kun keittoalue on liian kuuma koskettavaksi. Se poistuu
 n kyvist , kun pinta on j htynyt turvalliseen l mp tilaan. Sit voi myös
 hy dynt energians st toimena: jos haluat l mmitt muita keittoastioita,
 k yt valmiiksi l mmint keittoaluetta.



Boost toiminnon kytty

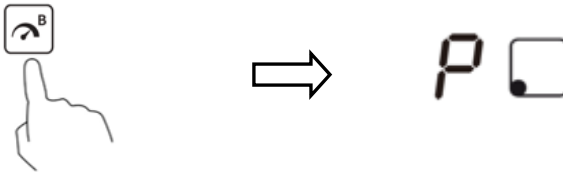
Boost-toiminto suurentaa yhden keittoalueen tehoa sekunnissa viiden minuutin ajaksi. Se tehostaa ja nopeuttaa ruoanlaittoa.

Tehon suurentaminen Boost toiminnolla

1. Kosketa keittoalueen sen valintakytkintä, jonka tehoa haluat suurentaa. Kytkimen vieressä oleva ilmaisin alkaa vilkkua.



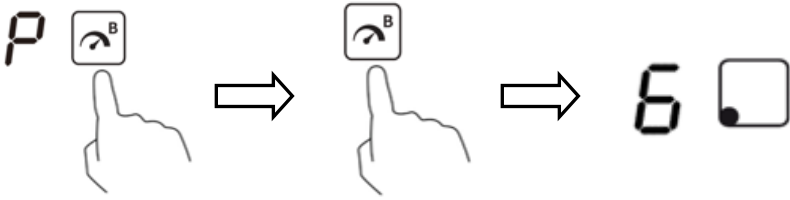
2. Kosketa Boost-kytkintä. Keittoalue alkaa toimia Boost-tilassa. Tehoilmiasimessa näkyy P sen alueen kohdalla, jossa Boost-toimintoa käytetään.



3. Boost-teho kestää 5 minuuttia, minkä jälkeen se palautuu tehoasetukselle, joka oli käytössä ennen Boost-toiminnon kytkemistä.

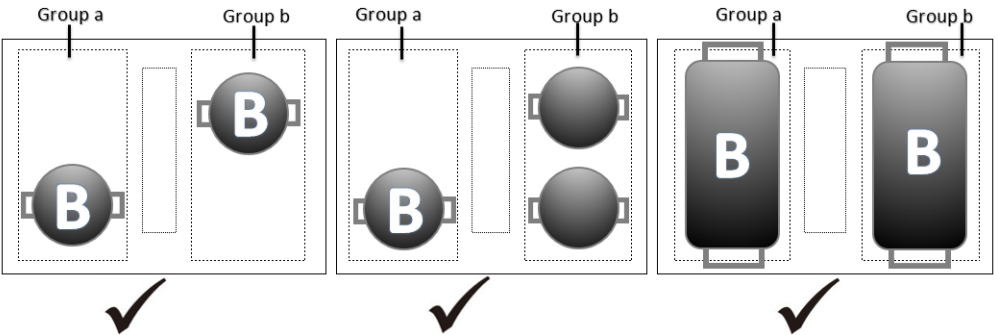
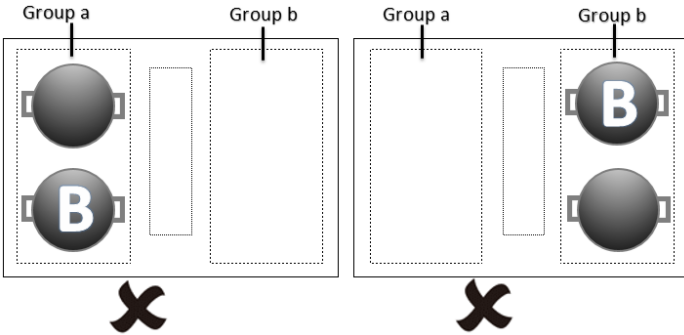


4. Jos haluat peruuttaa Boost-toiminnon toiminnan viiden minuutin aikana, kosketa keittoalueen valintakytkintä, jolloin kytkimen vieressä oleva ilmaisin alkaa vilkkua. Kosketa sitten Boost-kytkintä. Keittoalue palautuu tehoasetukselle, joka oli käytössä ennen Boost-toiminnon kytkemistä.



K ytt rajoituksia

T ss liedess Boost-toimintoa voi k ytt kaikissa keittoalueissa. os haluat k ytt Boost-toimintoa, sammuta ensin toinen saman ryhm n keittoalue. Muuten symbolit **P** ja **g** vilkkuvat valitun alueen n ytt ss ja **g** tehotaso tulee automaattisesti k ytt n.

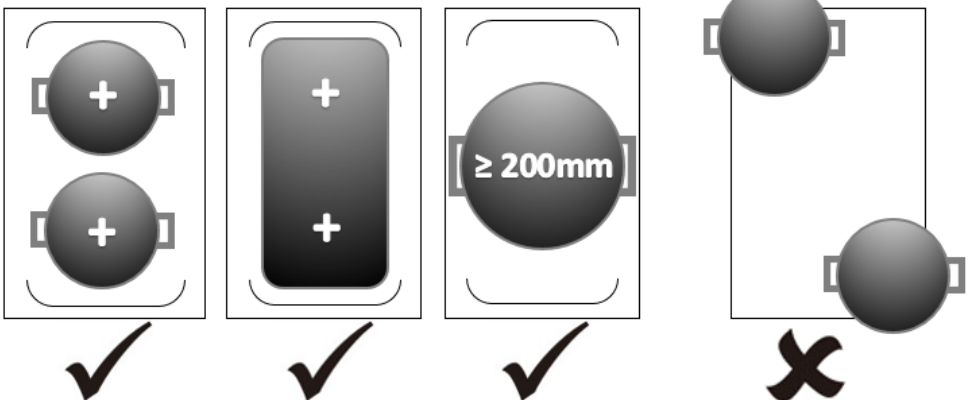


Huomautus: Jos Boost-toimintoa ei käytetä, kaikkia neljä keittoaluetta voi käyttää samanaikaisesti.

Flex alue

- Tätä keittoaluetta voi käyttää ruoanlaittotarpeiden mukaan joko yhtenä alueena tai kahtena erillisenä alueena.
- Flex-alue muodostuu kahdesta erillisestä induktorista, joita voi ohjata toisistaan riippumatta. Jos aluetta käytetään yhtenä keittoalueena ja keittoastiat siirretään alueen toiseen osaan, alueen alkuperäinen tehotaso säilyy ja alueen osa, jossa ei ole keittoastiaa, ei lämpene.
- Tärkeä: Muista asettaa keittoastiat keskelle yhtenäistä keittoaluetta. Jos keittoastia on suurikokoinen, ovaalin tai suorakaiteen muotoinen tai pitkänomainen, aseta se alueen keskelle niin, että se peittää molemmat rastit.

Esimerkkejä hyvistä ja huonoista sijoitteluista:



hten alueena

1. Aktivoi Flex-alue yhten keittoalueena painamalla sen painiketta.

2. Tehos t toimii samalla tavalla kuin muillakin alueilla.



Kahtena erillisen alueena

os haluat k ytt Flex-aluetta kahtena erillisen alueena, joilla on eri tehos d t, paina alueen painiketta uudelleen, jolloin alueet palaavat vanhoihin asetuksiinsa.

Liesituulettimen k ytt

1. Kosketa ON/OFF-kytkint .

Kun virta on kytkeytynyt, laite antaa yhden nimerkin,

kaikissa n yt iss n kyy tai ja liesituulettimen n yt ss n kyy 0 , mik ilmaisee, ett induktioliesi on valmiustilassa.

2. Kun kosketat liesituulettimen kytkint , sen vieress oleva ilmaisin alkaa vilkkua.



3. Aseta tehotaso koskettamalla liesituulettimen kytkint uudelleen.

Teho muuttuu tasojen 1 ja 3 v lill . Tehotasolla P kesto on 8 minuuttia.

S timien lukitseminen

- Voit est lieden tahattoman k yt n (esimerkiksi est lapsia kytkem st keittoalueita vahingossa p lle) lukitsemalla s timet.
- Kun s timet on lukittu, kaikki s timet ON/OFF-kytkint lukuun ottamalla on poistettu k yt st .

S timien lukitseminen

Kosketa s timien lukituskytkint . Ajastimen ilmaisimeen tulee n kyviin Lo

S timien vapauttaminen

1. Varmista, ett induktioliesi on kytketty p lle.
2. Kosketa s timien lukituskytkint pitk n.
3. Nyt voit aloittaa induktiolieden k yt n.



Kun liesi on lukittu, kaikki s timit on poistettu k yt st ON/OFF-kytkint lukuun ottamatta. Voit aina kytke induktiolieden pois p lt ON/OFF-kytkimell h t tilanteissa, mutta seuraavaa toimintoa varten lieden lukitus on ensin poistettava.

likuumenemissuoja

L mp tila-anturi valvoo induktiolieden sis ist l mp tilaa. os anturi havaitsee liian korkean l mp tilan, induktioliesti lakkaa automaattisesti toimimasta.

Pienten esineiden tunnistus

os liedelle on j tetty v r nkokoinen tai ei-magneettisesta aineesta (esim. alumiinista) tehty keittoastia tai muu pieni esine (esim. veitsi, haarukka tai avain), liesi siirtyy automaattisesti valmiustilaan minuutin kuluttua. Tuuletin j hdytt liett viel minuutin ajan.

Automaattinen sammutussuoja

Automaattinen sammutussuoja on induktiolieden turvatoiminto, joka sammuttaa lieden automaattisesti, jos unohdat sammuttaa sen ruoanlaiton j lkeen. Eri tehotasojen sammutusajastimen oletusajat on esitetty seuraavassa taulukossa:

Tehotaso	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Sammutusajastimen oletusaika (tuntia)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Kun keittoastia poistetaan, liesi lopettaa l mmitt misen heti ja kytkeytyy automaattisesti pois p lt kahden minuutin kuluttua.



Syd mentahdistimia k ytt vien henkil iden on keskusteltava l k rin kanssa ennen t m n laitteen k ytt mist .

Ajastimen k ytt

Voit k ytt ajastinta kahdella eri tavalla:

- Voit k ytt sit tavallisena keitti ajastimena. Silloin ajastin ei sammuta keittoalueita asetetun ajan kuluttua.
- Voit asettaa sen sammuttamaan yhden keittoalueen asetetun ajan kuluttua.
- Ajastimen ajaksi voi asettaa enint n 99 minuuttia.

Ajastimen kyttyminen keittiöajastimena

oset valitse mitään keittoaluetta

1. Varmista, että liesi on kytketty päälle.

Huomautus: voit kyttyä ajastinta, vaikkeet valitsisi mitään keittoaluetta.

2. Kosketa ajastinkytkintä. Keittiöajastinilmaisinta alkaa vilkkua ja ajastin kytkin tulee näkyviin 30 s.



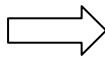
3. Aseta aika koskettamalla s - tai + -näppäintä.

4. Vihje: S -näppäintä koskettaminen kerran lyhentää tai pidentää aikaa yhdellä minuutilla.

S -näppäintä koskettaminen pitkään lyhentää tai pidentää aikaa 10 minuutilla.



4. Kun s -näppäintä kosketetaan, ajastimen aika lyhenee, ja minuuttinäppäintä tulee näkyviin 00 s.



5. Kun aika on asetettu, se alkaa kulua heti. Näytöllä oleva aika näkyy nyt sekunneissa, ja ajastinilmaisinta vilkkuu viiden sekunnin ajan.



6. Kun asetettu aika on kulunut, laite antaa nimerkkejä 30 sekunnin ajan ja ilmaisimissa

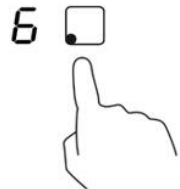


n kyy - - .

Ajastimen asettaminen sammuttamaan yksi keittoalue

Keittoalueen asettaminen t m n toiminnon ohjaamaksi:

1. Kosketa sen keittoalueen valintas dint ,
johon haluat asettaa ajastuksen (esim. alue 1).



2. Kosketa ajastinkytkint . Keitti ajastinilmaisin
alkaa vilkkua ja ajastinn ytt n tulee n kyviin
30 .



3. Aseta aika koskettamalla s dint - tai + .

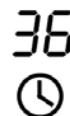


Vihje: S timen - tai + koskettaminen kerran lyhent tai pident aikaa
yhdell minuutilla.

S timen - tai + koskettaminen pitk n lyhent tai pident aikaa
10 minuutilla.

os asetettu aika on yli 99 minuuttia, ajastin palautuu automaattisesti
arvoon 0 minuuttia.

4. Kun aika on asetettu, se alkaa kulua
heti. l jell oleva aika n kyy n yt ss , ja
ajastinilmaisin vilkkuu viiden sekunnin ajan.



HUOMAUTUS: Tehotasoilmaisimen vieressä oleva punainen piste syttyy valitun keittoalueen merkiksi.



5. Jos haluat peruuttaa ajastimen, kosketa keittoalueen valintakytkintä ja kosketa sitten kohtaa Timer. Ajastin peruuntuu, ja minuuttinäytteen tulee ensin 00 ja sitten --.



6. Kun ajastimeen asetettu aika on kulunut, sitä vastaava keittoalue sammuu automaattisesti ja näyttöön tulee H.




Muut aiemmin käytetyt keittoalueet jatkavat toimintaansa normaalisti.


Ajastimen asettaminen sammuttamaan monta keittoaluetta

1. Jos tilit toimintoa käytetään useaan keittoalueeseen, ajastimessa näkyy lyhyin aika.
(Esimerkiksi jos keittoalueen 2 asetettu aika on kolme minuuttia ja keittoalueen 3 aika kuusi minuuttia, näytössä näkyy 3.)

HUOMAUTUS: Tehotason ilmaisimen vieressä näkyy vilkkuva punainen piste tarkoittaa, että alueen ajastimen aika näkyy ilmaisimessa.

Jos haluat tarkistaa jollekin toiselle keittoalueelle asetetun ajan, kosketa keittoalueen valintakytkintä. Ajastin näyttää tälle keittoalueelle asetetun ajan.

6.  (asetettu aika 6 minuuttia)

3.  (asetettu aika 3 minuuttia)



2. Kun ajastimeen asetettu aika on kulunut, sitä vastaava keittoalue sammuu automaattisesti ja näyttö tulee H.



HUOMAUTUS: Jos haluat muuttaa aikaa ajastimen asetuksen jälkeen, aloita uudelleen vaiheesta 1.

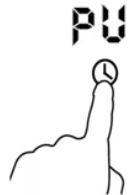
Taukotoiminto

Jos et valitse mitään keittoaluetta

5. Varmista, että liesi on kytketty päälle.

Huomautus: voit käyttää taukotoimintoa, jos et valitse mitään keittoaluetta.

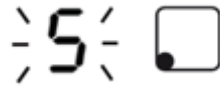
6. Kosketa ajastinkytkintä (vain kerran). Ajastimen ilmaisin alkaa vilkkua, ja näyttöön tulee PU.



3. Kun taukotoiminto valitaan, automaattinen 10 minuutin tauko-aika alkaa kulua heti. Ajastimen ilmaisimessa näkyy PU.



4. Kun automaattinen 10 minuutin aika on kulunut, laite antaa viisi nimerkki , ajastimen ilmaisimessa n ky edelleen PU ja tehotason ilmaisimessa vilkkuu.



5. Kosketa sen keittoalueen valintakytkintä , jonka lmmityselementit haluat ottaa uudelleen käyttöön. Käyttöön otettu alue lakkaa vilkkumasta. Ajastimen ilmaisimessa n ky edelleen PU , ja seuraavan taukotoiminnon alue alkaa toimia.



6. Jos haluat peruuttaa taukotoiminnon eikä mitään keittoaluetta ole valittuna, kosketa ajastinkytkintä (vain kerran), jonka jälkeen kytkimen viereisessä ilmaisimessa n ky . Keittoalue palautuu käyttöön normaalisti.



Kunnossapito ja puhdistus

Mitä ?	Miten?	Tärkeä !
Pölyttöinen lika lasitasolla (sormenjäljet, ruoka- ja muut tahrat tai lasille liikkuneet nesteet)	<ol style="list-style-type: none"> Katkaise lieden virta. Levit liedenpuhdistusainetta, kun lasitaso on vielä lämmin (mutta ei kuuma!). Huuhto ja pyyhi kuivaksi puhtaalla liinalla tai paperipyyhkeellä. Kytke lieden virta uudelleen pois. 	<ul style="list-style-type: none"> Kun lieden virta on katkaistu, siinä ei enää varoitusta kuumasta pinnasta, mutta keittoalue voi silti olla kuuma. Ole hyvin varovainen. Karkeat hankaustyyny, jotkin nailonhankaustyyny ja voimakkaat tai hankaavat puhdistusaineet voivat naarmuttaa lasia. Tarkista aina puhdistusaineen tai hankaustyynyn tiedoista, että se sopii liedelle. Älä koskaan jätä puhdistusainetta lieden pinnalle, sillä se voi aiheuttaa tahroja lasiin.

<p>Liedelle kiehunut tai lasille sulanut ruoka, lasille liikkuneet kuumat sokeripitoiset aineet</p>	<p>Poista tällaiset heti kalaveitsellä, palettiveitsellä tai induktioliellesille tarkoitettulla teräksellä puhdistuslastalla, mutta muista varoa kuumia keittoalueita:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Katkaise lieden virta seinäkattaisimesta. 2. Pidä terä tai ruokailuvälineet 30 asteen kulmassa ja kaavi lika tai liikkunut aine lieden viilelle osalle. 3. Pyyhi lika tai liikkunut aine pois keittiön - tai paperipyyhkeellä. 4. Toimi edellisen kohdan ohjeiden mukaisesti. 	<ul style="list-style-type: none"> • Poista sulanut ruoka ja sokeripitoiset ruoka-aineet lasilta mahdollisimman nopeasti. Jos ne ehtivät jäädä lasille, niiden poistaminen voi olla vaikeaa tai ne voivat jopa vaurioittaa lasia pysyvästi. • Leikkausvamman vaara: kun suojusta poistetaan, puhdistuslastan terä on hyvin terävä. Käytä sitä varoen ja siirrytään turvalliseen paikkaan poissa lasten ulottuvilta.
<p>Kosketus timien päälle roiskuneet aineet</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Katkaise lieden virta. 2. Imeytä liikkunut aine pois. 3. Pyyhi kosketus timien alue puhtaaksi puhtaalla kostealla sienellä tai liinalla. 4. Kuivaa alue huolellisesti paperipyyhkeellä. 5. Kytke lieden virta uudelleen päälle. 	<ul style="list-style-type: none"> • Liesi voi antaa nimerkin ja sammua, eivät kosketus timet ehkä toimi, jos niiden päällä on nestettä. Varmista, että pyyhkit kosketus timien alueen kuivaksi ennen lieden kytkemistä uudelleen päälle.

Vihjeit

Ongelma	Mahdolliset syyt	Korjaavat toimet
Induktiolieden kytkeminen pölle ei onnistu.	Ei virtaa.	Varmista, että induktioliesi on liitetty virtalaitteeseen ja kytketty pölle. Tarkista, onko alueella yleinen tai paikallinen sähkökatko. Jos olet tarkistanut kaiken eikä ongelma katoa, kutsu valtuutettu asentaja.
Kosketussäijimet eivät toimi.	Säijimet on lukittu.	Vapautasäijimet. Katso lisäohjeita kohdasta "Induktiolieden käyttö".
Kosketussäijimien vaikea käyttö.	Säijimien pölli voi olla ohut vesikerros, tai yrität koskettaa säijimisormenpölkijällä.	Varmista, että kosketussäijimien alue on kuiva ja että kosketat säijimien sormenpölkijällä alapinnalla.
Lasi naarmuuntuu.	Keittoastiat ovat karkeareunaisia. Puhdistamiseen käytettävät sopimattomia karkeita hankaustyynyjä tai puhdistusaineita.	Käytä keittoastioita, joiden pohja on tasainen ja sileä. Katso lisätietoja kohdasta Oikeanlaisten keittoastioiden valinta. Katso lisätietoja kohdasta Kunnossapito ja puhdistus.
otkin keittoastiat pöstävät napsahtelevia tai rasahtelevia ääniä.	Tämä voi johtua keittoastioiden rakenteesta (eri metallista valmistetut kerrokset värhtelevät eri tavoin).	Tämä on keittoastioiden normaali ominaisuus eikä se ole merkki viasta.
Induktioliesi pöst matalaa humisevaa ääntä, kun sitä käytetään suurella lämmitysteholla.	Äänen aiheuttaja on induktiolämmitystekniikka.	Tämä on normaali ilmiö, mutta äänen pitäisi vaimentua tai kadota kokonaan, kun lämmitysteho pienennetään.
Induktioliedestä kuuluu tuulettimen ääniä.	Induktioliedien sisäinen tuuletin on lähtenyt käyttäisiin suojatakseen elektroniikkaa ylikuumenemiselta. Se voi jatkaa toimintaansa myös sen jälkeen, kun liedestä on katkaistu virta.	Tämä on normaalia eikä aiheuta toimenpiteitä. Lämmitä katkaise induktiolieden virtaa seinäkatkaisimesta, kun tuuletin on toiminnassa.

Keittoastiat eivät kuumene ja näyttön tulee symboli.	Induktioliesi ei tunnista keittoastiaa, koska se ei sovi kytettyyn induktioliiedelle. Induktioliesi ei tunnista keittoastiaa, koska se on liian pieni keittoalueelle tai siinä ei ole asetettu keittoalueen keskelle.	Kytetty induktioliiedelle sopivia keittoastioita. Katso lisätietoja kohdasta Oikeanlaisten keittoastioiden valinta. Aseta keittoastiat keittoalueen keskelle ja varmista, että niiden pohjan koko vastaa keittoalueen kokoa.
Induktioliesi on sammuttanut itsensä tai keittoalueen odottamatta, antaa nimerkin ja näyttön virheilmoituksen (tavallisesti vuorotellen yhden tai kahden numeron kanssa ajastintyössä).	Tekninen vika.	Kirjaa virheilmoituksen kirjaimet ja numerot muistiin, katkaise lieden virta sein katkaisimesta ja ota yhteys valtuutettuun sähköasentajaan.

Vikailmoituksen näyttö ja tarkastukset

jos jotakin epätavallista ilmenee, induktioliesi siirtyy automaattisesti suojaustilaan ja näyttön vastaavaan suojauskoodiin:

Ongelma	Mahdolliset syyt	Korjaavat toimet
F3/F4	Induktiokäynnin tila-anturin vika	Ota yhteyttä laitteen toimittajaan.
F9/FA	IGBT:n tila-anturin vika	Ota yhteyttä laitteen toimittajaan.
E1/E2	Epätavallinen syöttöjännite	Tarkista, onko virransyöttö normaali. Kytke virta, kun virransyöttö on normaali.
E3	Induktiokäynnin tila-anturin korkea tila	Ota yhteyttä laitteen toimittajaan.
E5	IGBT-tila-anturin korkea tila	Käynnistä liesi uudelleen, kun se on jähmettynyt.

Edellä on lueteltu yleisten vikojen syyt ja tarkastuksia.

Ilmoita vaurioitusta, jos se voi olla vaarallista ja vaurioittaa induktioliettä.

Tekniset tiedot

Liesitaso	YL-IF7008SFZ-KE9
Keittoalueet	4 aluetta
Käyttöjännite	220 240 V~
Asennettu sähköteho	6600 7200 W
Tuotteen koko P×L (mm)	800 X 520
Asennusaukon mitat A x B (mm)	766 X 486

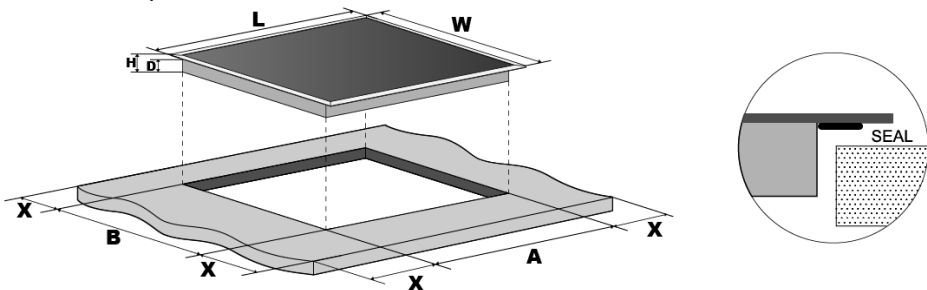
Mitat ja painot ovat likimääräisiä. Koska pyrimme jatkuvasti tekemään tuotteisiimme parannuksia, voimme muuttaa tuotteen teknisiä tietoja ja rakennetta ilman eri ilmoitusta.

Asennus

Laitteiden valinta ja asennus

Leikkaa työtasoon aukko piirroksessa esitettyjen mittojen mukaisesti. Asennusaukon ympärillä on oltava vähintään 5 cm tilaa laitteen käyttöä ja asennusta varten.

Varmista, että työtason paksuus on vähintään **30 mm**. Valitse työtasoksi tiivis materiaali, jotta lämmitystasosta se teilevä lämpö ei aiheuta siihen vaurioita. Seuraavassa kuvatulla tavalla:



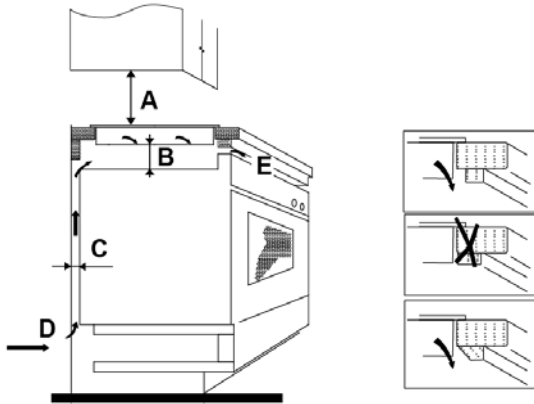
P (mm)	L (mm)	K (mm)	S (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
800	520	62	58	766	486	50 v. h.

Varmista aina, että induktiolieden keittotasossa on riittävä ilmanvaihto eikä

ilman tulo- ja poistoaukot ole tukkeutuneet. Varmista, että induktioliesi on hyvässä kunnossa. Seuraavassa kuvatulla tavalla



Huomautus: Keittotasot eivät isyyden yläpuolella olevasta kaapistosta on oltava vähintään 760 mm.



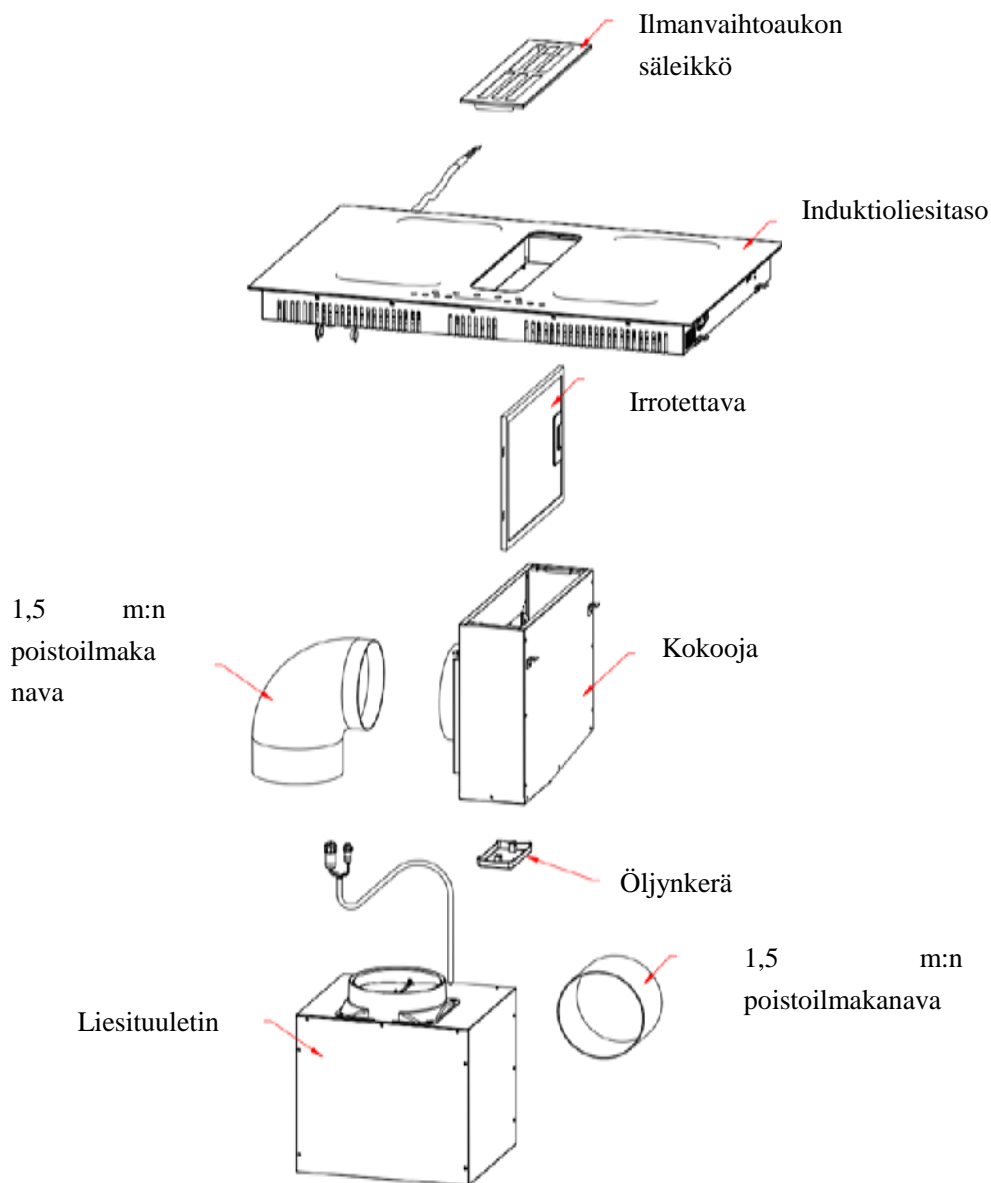
A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 väh.	20 väh.	Ilman tulo	Ilman poisto 5 mm

Varmista nämä asiat ennen liedin asentamista

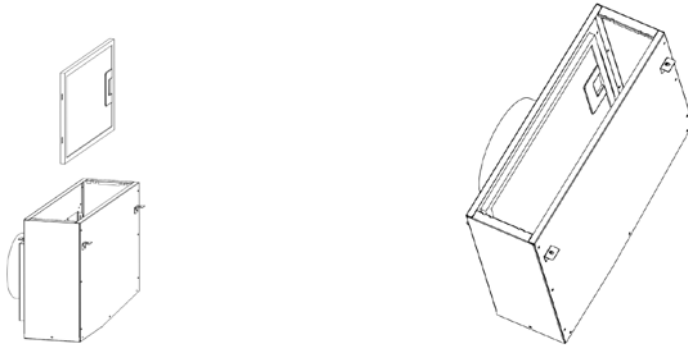
- Työtaso on suorakulmainen ja vaakasuorassa eikä mikään rakenneosia ole tilavaatimusten esteenä.
- Työtaso on valmistettu alumiinista materiaalista.
- Jos liesi on asennettu uunin päälle, uunissa on kiinteä jähdytystuuletin.
- Asennus on kaikkien vaadittujen isyyksivaatimusten ja sitoukusten standardien ja sääntöjen mukainen.
- Kiinteän johdotukseen on asennettu paikallisten sähköasennusohjeiden ja määräysten mukaisesti asianmukainen erotuskytkin, joka erottaa laitteen työstä verkosta. Erotuskytkimen on oltava hyväksytty tyyppi, ja siihen on oltava vähintään 3 mm:n rako kaikkien johdinnapojen (tai kaikkien aktiivisten johtimien [vaihejohtimien] välillä, jos paikalliset sähköasennusmääräykset sen sallivat).
- Asiakas pääsee helposti kiinni erotuskytkimeen liedin asennuksen jälkeen.
- Kysy tarvittaessa lisätietoja rakennus- ja asennusmääräyksistä paikallisilta viranomaisilta.
- Liedin ympärillä olevissa seinissä käytettävien alumiinisten ja helposti puhdistettavien pintamateriaaleja (kuten keraamisia laattoja).

Asennus

Hajotuskuva:

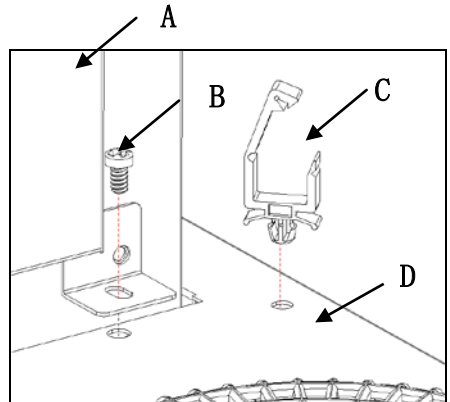
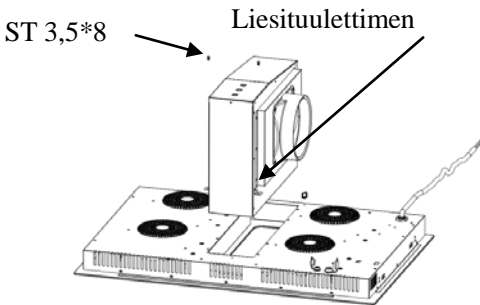


1: Irrotettavan rasvasuodattimen asennus;



2: ① Kiinnit kokoojakanava nelj ll 3,5*8 mm:n ruuvilla liedn alakoteloon (katso kuva) liesitason asentamisen j lkeen.

② Asenna liesituulettimen kaapelipidike.

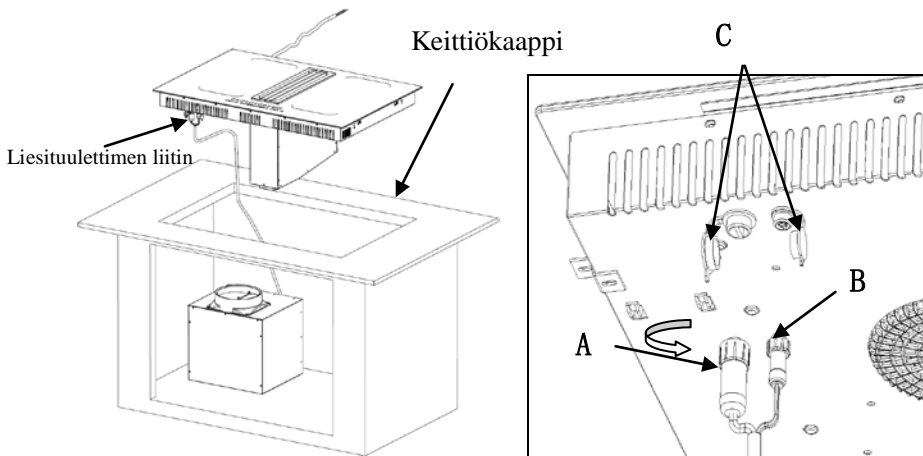


A) Liesituuletin B) Ruuvi C) Kaapelipidike D) Induktioliesitaso

3: Kytke liesituulettimen virta

Avaa induktioliesitason alapuolella oleva vedenpitävä suojus, kytke virtakaapeli ja lukitse se.

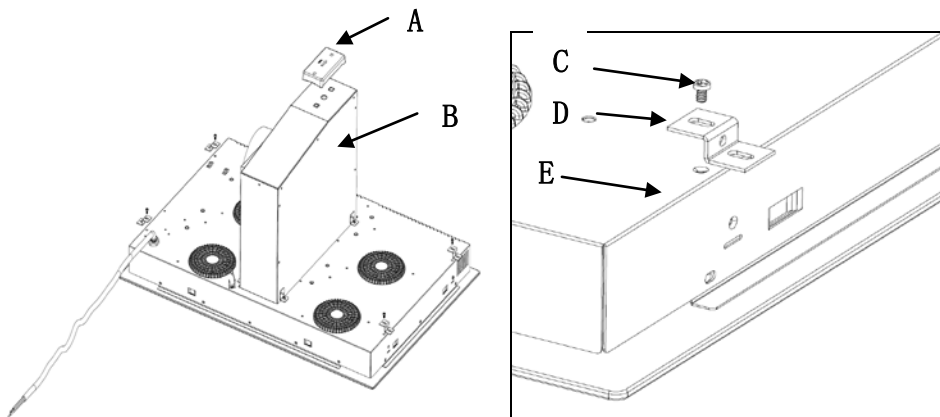
Huomautus: Kun puhdistat liesituulettimen, irrota se virtaliitännästä. Vedenpitävä suojus on asetettava paikalleen.



A) kaksijohtiminen liitin B) viisijohtiminen liitin C) vedenpitävä suojus D) induktioliesitaso

4: ① Kiinnitä öljynkeräyskuppi;

② Kiinnit liesitaso ty tasoon ruuvaamalla lieden alakotelon 4 kiinnikettä (katso kuva) paikalleen asentamisen jälkeen.

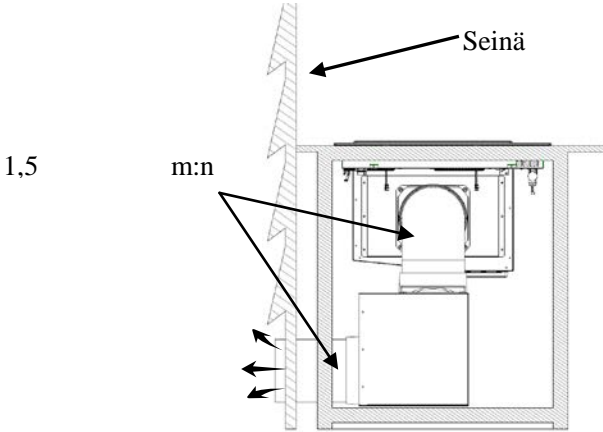


A) Öljynkeräyskuppi B) Kokoojakanava C) Ruuvi D) Kiinnikkeet E) Alakotelo

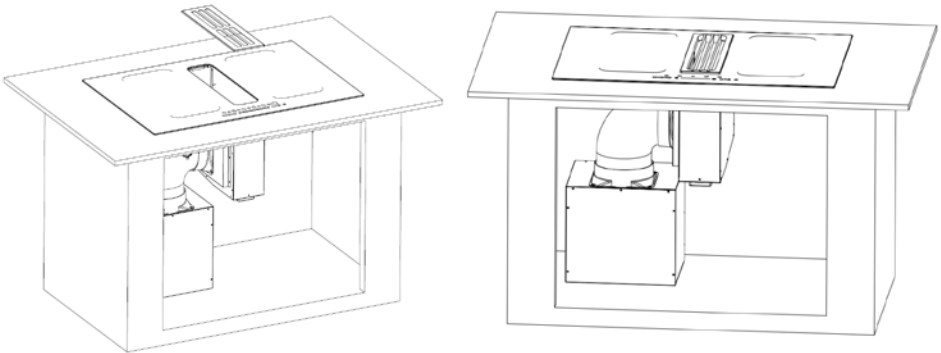
5: ①Kytke liesituuletin ja kokoojakanava toisiinsa 1,5 metrin poistoilmaputkella (katso kuva).

②Kiinnitä suuntaventtiili liesituulettimen ilmanpoistoaukkoon. Kiinnitä sitten poistoilmaputki suuntaventtiiliin seuraavassa kuvatulla tavalla.

Lieden kytkeminen sähköverkkoon.



6: Kiinnitä ilmanvaihtoaukon säleikkö



Varmista n m seikat ennen liedен asentamisen j lleen

- Virtakaapeli ei ole esillä kaapeissa tai laatikostoissa.
- Lieden alapuolelle pöytä ei riittävä raitisilmavirtaus kaapiston ulkopuolelta.
- Jos liesitaso on asennettu laatikosto- tai kaappitilan yläpuolelle, sen alle on asennettu lämpösuoja.

- Erotuskytkin on asennettu paikkaan, jossa asiakas pääsee siihen helposti kiiksi.

Huomautuksia

1. Induktioliesitasoa saa asentaa vain valtuutettu asentaja. Voimme tarjota asiantuntijapalveluita asennusta varten. Ilmeisesti koskaan asenna laitetta itse.
2. Liesitasoa ei saa asentaa suoraan astianpesukoneeseen, jääkaappiin, pakastimeen, pesukoneeseen tai pyykinkuivaimen yläpuolelle, sillä kosteus voi vaurioittaa liedien elektroniikkaa.
3. Induktioliesitaso on asennettava niin, että ilmeisesti pölyä ei tule teillemme tehokkaasti siivoksi pois. Tämä parantaa laitteen luotettavuutta.
4. Seinän ja työtason, jonka päällä induktioliesitaso on, on oltava ilmeisesti vähintään materiaalia.
5. Vaurioiden välttämiseksi kerrosrakenteen ja liima-aineen on oltava ilmeisesti vähintään .

Lieden kytkeminen sähköverkkoon



Tämä liedin saa kytkeä sähköverkkoon vain valtuutettu asentaja.

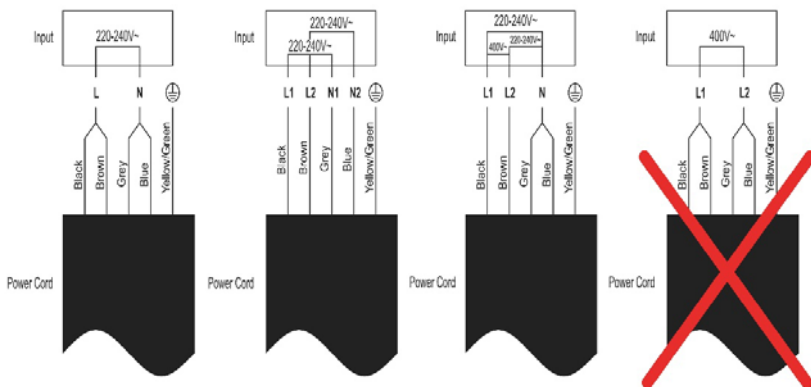
Tarkista seuraavat seikat ennen liedin kytkemistä sähköverkkoon:

1. Kodin sähköverkko on riittävä liedin vaatimalle teholle.
2. Lämpöteho vastaa tyyppikilvessä annettua arvoa.
3. Virtakaapelin osat kestävät tyyppikilvessä ilmoitetun kuormituksen. Ilmeisesti kytkeä liedin kytkemisessä sähköverkkoon sovitettavia, kuristimia tai haaroituslaitteita, sillä ne voivat aiheuttaa ylikuumentumista ja tulipaloja. Virtakaapeli ei saa koskettaa liedin kuumia osia ja se on sijoitettava niin, ettei sen ilmeisesti tila ole missään kohdassa yli 75 °C.



Tarkista sähköasentajalta, onko kodin sähköverkko sopiva ilman muutostöitä. Muutostyöt saa tehdä vain valtuutettu asentaja.

Virransyöttö on kytkettävä asianmukainen vakiomallinen, yksinapainen vikavirtakatkaisin. Kytkentä tapahtuu kyyllä.



- os virtakaapeli vaurioituu tai on vaihdettava, sen saa turvallisuusyryst vaihtaa vain huoltoedustaja, jolla on k ytett viss n siihen tarkoitettut ty kalut.
- os laite kytket n suoraan s hk verkkoon, kytkent n on asennettava omnipolaarinen vikavirtakatkaisin, jonka kosketuspintojen v liill on v hint n 3 mm:n rako.
- Asentajan on varmistettava, ett oikeat s hk liit nn t on tehty ja ett asennus on turvallisuusm r ysten mukainen.
- Kaapelia ei saa taivuttaa tai litist .
- Kaapeli on tarkistettava s nn llisesti, ja sen saa vaihtaa vain valtuutettu asentaja.



**H VITT MINEN: I
h vit tuotetta
kotitalousj tteen
mukana. T llainen j te
on ker tt v erikseen
erikoisk sittely
varten.**

T m laite on merkitty Euroopan unionin direktiivin s hk - ja elektroniikkaromudirektiivin (WEEE) 2002/96/EY mukaisesti. Varmistamalla laitteen asianmukaisen h vitt misen autat est m n ymp rist vahinkoja ja ihmisille koituvia terveyshaittoja, joita laitteen v r nlainen h vitt minen voi aiheuttaa.

Tuotteessa oleva symboli ilmaisee, ettei sit saa k sitell normaalina kotitalousj tteen . Se on viet v ker yspisteeseen s hk - ja elektroniikkakomponenttien kierr tyst varten.

T m n laitteen h vitt minen vaatii erikoisk sittely . Lis tietoja tuotteen k sittelyst , ker misest ja kierr tyksest antavat paikalliset viranomaiset, j tehuoltoyritykset ja laitteen myynyt liike.

os haluat tarkempia tietoja tuotteen k sittelyst , ker misest ja kierr tyksest , ota yhteytt paikallisiin viranomaisiin, j tehuoltoyritykseen tai laitteen myyneeseen liikkeeseen.

THERMEX SCANDINAVIA A/S SERVICEAFD.:

Farøvej 30 • 9800 Hjørring • Danmark
Tlf.: 98 92 62 33 • Fax: 98 92 60 04
E-mail: info@thermex.dk

THERMEX SCANDINAVIA AB

Importgatan 12 A • S-422 46 Hisings Backa
Tel: 031 340 82 00 • Fax: 031 26 33 90
E-mail: info@thermex.se • www.thermex.se

THERMEX SCANDINAVIA AS

Lørenskogveien 75 • 1470 Lørenskog
Tel.: 22 21 90 20 • Fax: 22 21 90 21
E-mail: info@thermex.no • www.thermex.no

THERMEX SCANDINAVIA S.A.U.

C/Noi del Sucre, 42 • 08840 Viladecans
Tel.: 93 637 30 03 • Fax: 93 637 29 02
E-mail: info@thermex.es • www.thermex.es



Hood in hob

Placa de inducción y extracción

Español



Advertencias de seguridad

Su seguridad es muy importante para nosotros. Por favor, lea esta informaci3n antes de utilizar su encimera.

Instalaci3n

Peligro de descarga el3ctrica

- Desconecte el aparato de la red el3ctrica antes de realizar cualquier reparaci3n o mantenimiento.
- Es fundamental y obligatoria la conexi3n a un sistema estable de cableado a tierra.
- Cualquier modificaci3n realizada en el sistema de cableado interno debe efectuarse solamente por un electricista cualificado.
- No seguir esta advertencia puede resultar en una descarga el3ctrica o la muerte.

Peligro de lesiones

- Tenga cuidado, los bordes del panel son afilados.
- No usar precauci3n podr3a resultar en lesiones o cortes.

Instrucciones importantes de seguridad

- Lea atentamente estas instrucciones antes de instalar o utilizar este aparato.
- No deben colocarse materiales combustibles o productos sobre este aparato en ning3n momento.
- Ponga esta informaci3n a disposici3n de la

- persona encargada de instalar el aparato, ya que podrá reducir los costes de la instalación.
- Para evitar cualquier peligro, este aparato debe instalarse según las instrucciones.
 - Este aparato debe ser instalado correctamente y conectado a tierra solamente por una persona debidamente cualificada.
 - Este aparato debe ser conectado a un circuito que incorpore un interruptor de aislamiento y que proporcione una desconexión completa de la fuente de alimentación.
 - No instalar el aparato correctamente podrá invalidar la garantía o cualquier responsabilidad por daños.

Operaciones y mantenimiento

Peligro de descarga eléctrica

- No cocine en una encimera rota o con fisuras. Si la superficie de la encimera presenta roturas o fisuras, desconecte inmediatamente el aparato de la red de alimentación (interruptor de la pared) y póngase en contacto con un técnico cualificado.
- Desconecte el aparato de la red de alimentación antes de su limpieza o mantenimiento.
- No seguir esta advertencia puede resultar en una descarga eléctrica o la muerte.

Peligro para la salud

- Este aparato cumple con las normas de

seguridad electromagnética.

- Sin embargo, las personas con marcapasos u otros implantes electrónicos (tales como bombas de insulina) deben consultar con su médico o fabricante de implantes antes de usar este aparato para asegurarse de que estos no se ven afectados por el campo electromagnético.
- No seguir esta advertencia puede ocasionar la muerte.

Peligro de superficie caliente

- Durante el uso, las partes accesibles del aparato se calentarán lo suficiente como para causar quemaduras.
- No permita que su cuerpo, ropa o cualquier artículo que no sea un recipiente adecuado entre en contacto con el vidrio de inducción hasta que la superficie se enfríe.
- Objetos metálicos tales como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben colocarse en la superficie de la placa, ya que podrán calentarse.
- Mantenga alejados a los niños.
- Las asas de las ollas pueden volverse calientes al tacto. Compruebe que las asas de las ollas no sobresalen sobre otra zona de cocción en funcionamiento. Mantenga los mangos y asas fuera del alcance de los niños.
- No seguir esta advertencia puede ocasionar quemaduras y escaldaduras.

Peligro de lesiones

- La cuchilla del rascador de limpieza queda

expuesta al retraer la cubierta de seguridad. Tenga mucho cuidado y guárdela siempre en un lugar seguro fuera del alcance de los niños.

- No usar precaución podrá resultar en lesiones o cortes.

Instrucciones importantes de seguridad

- No deje el aparato desatendido durante su funcionamiento. Los derrames producen humo y residuos grasientos que podrán provocar un incendio.

- No utilice nunca el electrodoméstico como superficie de trabajo o almacenamiento.

- No coloque nunca ningún objeto o utensilio sobre el aparato.

- No coloque ni deje objetos magnetizables (tarjetas de crédito, tarjetas de memoria) ni dispositivos electrónicos (ordenadores, reproductores de MP3) cerca del aparato, ya que podrán verse afectados por su campo electromagnético.

- No utilice nunca el electrodoméstico para calentar o caldear la sala.

- Después de su uso, apague siempre las zonas de cocción y la encimera tal como se describe en este manual (es decir, mediante el uso de los mandos de control táctil). No confíe únicamente en la función de detección de ollas para desactivar las zonas de cocción cuando retire los recipientes.

- No permita que los niños jueguen con el aparato, ni que se sienten, se suban o pongan de pie sobre él.
- No almacene artículos de interés para los niños en los armarios situados sobre la encimera. No permita que los niños se suban a la encimera, ya que esto puede provocar graves lesiones.
- No deje a los niños solos o sin supervisión en la zona donde el aparato está en uso.
- Los niños o personas con una discapacidad que no puedan utilizar el aparato correctamente deben estar acompañadas de una persona responsable y competente para instruirles en su uso. Esta persona responsable debe asegurarse de que se podrá utilizar el aparato sin peligro para ellos mismos o su entorno.
- No repare o reemplace ninguna parte del aparato a menos que sea recomendado específicamente en el manual. Todas las reparaciones deben realizarse por un técnico cualificado.
- No use vapor para limpiar la encimera.
- No coloque o deje caer objetos pesados sobre la encimera.
- No se ponga de pie sobre la encimera.
- No utilice recipientes con bordes dentados ni arrastre ollas sobre la superficie de inducción, ya que esto podría rayar el vidrio.
- No utilice estropajos o cualquier otro agente abrasivo de limpieza en la encimera, ya que

estos podrán rayar el vidrio de la placa de inducción.

- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por el servicio de reparaciones autorizado o por una persona debidamente cualificada para evitar riesgos de accidentes.

- Este aparato está destinado a usos domésticos o similares, tales como: - áreas de cocina del personal en tiendas, oficinas y otros lugares de trabajo; -granjas; -clientes en hoteles, moteles y otros lugares de tipo residencial; -lugares de alojamiento y pensión.

- **ADVERTENCIA:** El aparato y sus partes accesibles se calientan durante su uso.

Debe tenerse cuidado para evitar tocar los elementos de calefacción.

Los niños menores de 8 años de edad deben mantenerse alejados o bajo supervisión continua.

- Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, siempre que estén bajo supervisión o hayan recibido instrucciones pertinentes sobre el uso del aparato de manera segura y comprendan los peligros que implica.

- Los niños no deben jugar con el aparato. Su limpieza y mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin supervisión.

•**ADVERTENCIA:** Cocinar en una placa con aceite o grasa puede ser peligroso y podr a producirse un incendio. No trate NUNCA de apagar un incendio con agua, en su lugar, apague el aparato y luego cubra la llama con una tapa o una manta ign fuga.

•**ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: no coloque arteculos en las superficies de cocci n.

• **Advertencia:** Si la superficie est agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga el ctrica, para superficies de cer mica de vidrio o material similar ue protegen partes activas.

•No utilice un limpiador a vapor.

•El aparato no est destinado a ser operado por medio de un temporizador externo o de un sistema de control remoto independiente.

PRECAUCI N: El proceso de cocci n debe ser supervisado. Un proceso de cocci n breve debe ser supervisado continuamente.

ADVERTENCIA: Para evitar el vuelco del electrodom stico, debe instalarse el medio estabilizador. Consulte las instrucciones para la instalaci n.

ADVERTENCIA: Utilice protectores de placa dise ados por el fabricante de la encimera o recomendados por el fabricante del aparato en las instrucciones de uso, o protectores de placa integrados en el aparato. El uso de protectores inadecuados puede causar accidentes.

Este aparato incorpora una conexión a tierra solo para fines funcionales.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD DE LA

CAMPANA

Nunca permita que los niños operen esta máquina.

La campana es para uso doméstico solamente, no apta para barbacoas, asaderos ni otros fines comerciales.

La campana y su filtro deben limpiarse regularmente para mantenerlos en buenas condiciones de trabajo.

Limpie la campana según el manual de instrucciones y mantenga la unidad alejada de peligro de incendio.

Por favor, mantenga la cocina en buen estado. Antes de conectar el aparato, compruebe que el cable de alimentación no está dañado. Un cable de alimentación dañado debe ser sustituido por personal cualificado.

La sala deberá estar ventilada adecuadamente cuando se utilice la campana y otros electrodomésticos al mismo tiempo.

El aire no debe descargarse en un conducto que se utiliza para la extracción de humos de aparatos que quemen gas u otros combustibles; Deben cumplirse los reglamentos relativos a la descarga de aire.

Este aparato electrodoméstico no está diseñado para ser utilizado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia o conocimiento, a menos que obtengan la supervisión e instrucción adecuada acerca del uso de este aparato electrodoméstico por parte de una persona responsable de su seguridad.

Los niños deberán ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

PRECAUCIÓN: Las partes accesibles pueden calentarse cuando se utiliza junto con el aparato de cocinar.

Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, siempre que estén bajo supervisión o hayan recibido instrucciones pertinentes sobre el uso del aparato de manera segura y comprendan los peligros que implica. Los niños no deben jugar con el aparato. Su

limpieza y mantenimiento no deben ser realizados por niños sin supervisión.

Peligro de descarga eléctrica

Conecte esta unidad solamente a un tomacorriente con conexión a tierra. En caso de duda, obtener el asesoramiento de un técnico cualificado.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, provocar un incendio o una descarga eléctrica.

Enhorabuena por la compra de su nueva placa de inducción.

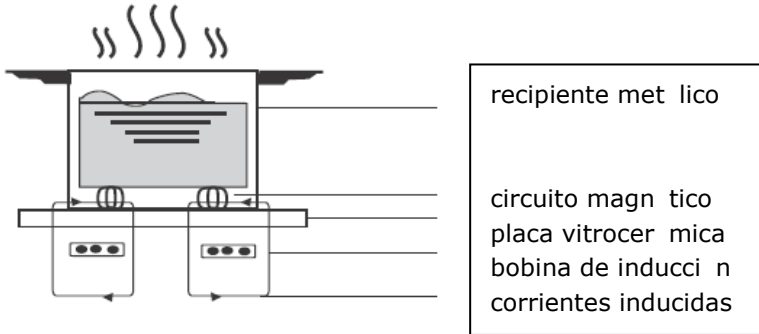
Recomendamos que lea estas Instrucciones / Manual de instalación con detenimiento para entender cómo instalarla y manejarla correctamente.

Para la instalación, por favor, lea la sección instalación.

Lea cuidadosamente todas las instrucciones de seguridad antes de usar, y conserve estas Instrucciones / Manual de instalación para referencia futura.

Palabras acerca de la cocina de inducción

La inducción es una tecnología de cocción segura, avanzada, eficiente y económica. Funciona por vibraciones electromagnéticas que generan calor directamente en el recipiente, en lugar de indirectamente a través de la calefacción de la superficie de vidrio. El vidrio se vuelve únicamente caliente porque el recipiente lo calienta.

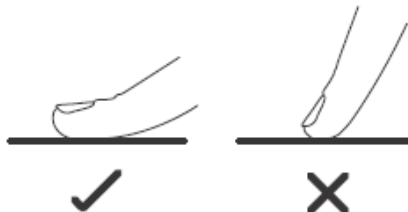


Antes de usar su nueva placa de inducción

- Lea esta guía, tomando nota en particular de la sección de Advertencias de seguridad.
- Elimine cualquier película protectora que pueda estar todavía en su placa de inducción.

Uso de los mandos Touch Control

- Los controles responden al tacto, por lo que no necesita aplicar ningún tipo de presión.
- Utilice la yema del dedo, no la punta.
- Se escuchará un pitido cada vez que se registra un toque.
- Asegúrese que los controles estén siempre limpios y secos, y que no haya ningún objeto (por ejemplo, un utensilio o un paño) cubriéndolos. Incluso una fina capa de agua puede dificultar el funcionamiento de los controles.



Elegir los utensilios correctos



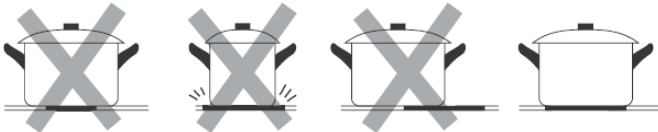
- Utilice solo utensilios de cocina con una base adecuada para la cocina de inducción. Busque el símbolo de la inducción en el embalaje o en la parte inferior del recipiente.
- Puede comprobar si sus utensilios son adecuados haciendo una prueba a prueba con un imán. Acerca un imán a la base de la olla o es atraído, el recipiente es adecuado para la inducción.
- Si no tiene un imán a mano:
 1. Vierta un poco de agua en el recipiente que desea comprobar.
 2. Si el agua se calienta y el agua se calienta, el recipiente es adecuado.
- Los utensilios de cocina fabricados con los siguientes materiales no son adecuados: acero inoxidable puro, aluminio o cobre con base sin componentes imantables, vidrio, madera, porcelana, cerámica y loza de barro.



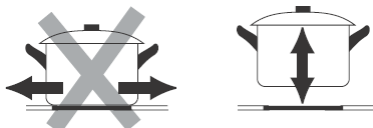
No use utensilios con bordes irregulares o una base curvada.



Asegúrese de que el fondo de la olla es liso, se sienta contra el vidrio y es del mismo tamaño que la zona de cocción. Utilice recipientes cuyo diámetro sea del mismo tamaño que el gráfico de la zona seleccionada. Si utiliza una olla ligeramente mayor, se utilizará la energía de una manera más eficiente. Utilizar una olla más pequeña podrá disminuir la eficacia. Los recipientes con un diámetro inferior a 140 mm podrán no ser detectados por la placa. Coloque siempre el recipiente en el centro de la zona de cocción.



Levante siempre el recipiente de la placa de inducción, no lo deslice, ya que podrá rayar el vidrio.



Dimensiones de los recipientes

Las zonas de cocción están delimitadas, adaptadas automáticamente al diámetro de la olla. Sin embargo, la parte inferior del recipiente debe tener un diámetro mínimo según la zona de cocción correspondiente. Para obtener el mejor rendimiento de la placa, coloque el recipiente en el centro de la zona de cocción.

El diámetro base de los utensilios de cocina de inducción



Tabla de diámetros mínimos (mm)

1, 2, 3, 4	120
zona Flex	200

Funcionamiento de la placa de inducción

Para empezar a cocinar

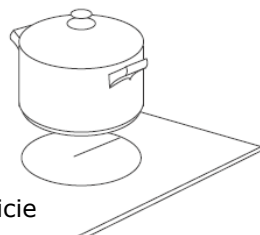
1. Toque el control de Encendido / Apagado.

Una vez encendido, se oír un pitido una vez, los indicadores mostrarán  o , indicando que la placa de inducción ha entrado en modo de espera.

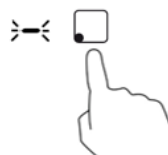


2. Coloque un recipiente adecuado en la zona de cocción que desee utilizar.

- Asegúrese de que la parte inferior del recipiente y la superficie de la zona de cocción estén limpias y secas.



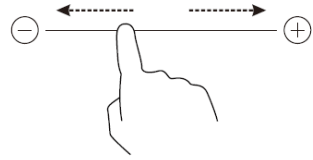
3. Pulse el control de selección de zona de cocción, y un indicador situado junto al botón comenzará a parpadear.



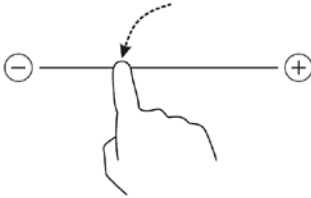
4. Establezca el nivel de potencia tocando $-$, $+$, o deslizando el dedo sobre el control $-$,
o simplemente tocando en cualquier punto de $-$.



O



O



- Si no selecciona una zona de calor en un minuto, la placa de inducción se apagará automáticamente. Tendrá que empezar de nuevo en el paso 1.
- Puede modificar la configuración de calor en cualquier momento durante la cocción.
- Si desliza el dedo sobre $-$, la potencia variará de nivel 2 a nivel 8.
Pulsando $-$, la potencia disminuirá un nivel de cada vez hasta llegar al nivel 0.
Pulsando $+$, la potencia aumentará un nivel de cada vez hasta llegar al nivel 9.

Si el indicador parpadea $\cong \underline{\quad} \cong$ alternativamente con el ajuste del calor,

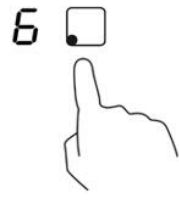
significa que:

- no ha colocado un recipiente en la zona de cocción correcta, o
- el recipiente que está utilizando no es apto para la cocina de inducción, o
- el recipiente es demasiado pesado, o no está centrado correctamente en la zona de cocción.

La calefacción no comenzará a menos que haya un recipiente adecuado en la zona de cocción.

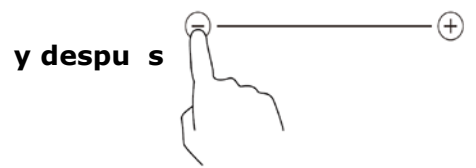
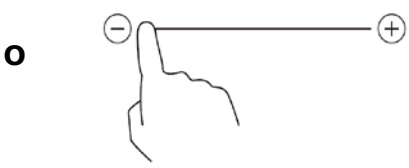
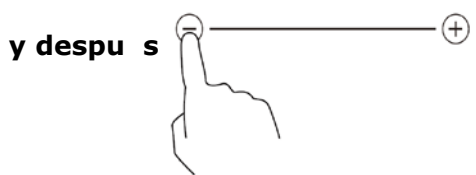
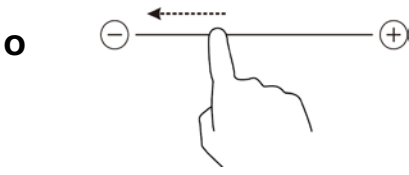
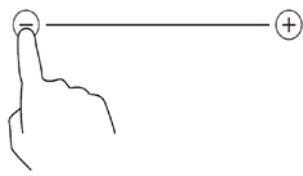
El indicador se apagará automáticamente después de 1 minuto si no se ha utilizado un recipiente adecuado.

uando haya terminado de cocinar



1. Pulse el control de selecci n de la zona de calefacci n que desea apagar.

2. Apague la zona de cocci n tocando - y desplaz ndose hasta llegar a 0 .
O deslice el dedo sobre — hacia el punto iz uierdo y luego - .
O toque el punto iz uierdo — y luego - .



Aseg rese de que el indicador de energ a muestra 0 , y despu s muestra H .



3. Apague por completo la encimera tocando el control de Encendido / Apagado.



4. Tenga cuidado con las superficies calientes

El indicador mostrará la zona de cocción est. caliente al tacto. Desaparecer cuando la superficie se haya enfriado a una temperatura segura. Tambi. n puede ser utilizado como funci. n de ahorro de energ. a si desea calentar m. s recipientes, utilice la placa que a. n est. caliente.



mo utilizar la funci. n Boost

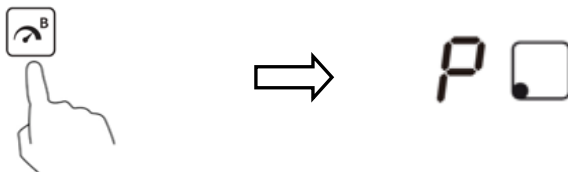
Boost es la funci. n donde una zona aumenta su potencia en un segundo y durante 5 minutos. As. se puede obtener una cocci. n m. s potente y r. pida.

so de la funci. n Boost para conseguir m. s potencia

1. To. ue el bot. n de selecci. n de la zona de calefacci. n que se desea acelerar, parpadear. un indicador junto al bot. n.



2. To. ue el bot. n Boost, la zona de cocci. n comenzar. a trabajar en modo Boost. El indicador de potencia mostrar. P para indicar que la zona est. acelerando.

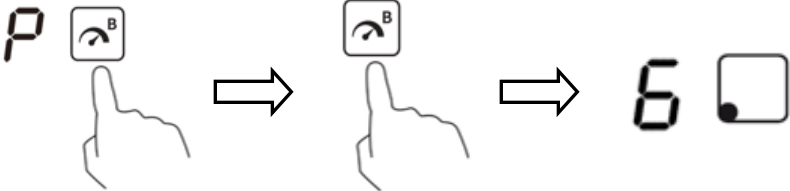


3. La potencia Boost tendr. una duraci. n de 5 minutos, a continuaci. n la zona volver. al nivel de potencia fijado antes de aplicar el Boost.



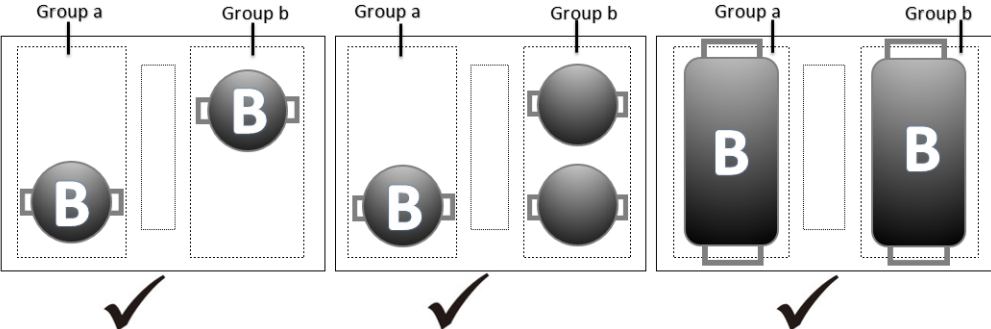
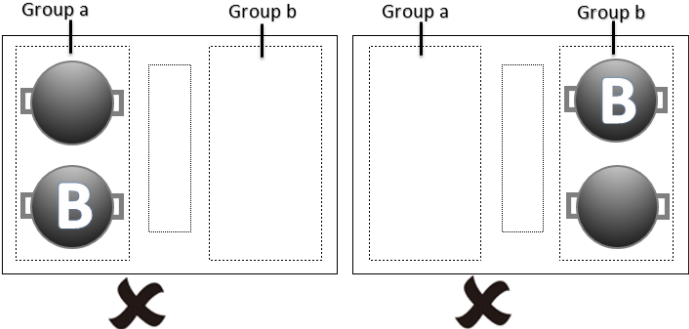
4. Si desea cancelar la funci. n Boost antes de cumplirse los 5 minutos,

to ue el control de selecci n de la zona de cocci n, el indicador comenzar a parpadear. A continuaci n pulse el bot n de Boost. La zona de cocci n volver a



Restricciones de uso

Todas las zonas de esta placa pueden trabajar con la funci n Boost, si necesita utilizarla, cambie antes a otra zona en el mismo grupo. De lo contrario los s mbolos **P** y **9** parpadear n en los indicadores de la zona seleccionada y se ajustar el nivel de potencia **9** de manera autom tica.

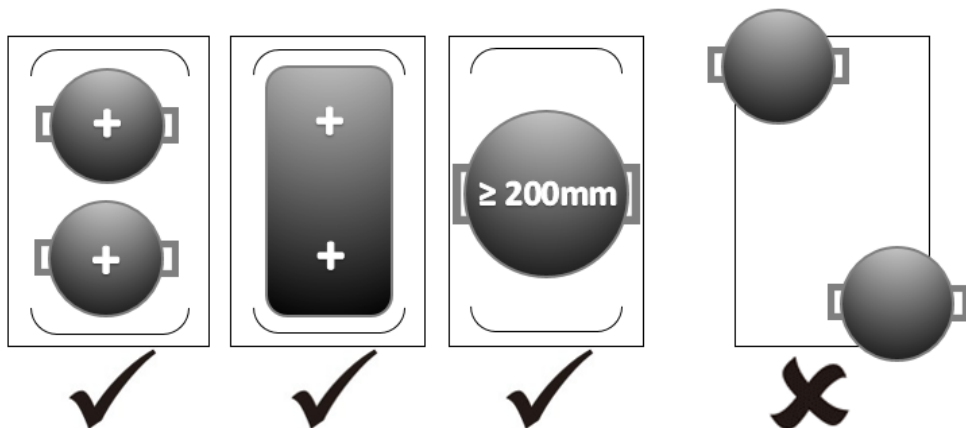


Observaciones: Cuando no est utilizando la funci n Boost, podr utilizar las cuatro zonas al mismo tiempo.

ona Flex

- Esta zona puede utilizarse como una zona nica o como dos zonas diferentes, en cualquier momento y seg n las necesidades de la cocci n.
- El rea Flex est compuesto de dos inductores independientes que pueden controlarse por separado. Cuando funciona como una zona nica, un recipiente se mueve de una zona a otra dentro de la zona Flex manteniendo el mismo nivel de potencia de la zona donde fue colocado originalmente, y la parte que no est cubierta por utensilios de cocina no se calienta.
- Importante: Aseg rese de colocar los recipientes centrados en la zona de cocci n. En caso de estar utilizando una olla grande, oval, rectangular o alargada, aseg rese de colocar los recipientes centrados en la zona de cocci n cubriendo ambas cruces.

Ejemplos de colocaci n de recipientes:



omo una sola zona

1. Para activar la zona Flex como una sola zona amplia, simplemente pulse el bot n indicado.

2. La configuraci n de potencia funciona como cualquier otra rea normal.



omo dos zonas independientes

Para utilizar el rea Flex como dos zonas diferentes con diferente potencia, pulse de nuevo el bot n indicado y las zonas volver n a su configuraci n previa.

so de la campana

1. To ue el control de Encendido / Apagado.

Una vez encendido, se oir un pitido una vez, los indicadores mostrar n o , y la campana mostrar 0 indicando ue la encimera ha entrado en modo de espera.

2. Pulse el control de la campana, empezar a parpadear el indicador.



3. Establezca un nivel de potencia volviendo a pulsar en control de la campana, el nivel de potencia varía de nivel 1 a 3. Para un nivel de potencia P, durará 8 minutos.

Bloqueo de los controles

- Puede bloquear los controles para prevenir el uso no intencional (evitar por ejemplo que los niños enciendan accidentalmente las zonas de cocción).
- Cuando los controles están bloqueados, todos los controles excepto el de Encendido / Apagado (ON/OFF) estarán deshabilitados.

Para bloquear los controles

Toque el control de bloqueo de teclado. El indicador del temporizador mostrará Lo

Para desbloquear los controles

1. Asegúrese de que la placa de inducción está encendida.
2. Pulse y mantenga pulsado el control de bloqueo del teclado durante unos momentos.
3. Ahora ya puede empezar a utilizar la placa de inducción.



Cuando la encimera está en el modo de bloqueo, todos los controles están desactivados excepto el de Encendido / Apagado (ON/OFF); en caso de emergencia podrá apagar la placa de inducción con el control de encendido y apagado, pero deberá desbloquear la encimera antes de la siguiente operación.

Protección contra el sobrecalentamiento

Un sensor de temperatura empotrado puede monitorizar la temperatura dentro de la placa de inducción. Si se registra una temperatura excesiva, la placa de inducción dejará de funcionar automáticamente.

Detección de artículos de peso o tamaño

Si se deja sobre la encimera un recipiente de tamaño inadecuado o no magnético (p. ej. aluminio) o algún otro artículo pesado (cuchillo, tenedor, llave), la encimera pasa automáticamente al modo de espera durante 1 minuto. El ventilador seguirá enfriando la placa de inducción durante otro 1 minuto.

Protección de apagado automático

El apagado automático es una función de protección de seguridad de la placa de inducción. Se desconectará automáticamente si alguna vez se le olvida encendida. Los tiempos de funcionamiento predeterminados para los diferentes niveles de potencia se muestran en la tabla siguiente:

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temporizador de funcionamiento predeterminado (hora)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Cuando se retira la olla, la placa de inducción puede detener inmediatamente la calefacción, y apagarse automáticamente después de 2 minutos.



A aquellas personas que lleven un marcapasos deberán consultar a su médico antes de utilizar este electrodoméstico.

uso del Temporizador

Puede utilizar el temporizador de dos maneras diferentes:

- Como un temporizador sencillo. En este caso, el temporizador no apagará ninguna zona de cocción una vez cumplido el tiempo.
- Se puede fijar para apagar una zona de cocción después de transcurrido el tiempo establecido.
- Puede ajustar el temporizador hasta 99 minutos.

uso como Temporizador sencillo

Si no está seleccionada ninguna zona de cocción

1. Asegúrese de que la placa de inducción está encendida.

Nota: puede utilizar esta opción incluso si no selecciona ninguna zona de cocción.

2. Pulse el control de temporizador, el indicador empezará a parpadear y se mostrará 30 en el indicador de tiempo.



3. Puede fijar el tiempo pulsando el control - o + .

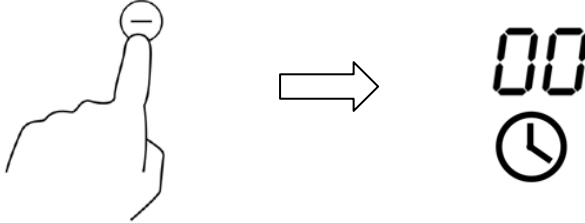
4.

Consejo: Pulse el control - o + una vez para disminuir o aumentar 1 minuto.

Mantenga pulsado el control - o + una vez para disminuir o aumentar 10 minutos.



4. Al pulsar **-**, el temporizador disminuir y se mostrar **00** en el indicador de minutos.



5. Una vez ajustado el tiempo empezar la cuenta atrás inmediatamente. La pantalla mostrar el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadear durante 5 segundos.



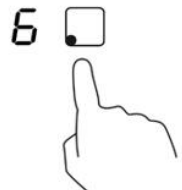
6. Se oír un pitido durante 30 segundos y el indicador del temporizador mostrar **--** una vez agotado el tiempo.



Ajustar el temporizador para apagar una zona de cocin

Las zonas de cocin configuradas a esta funci n:

1. Pulse el control de selecci n de la zona de calefacci n para la ue desea ajustar el temporizador. (p.ej. zona #1)

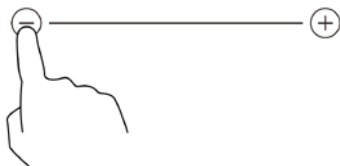


2. Pulse el control de temporizador, el indicador

empezar a parpadear y se mostrar 30 en el indicador de tiempo.



3. Puede fijar el tiempo pulsando el control - o + .

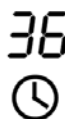


Consejo: Pulse el control - o + una vez para disminuir o aumentar 1 minuto.

Mantenga pulsado el control - o + una vez para disminuir o aumentar 10 minutos.

Si el tiempo establecido supera los 99 minutos, el temporizador volver automáticamente al minuto 0.

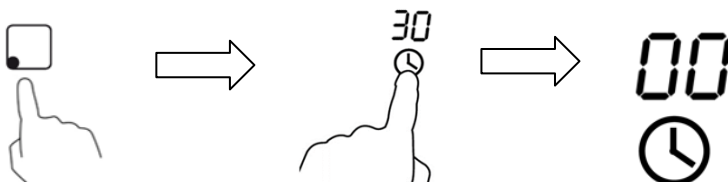
4. Una vez ajustado el tiempo empezará la cuenta atrás inmediatamente. La pantalla mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos.



NOTA: Se iluminará el punto rojo al lado del indicador del nivel de potencia indicando que se ha seleccionado la zona.



5. Para cancelar el temporizador, pulse el control de selección de la zona de calefacción y luego el Temporizador . Esto cancelará el temporizador y en el indicador de minutos se mostrará 00 y luego -- .



6. Una vez finalizado el tiempo de cocci n, se apagar autom ticamente la zona correspondiente y se mostrar el indicador H .



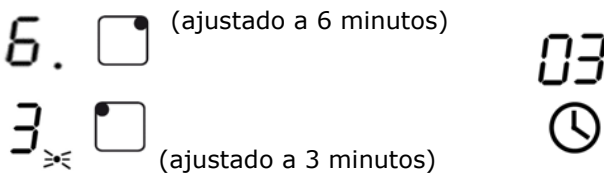
Las dem s zonas de cocci n continuar n funcionando si se hab an encendido previamente.

Ajustar el temporizador para apagar m s de una zona de cocci n

1. Si se utiliza esta funci n para m s de una zona de cocci n, el indicador del temporizador mostrar el tiempo m s corto.
(P. ej. zona #2 ajustada a 3 minutos, zona #3 ajustada a 6 minutos, el indicador del temporizador muestra 3).

NOTA: El punto rojo parpadeante junto al indicador de nivel de potencia significa ue el indicador del temporizador est mostrando el tiempo de la zona de cocci n.

Si desea comprobar el tiempo de otra zona, pulse el control de selecci n de la zona de calefacci n. El temporizador mostrar el tiempo establecido.



2. Una vez finalizado el tiempo de cocci n, la zona de cocci n correspondiente se apagar autom ticamente y el indicador mostrar H .



NOTA: Si desea cambiar el tiempo despu s de haber programado el temporizador, tendr ue comenzar desde el paso 1.

Funci3n Pausa

Si no est3 seleccionada ninguna zona de cocci3n

5. Aseg3rese de que la placa de inducci3n est3 encendida.

Nota: puede utilizar la funci3n Pausa si no selecciona ninguna zona de cocci3n.

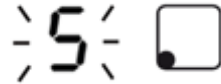
6. Pulse el control de temporizador (solo una vez), el indicador del temporizador empezar3 a parpadear y mostrar3 PU .



3. Cuando la funci3n Pausa est3 activada, comenzar3 inmediatamente una cuenta atr3s de 10 minutos. El indicador del temporizador seguir3 mostrando PU .



4. Una vez finalizados estos 10 minutos autom3ticos, sonar3 un pitido 5 veces, el temporizador mostrar3 PU y el indicador del nivel de potencia parpadear3 .



5. Pulse el control de selecci3n de la zona de cocci3n que desea volver a encender,

este dejar3 de parpadear. El indicador del temporizador sigue mostrando PU , la zona seguir3 funcionando hasta que se active la siguiente funci3n Pausa.



6. Si desea cancelar la funci3n Pausa, y no hay seleccionada ninguna zona de cocci3n, seleccione el bot3n de control del temporizador (solo una vez), el indicador mostrar3 -- . La zona de calefacci3n volver3 a funcionar en condiciones normales.



uidado y limpie a

u ?	mo?	Importante!
<p>Manchas leves en el cristal (huellas, marcas, residuos de alimentos o derrames no azucarados).</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desconecte la encimera de la fuente de alimentaci n. 2. Apli ue un limpiador para encimeras mientras el vidrio est a n templado (pero no caliente!). 3. Enjuague y se ue con un pa o limpio o toalla de papel. 4. Vuelva a conectar la encimera a la fuente de alimentaci n. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cuando la alimentaci n de la encimera est desconectada, no habr indicaci n de superficie caliente , pero la zona de cocci n puede estar a n caliente. Tenga mucho cuidado. • Los estropajos industriales, algunos estropajos de nailon y los agentes de limpieza abrasivos pueden rayar el vidrio. Lea siempre la eti ueta para comprobar si su limpiador o estropajo es adecuado. • No deje nunca residuos de limpieza sobre la superficie de cocci n, podr a mancharse el vidrio.
<p>Productos derramados, derretidos y sustancias calientes ue contienen az car en el vidrio</p>	<p>Elim nelos inmediatamente con una esp tula, paleta o rascador de cuchilla adecuado para superficies de vidrio de inducci n, prestando siempre atenci n a las superficies calientes de la zona de cocci n:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Desconecte la encimera de la fuente de alimentaci n. 2. Sostenga la cuchilla o utensilio en un ngulo de 30 , raspe la suciedad o vertido arrastr ndolo a un rea fra de la encimera. 3. Elimine estos residuos utilizando un pa o de tela o toalla de papel. 4. Siga los pasos 2 a 4 para Manchas leves antes descritos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Elimine las manchas dejadas por sustancias derretidas y alimentos azucarados o derrames tan pronto como sea posible. Si se dejan enfriar en el vidrio, podr an resultar muy dif ciles de eliminar, o incluso da ar la superficie de vidrio de forma permanente. • Riesgo de lesiones: cuando se retrae la cubierta de seguridad del rascador, ue dar expuesta la cuchilla. Tenga especial cuidado y gu rdela siempre en un lugar seguro fuera del alcance de los ni os.
<p>Sustancias derramadas sobre los mandos de control t ctal.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desconecte la encimera de la fuente de alimentaci n. 2. Elimine el vertido 3. Limpie la superficie del rea de control t ctal con una esponja o pa o limpio y h medo. 4. Se ue completamente el rea con una toalla de papel. 5. Vuelva a conectar la encimera a la fuente de alimentaci n. 	<ul style="list-style-type: none"> • La encimera podr a emitir un pitido y apagarse autom ticamente, los mandos de control t ctal podr an dejar de funcionar mientras permanezcan cubiertos por esa sustancia. Aseg rese de limpiar el rea de control t ctal antes de volver a encender la encimera.

consejos y Sugerencias

Problema	causas probables	¿qué hacer?
La placa de inducción no se enciende.	No hay alimentación eléctrica.	Asegúrese de que la placa de inducción esté conectada a una fuente de alimentación y encendida. Compruebe que no exista ningún fallo eléctrico en su hogar o área. Si lo ha comprobado todo y el problema persiste, póngase en contacto con un técnico cualificado.
Los controles táctiles no responden.	Los controles están bloqueados.	Desbloquee los controles. Consulte la sección Funcionamiento de la placa de inducción para más información.
Dificultad para activar los controles táctiles.	Podría haber una ligera película de agua sobre los controles o es posible que esté utilizando la punta del dedo para manejar los controles.	Asegúrese de que el área de control táctil esté seca y use la yema del dedo al tocar los controles.
El vidrio está rayado.	Utensilios de cocina con borde spero. Se está utilizando una esponja abrasiva o productos de limpieza no adecuados.	Utilice utensilios de cocina con bases planas y lisas. Consulte Elegir los utensilios correctos . Consulte Cuidado y limpieza .
Algunos recipientes emiten chasquidos o crujidos.	Esto puede deberse al modo en que están fabricados (capas de materiales distintos vibrando de forma diferente).	Esto es normal en los utensilios de cocina y no indica un fallo.
La placa de inducción produce un zumbido bajo cuando se utiliza a temperaturas altas.	Esto es debido a la tecnología de cocción por inducción.	Esto es normal, pero el ruido debería disminuir o desaparecer completamente al disminuir la temperatura.

Ruido del ventilador procedente de la placa de inducción.	Un ventilador de refrigeración integrado en su placa de inducción ha evitado el sobrecalentamiento de los componentes electrónicos. Podrá seguir funcionando después de haber apagado la encimera.	Esto es normal y no necesita ninguna acción. No desconecte la encimera de la fuente de alimentación mientras el ventilador está funcionando.
Los recipientes no se calientan ni aparecen en el indicador.	La placa de inducción no puede detectar el recipiente porque no es apto para cocina de inducción. La placa de inducción no puede detectar el recipiente porque es demasiado pequeño o para la zona de cocción o no está colocado correctamente.	Use utensilios adecuados para cocina de inducción. Consulte la sección Elegir los utensilios correctos. Coloque el recipiente en el centro y asegúrese de que su base coincida con el tamaño de la zona de cocción.
La placa de inducción o una zona de cocción se ha apagado de forma inesperada, emite un sonido y aparece un código de error (normalmente alternando con uno o dos dígitos en el indicador del temporizador).	Fallo técnico.	Anote el error, desconecte la encimera de la fuente de alimentación y póngase en contacto con un técnico cualificado.

Indicador e inspección de fallos

Si surge una anomalía, la placa de inducción entrará automáticamente en estado protector y mostrará los códigos correspondientes:

Problema	causas probables	qué hacer?
F3/F4	Fallo del sensor de temperatura de la bobina de inducción.	Póngase en contacto con su proveedor.
F9/FA	Fallo del sensor de temperatura del IGBT.	Póngase en contacto con su proveedor.
E1/E2	Tensiones de alimentación anormales.	Compruebe que la tensión sea la correcta. Vuelva a encender una vez comprobado que la tensión sea la correcta.
E3	Temperatura anormal en el sensor	Póngase en contacto con su

	de temperatura de la bobina de inducción.	proveedor.
E5	Temperatura anormal en el sensor de temperatura de IGBT.	Reinicie una vez que la encimera se haya enfriado.

Los anteriores son evaluaciones de fallos comunes.

No desmonte la unidad usted mismo para evitar posibles peligros y daños a la placa de inducción.

Especificaciones técnicas

Encimera de cocina	YL-IF7008SFZ-KE9
Zonas de cocción	4 zonas
Voltaje de alimentación	220-240V~
Potencia eléctrica instalada	6600-7200W
Medidas longitud x ancho (mm)	800X520
Dimensiones hueco AxB (mm)	766X486

El peso y las dimensiones son aproximados. Porque nos esforzamos continuamente para mejorar nuestros productos podremos cambiar las especificaciones y diseños sin previo aviso.

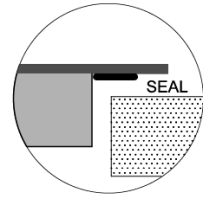
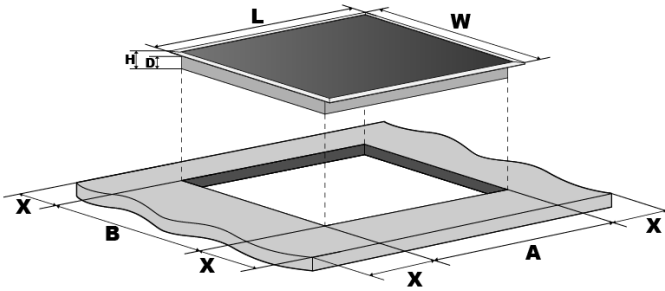
Instalación

Material de instalación

Corte la superficie de trabajo según las medidas que se muestran en el dibujo. A efectos de instalación y uso, deberá conservarse un mínimo de 5 cm de espacio alrededor del agujero.

Asegúrese que la superficie de trabajo tenga un grosor de al menos **30 mm**.

Seleccione una superficie de trabajo fabricada con material resistente al calor para evitar la deformación provocada por la radiación de calor desde la placa. Como se muestra a continuación:

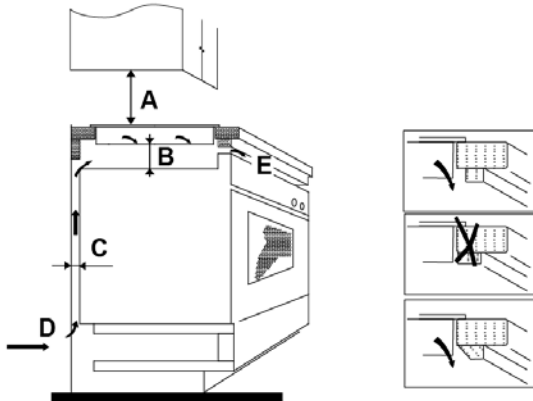


L. (mm)	An. (mm)	Al. (mm)	Pr. (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
800	520	62	58	766	486	50 Mini

Asegúrese siempre de que la placa de inducción esté bien ventilada y que la entrada y salida no estén bloqueadas. Asegúrese de que la placa de inducción esté en buen estado de funcionamiento. Como se muestra a continuación



Nota: La distancia mínima de seguridad entre la placa y el gabinete situado encima de ella debe ser de al menos **760 mm**.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 Mini	20 Mini	Entrada de aire	Salida de aire 5 mm

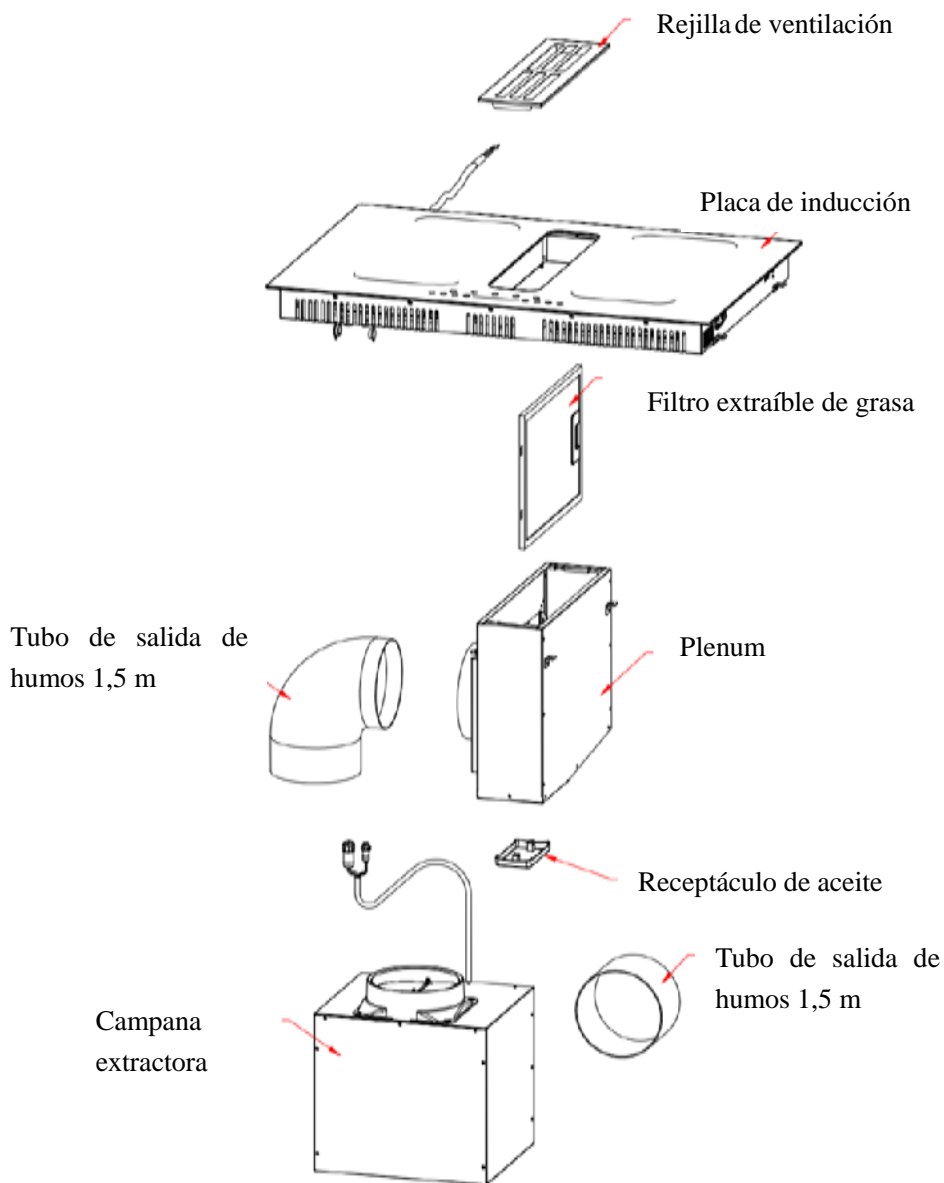
Antes de instalar la placa, asegúrese de lo siguiente

- la superficie de trabajo está a escuadra y nivelada y que los elementos estructurales no interfieren con los requisitos de espacio;
- la superficie de trabajo está fabricada en un material resistente al calor;

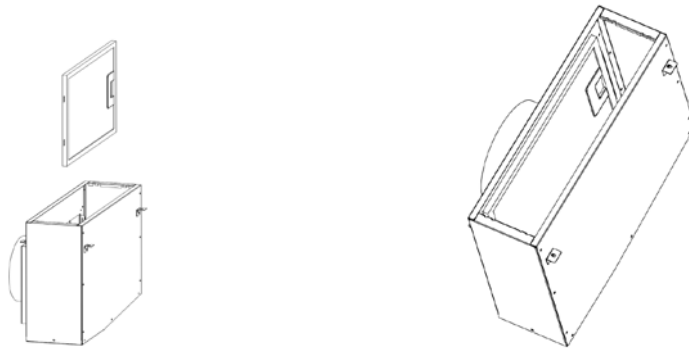
- si la encimera está instalada sobre un horno, este debe tener un ventilador incorporado;
- la instalación cumplir con los requisitos de autorización y normas y reglamentos vigentes;
- se incluye en el cableado permanente un interruptor adecuado de aislamiento para una desconexión completa de la red de alimentación, instalado y colocado cumpliendo con las normas y reglamentos de cableado locales.
El interruptor de aislamiento deberá ser de un tipo aprobado y proporcionar una separación de contactos de 3 mm en todos los polos (o en todos los conductores activos [fase] si las normas de cableado locales permiten esta variación de los requisitos);
- el interruptor de aislamiento será fácilmente accesible para el cliente una vez instalada la placa;
- consultar a las autoridades y reglamentos locales en materia de construcción en caso de duda sobre la instalación;
- se utilizan acabados y materiales resistentes al calor y fáciles de limpiar (por ejemplo, azulejos) para las superficies de pared que rodean la placa.

Instalación

Plano de despiece:

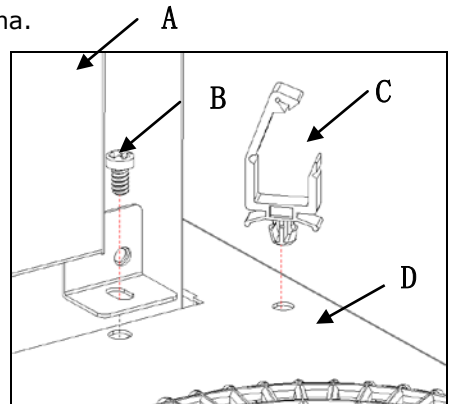
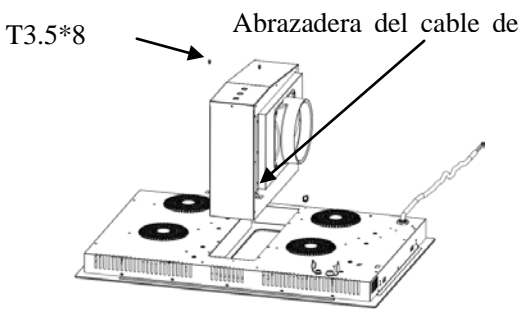


1: Fijación del filtro extraíble de grasa;



2: ① Fijar el plenum a la base de la placa utilizando 4 tornillos de 3.5*8 mm (ver cuadro) una vez instalada la placa.

② Fije la abrazadera del cable de la campana.

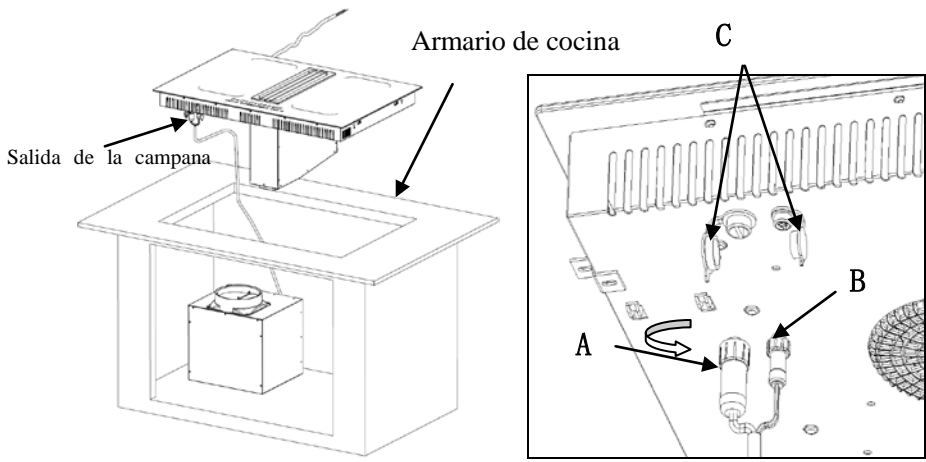


A) Campana extractora B) tornillo C) abrazadera D) placa de inducción

3: Conectar la campana extractora a la alimentación eléctrica

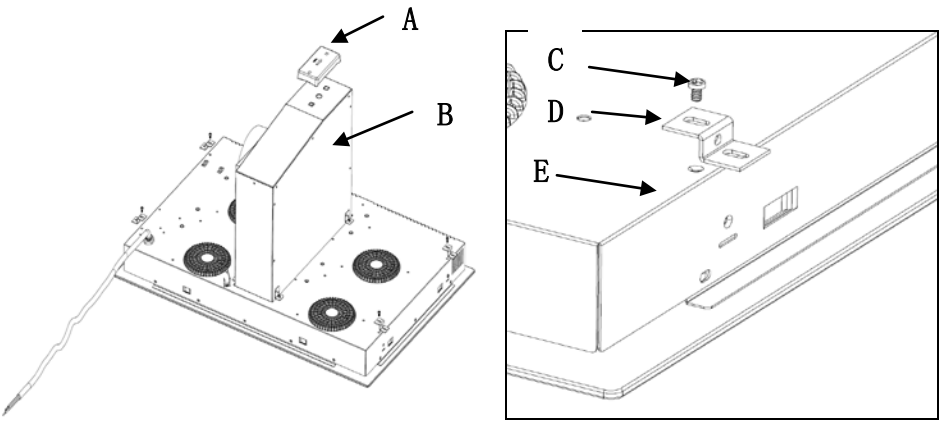
Abra la cubierta impermeable en la parte inferior de la placa de inducción, conecte la alimentación eléctrica y ciérrela.

Observaciones: Durante la limpieza de la campana, si la desconecta de la toma, deberá cubrirse la cubierta impermeable.



A)2-cable B)5-cable C)cubierta impermeable D)placa de inducción

- 4: ① Fijar el receptáculo de aceite.
 ② Fije la placa en la superficie de trabajo atornillando 4 soportes en la base de placa (ver cuadro) después de la instalación.

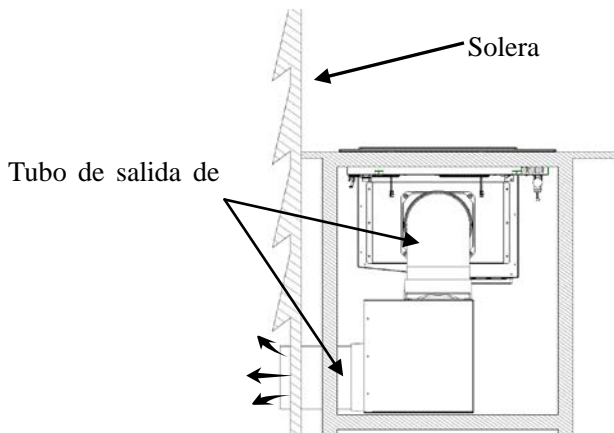


A) Receptáculo de aceite B) Plenum C)Tornillo D)soportes E)base

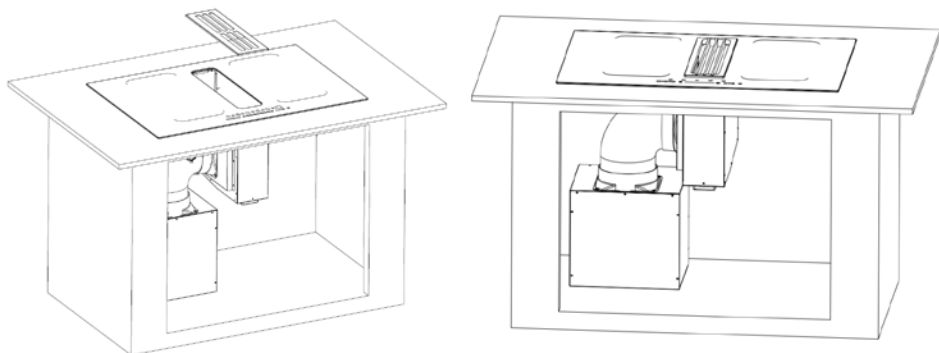
5: ① Conectar la campana extractora y el Plenum mediante un tubo de salida de humos de 1,5 m (ver cuadro).

② Fije una válvula unidireccional a la salida de aire de la campana extractora. Después, conecte el tubo de salida de humos a la válvula unidireccional como se muestra a continuación.

Conectar la placa a la red de alimentación eléctrica.



6: Fijar la rejilla de ventilación



na ve instalada la placa, asegúrese de lo siguiente

- el cable de alimentación no es accesible a través de puertas de armario o cajones;
- existe un flujo adecuado de aire desde el exterior de los gabinetes a la base de la encimera;

- hay instalada una barrera de protección térmica debajo de la base de la encimera si esta está instalada sobre un cajón o armario;
- el interruptor aislante es fácilmente accesible por el cliente.

Precauciones

1. La placa de inducción debe ser instalada por técnicos o personal cualificado. Tenemos todo un equipo de profesionales a su servicio. No intente llevar a cabo la instalación usted mismo.
2. La encimera no debe instalarse directamente sobre un lavavajillas, nevera, congelador, lavadora o secadora, ya que la humedad puede dañar los componentes electrónicos de la placa.
3. La placa de inducción debe ser instalada de manera tal que se garantice la mejor radiación del calor posible para mejorar su fiabilidad.
4. La pared y la zona de calentamiento residual encima de la superficie de la encimera deben ser resistentes al calor.
5. Para evitar cualquier dañar, la capa de panel sandwich y el adhesivo deben ser resistentes al calor.

Conectar la placa a la red de alimentación eléctrica



Esta placa debe ser conectada a la red eléctrica solamente por una persona debidamente cualificada.

Antes de conectar la placa a la red de alimentación eléctrica, compruebe lo siguiente:

1. el sistema de cableado interno es adecuado para la alimentación eléctrica de la placa;
2. el voltaje corresponde con el valor indicado en las características de la placa;
3. las secciones del cable de alimentación pueden soportar la carga indicada en las características de la placa.

características de la placa.

Para conectar la placa a la red eléctrica, no utilice adaptadores, reductores o dispositivos de derivación,

ya que podrían causar sobrecalentamiento e incendiarse.

El cable de alimentación no debe tocar ninguna pieza caliente y debe colocarse de modo que

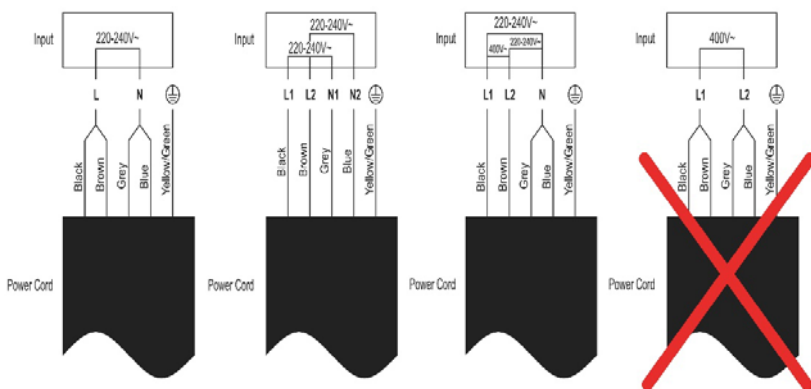
su

temperatura no exceda los 75°C en ningún momento.

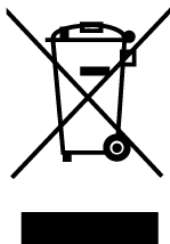


Consulte con un electricista si el sistema de cableado interno es adecuado y sin alteraciones. Cualquier alteración debe ser realizada solamente por un electricista cualificado.

La fuente de alimentación debe estar conectada de conformidad con las normas, o un disyuntor unipolar. A continuación se muestra el método de conexión.



- Si el cable está dañado o debe ser sustituido, la operación deberá llevarse a cabo por el agente postventa utilizando herramientas especializadas para evitar cualquier accidente.
- Si el aparato va a ser conectado directamente a la red, deberá instalarse un interruptor unipolar con una abertura mínima de 3 mm entre los contactos.
- El instalador deberá asegurarse de que se ha realizado la conexión eléctrica correcta y que cumple con las normas de seguridad.
- Tenga cuidado de no doblar o comprimir el cable.
- El cable debe ser comprobado periódicamente y sustituido solamente por técnicos autorizados.



ELIMINA I N: No deseches este producto como residuo doméstico. Deber tratarse por separado ya que requiere precauciones especiales.

Este aparato está etiquetado conforme a la Directiva Europea 2002/96/CE residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). Asegurándose de que este aparato se deseché correctamente, ayudará a prevenir posibles daños al medio ambiente y la salud humana que podrían producirse si se fuera eliminado de modo incorrecto.

El símbolo en este aparato indica que no puede tratarse como residuo doméstico. Debe ser llevado a un punto de recogida para el reciclaje de productos eléctricos y electrónicos.

Este aparato requiere la eliminación especializada de residuos. Para una información más detallada sobre el reciclaje de este producto póngase en contacto con las autoridades locales, el servicio de recogida de desechos domésticos o con la tienda donde adquirió el producto.

Para una información más detallada sobre el tratamiento, recogida y reciclaje de este producto, póngase en contacto con las autoridades locales, el servicio de recogida de desechos domésticos o con la tienda donde adquirió el producto.

THERMEX SCANDINAVIA A/S SERVICEAFD.:

Farøvej 30 • 9800 Hjørring • Danmark

Tlf.: 98 92 62 33 • Fax: 98 92 60 04

E-mail: info@thermex.dk

THERMEX SCANDINAVIA AB

Importgatan 12 A • S-422 46 Hisings Backa

Tel: 031 340 82 00 • Fax: 031 26 33 90

E-mail: info@thermex.se • www.thermex.se

THERMEX SCANDINAVIA AS

Lørenskogveien 75 • 1470 Lørenskog

Tel.: 22 21 90 20 • Fax: 22 21 90 21

E-mail: info@thermex.no • www.thermex.no

THERMEX SCANDINAVIAS.L.U.

C/Noi del Sucre, 42 • 08840 Viladecans

Tel.: 93 637 30 03 • Fax: 93 637 29 02

E-mail: info@thermex.es • www.thermex.es



Hood in hob

Induction Hob and downdraft

English



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.

Ut Hazard

- The razor-sharp blade of a cooktop scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

Important safety instructions

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.

- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the

manual. All other servicing should be done by a qualified technician.

- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.

Care should be taken to avoid touching heating elements.

Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with

reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

- Children shall not play with the appliance.

Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

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

- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

- **Warning:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts

- A steam cleaner is not to be used.

- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

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

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

installation.

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

SAFETY PRECAUTION FOR DRAFT HOOB

Never let the children operate the machine. The draft hood is for home use only, not suitable for barbecue, roast shop and other commercial purpose.

The draft hood and its filter should be clean regularly in order to keep in good working condition.

Clean the draft hood according to the instruction manual and keep the unit from danger of burning.

Please keep the kitchen room a good convection. Before connecting this appliance check that the power supply cord is not damaged. A damage supply cord must be replaced by qualified service personnel only.

There shall be adequate ventilation of the room when the draft hood is used at the same time as appliances working;

The air must not be discharged into a flue that is used for exhausting fumes from appliances burning gas or other fuels;

Regulations concerning the discharge of air have to be fulfilled.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person solely for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

CAUTION: Accessible parts may become hot when used with cooking appliance.

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

Electrical Shock Hazard

Only plug this unit into a properly earthed outlet. If in doubt seek advice from a suitably qualified engineer.

Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

Congratulations on the purchase of your new Induction Hob.

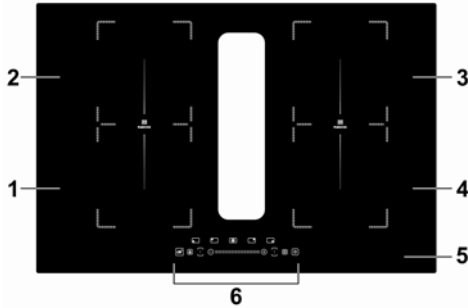
We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

For installation, please read the installation section.

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

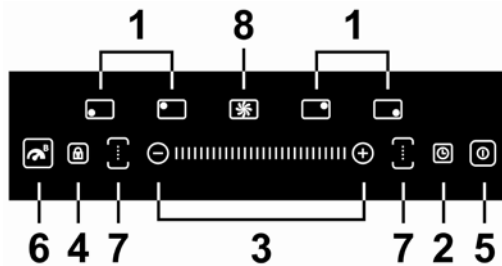
Product Overview

Top Vie



1. 2000 W zone, boost to 2300W
2. 1500 W zone, boost to 2000W
3. 2000 W zone, boost to 2300w
4. 1500 W zone, boost to 2000w
5. Glass plate
6. Control panel

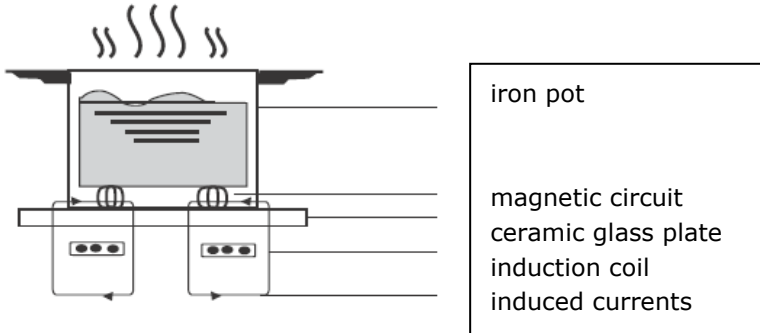
ontrol Panel



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. Flex zone control
8. Downdraft 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.

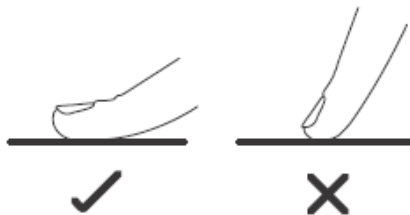


Before using your New Induction Hob

- 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

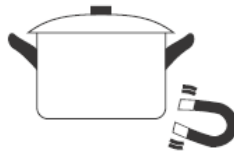
- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin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



choosing the right cookware



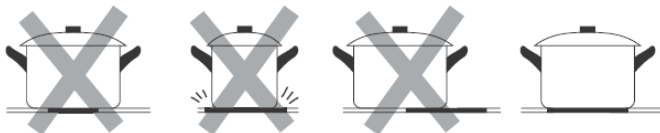
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable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



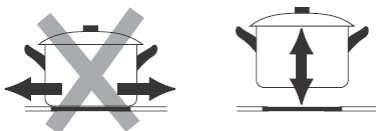
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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. Pot less than 140 mm could be undetected by the hob. Always centre your pan on the cooking zone.



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



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 cook are

Cooking zone	Minimum (mm)
1, 2, 3, 4	120
Flex zone	200

Using your Induction Hob

To start cooking

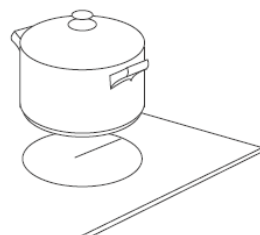
1. Touch the ON/OFF control.

After power on, the buzzer beeps once, all displays show  or , indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.

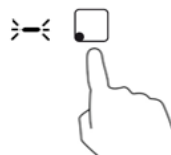


2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.

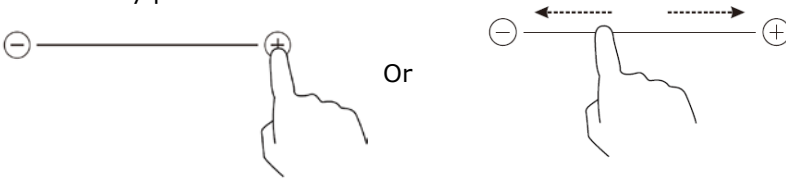
- Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.



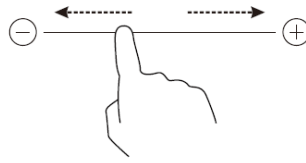
3. Touching the heating zone selection control, and a indicator next to the key will flash



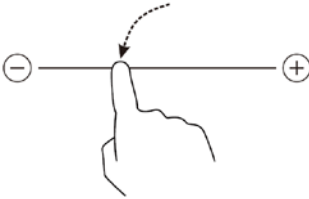
4. Set a power level by touching the $-$, $+$, or slide along the $-$ control, or just touch any point of the $-$.



Or



Or



- 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.
- You can modify the heat setting at any time during cooking.
- If slide along the $-$, power will vary from stage 2 to stage 8.
Press $-$, power will decrease by one stage each time till stage 0.
Press $+$, power will increase by one stage each time till stage 9.

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

This means that:

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

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

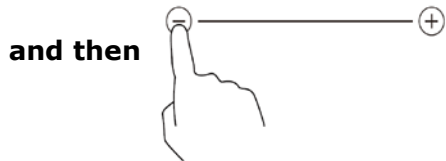
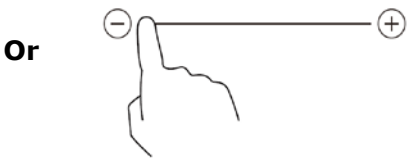
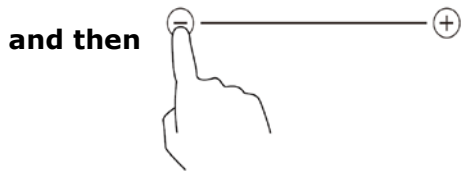
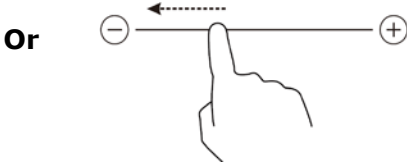
The display will automatically turn off after 1 minutes if no suitable pan is placed on it.

When you have finished cooking

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 slide along the **-** to the left point, and then touch the **-** .
 Or touch the left point of **-** , and then touching the **-** .



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



and then



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.



sing the Boost

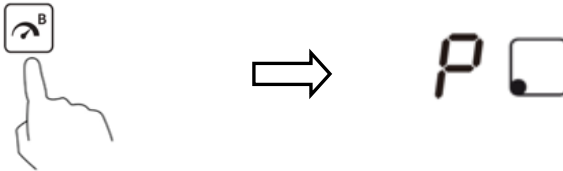
Boost is the function that one zone rising to a larger power in one second and lasting for 5 minutes. Thus you can get a more powerful and faster cooking.

sing 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 which was set before boost.

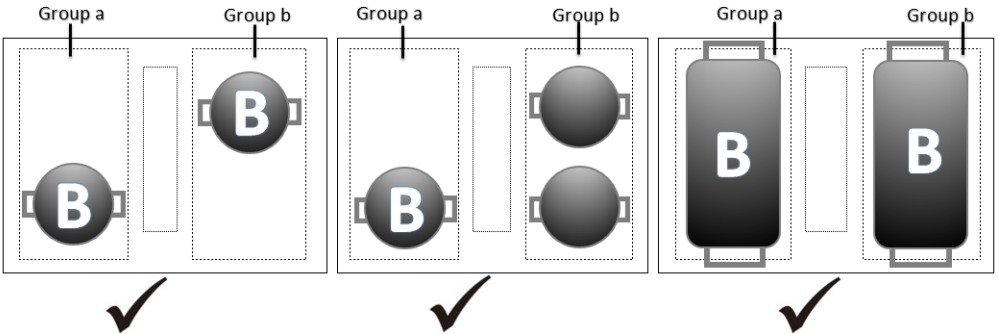
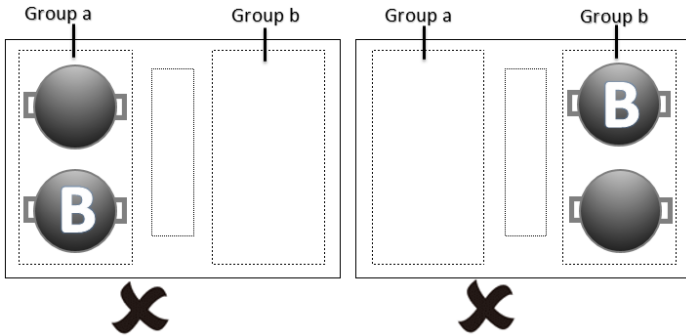


4. If you want to cancel the Boost during this 5 minutes, touch the heating zone selection button, an indicator next to the key will flash. And then touch the Boost button. The heating zone will go back to the



Restrictions when using

In this hob every zone can work with Boost function, If you need to use boost please switch off the other zone in the same group first. Otherwise the **P** and **9** symbols will flash on the display of the selected zone and power level **9** is automatically set.

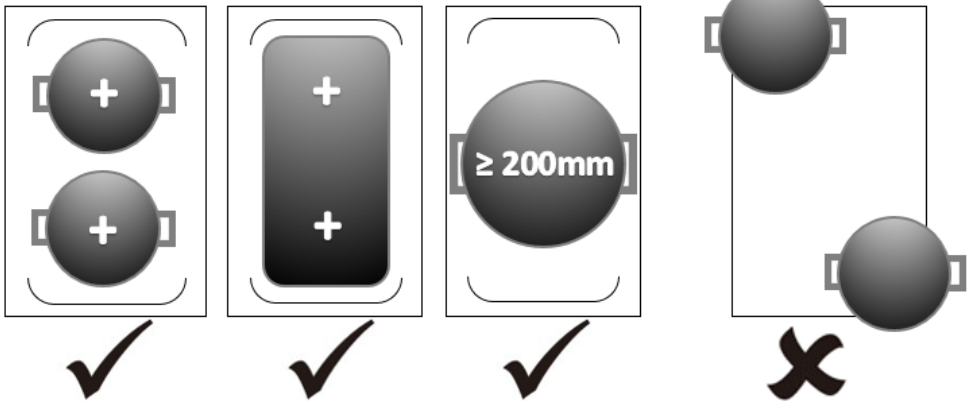


Remark: When not using boost function, you can use all four zones at the same time.

Flex one

- This area can be used as a single zone or as two different zones, accordingly to the cooking needs anytime.
- Flexible area is made of two independent inductors that can be controlled separately. When working as a single zone, a cookware is moved from one zone to the other one within the flexible area keeping the same power level of the zone where the cookware originally was placed, and the part that is not covered by cookware will not heat.
- Important: Make sure to place the cookwares centered on the single cooking zone. In case of big pot, oval, rectangular and elongated pans make sure to place the pans centered on the cooking zone covering both cross.

Examples for good and bad pot placements:



As big one

1. To activate the flexible area as a single big zone, simply press the dedicated key.

2. The power setting works as any other normal area.

As two independent ones



To use the flexible area as two different zones with different power settings, press the dedicated key again and the zones will return into their old settings.

Using the down draft hob

1. Touch the ON/OFF control.

After power on, the buzzer beeps once, all displays show 0 or 0, and the downdraft will show 0 indicating that the hob has entered the state of standby mode.

2. Touching the downdraft control, and a indicator next to the key will flash.



3. Set a power level by re-touching the downdraft control, power level will vary from stage 1 to stage 3. For the Power level P, It will last 8 minutes.

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.

Detection of Small Articles

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

Auto Shutdo n Protection

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

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

sing 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.

sing the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking one

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.

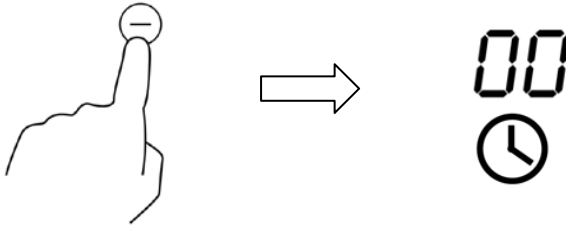


3. Set the time by touching the - or + control

4. 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. Touching the -, the timer will decrease, 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.



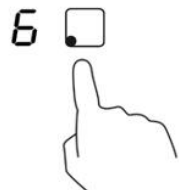
6. Buzzer will bips for 30 seconds and the timer indicator shows - - when the setting time finished.



Setting the timer to turn one cooking one 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.

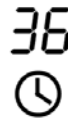


Hint: Touch the - or + control once will decrease or increase by 1 minute.

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.

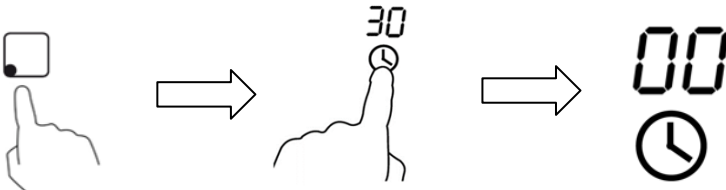
4. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds.



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 , 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 .



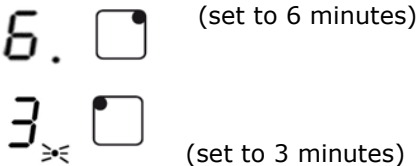
Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.

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 2# setting time of 3 minutes, zone 3# 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.



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

Pause Function

If you are not selecting any cooking one

5. Make sure the cooktop is turned on.

Note: you can use the Pause function, provide you re not selecting any cooking zone.

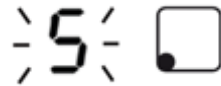
6. Touch timer control (just one time), the timer indicator will start flashing and PU will show in the timer display.



3. When the Pause function is set, the automatic 10 minutes will begin to count down immediately. The timer indicator will stay shows the PU .



4. When the automatic 10 minutes finished, buzzer will beep 5 times and the timer indicator still shows PU and the power level indicator will flash.



5. Touch the heating zone selection control that you want to turn the heating elements back on, simply press the re uired zone, the return work zone will stop flash. The timer indicator still shows PU , the zone will work at next Pause function.



6. If you want to cancel Pause function, any cooking zones are not selected, touch the timer control button (just one time) first, an indicator next to the key will show -- . The heating zone will go back to work at normal working situation.



are and leaning

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

Hints and Tips

Problem	Possible causes	What to do
The induction hob cannot be turned on.	No power.	Make sure the induction hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section Using your induction cooktop for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See Choosing the right cookware . See Care and cleaning .
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
The induction hob makes a 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 ualified technician.
---	------------------	---

Failure Display and Inspection

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

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

The above are the judgment and inspection of common failures.

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

Technical Specification

Cooking Hob	YL-IF7008SFZ-KE9
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~
Installed Electric Power	6600-7200W
Product Size L×W(mm)	800X520
Building-in Dimensions A×B (mm)	766X486

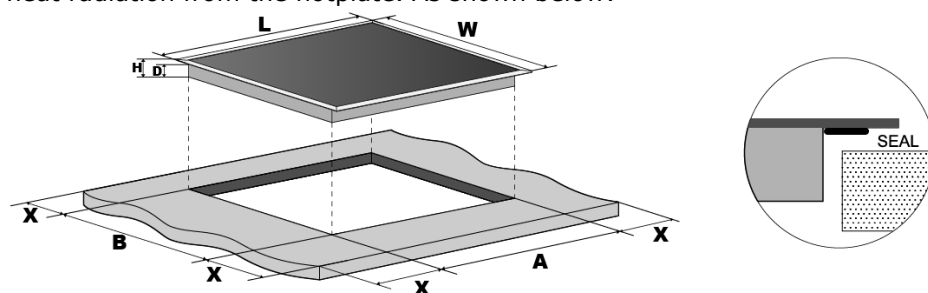
Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice.

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:



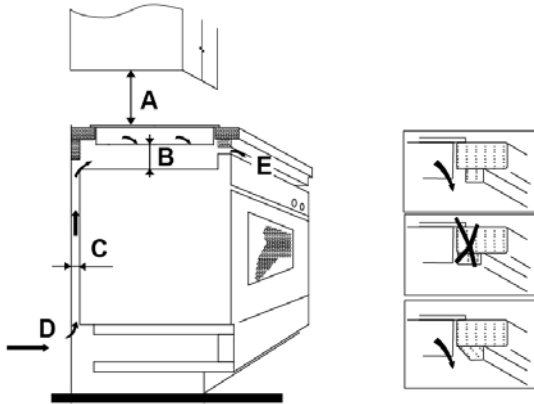
L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
800	520	62	58	766	486	50 mini

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**.



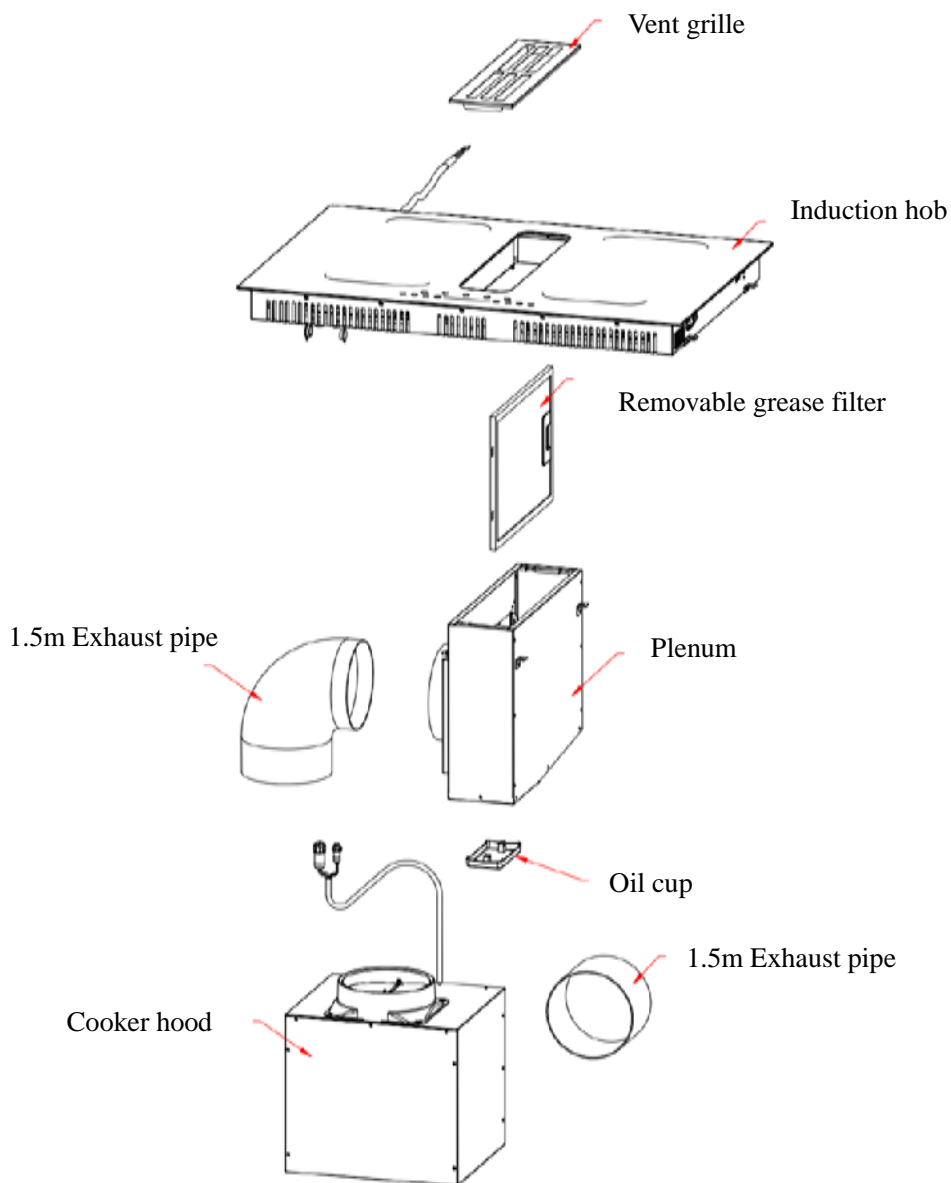
A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Air intake	Air exit 5mm

Before you install the hob, make sure that

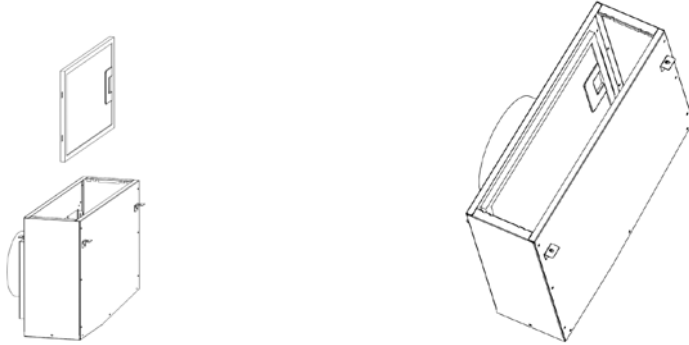
- the work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements
- the work surface is made of a heat-resistant material
- if the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan
- the installation will comply with all clearance requirements and applicable 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.

Installation

Exploded view:

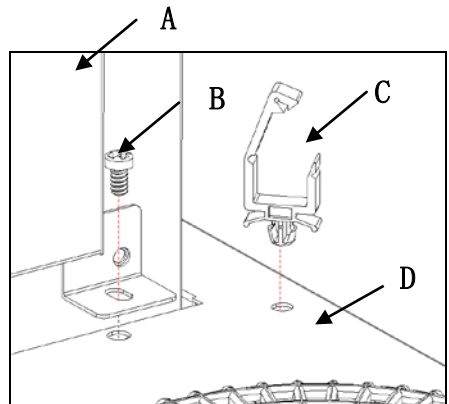
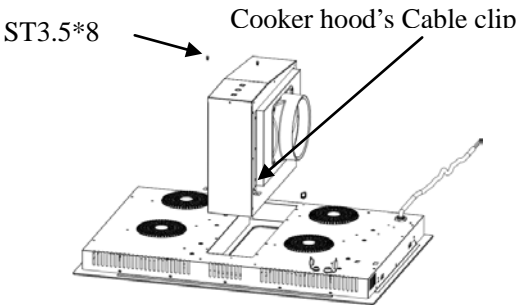


1: Fixing the removable grease filter;



2: ① Fix the Plenum with 4 pcs 3.5*8mm screws on the bottom case of hob (see picture) after installing the induction hob.

② Fix the cooker hood's cable clip.

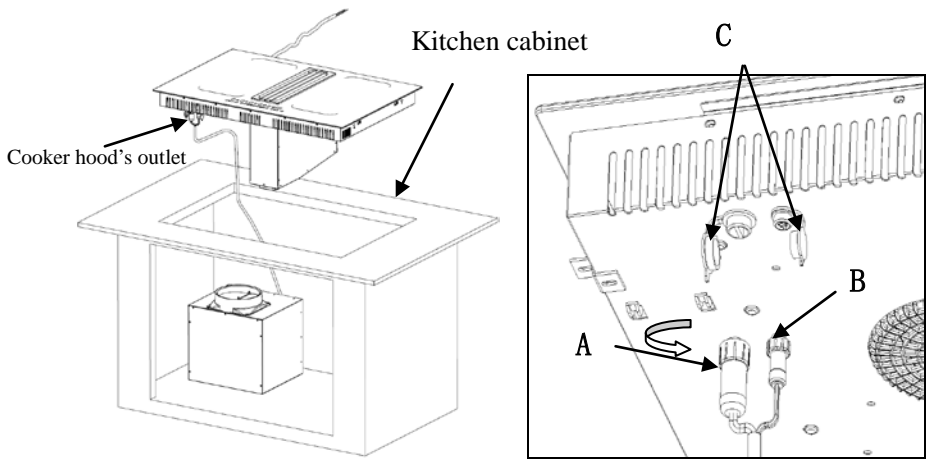


A) Cooker hood B) screw C) cable clip D) induction hob

3: Plug in the power of Cooker hood

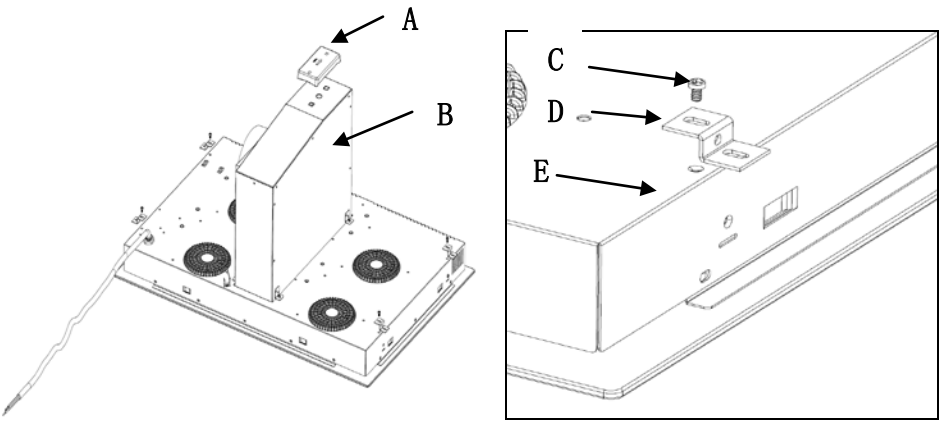
Open the waterproof cover under the bottom of induction hob, plug in the power and lock it.

Remark: When cleaning the cooker hood, if unplug it from the outlet, the waterproof cover must be covered.



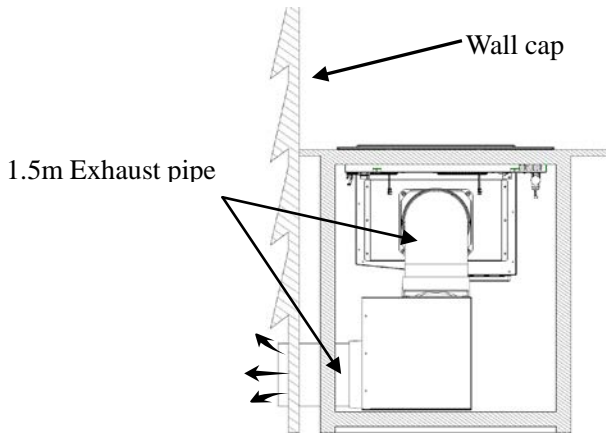
A)2-cord plug B)5-cord plug C)waterproof cover D)induction hob

- 4: ① Fix the oil cup;
 ② Fix the hob on the work surface by screw 4 brackets on the bottom case of hob (see picture) after installation.

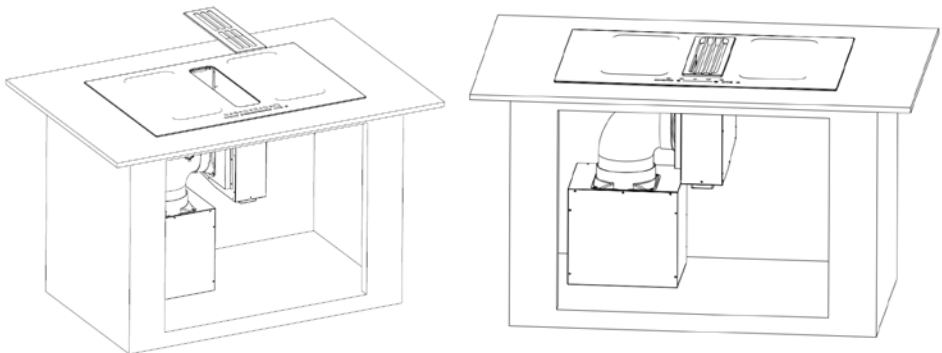


A)Oil cup B) Plenum C)Screw D)brackets E)bottom case

- 5: ①Using one 1.5m exhaust pipe connect the cooker hood and Plenum(see picture).
②Fix the one-way-valve to the air outlet of the cooker hood. Then, attached the exhaust pipe onto the one-way-valve as shown below.
③ Connecting the hob to the mains power supply.



- 6: Fix the Vent grille



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

utions

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.

onnecting the hob to the mains power supply



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

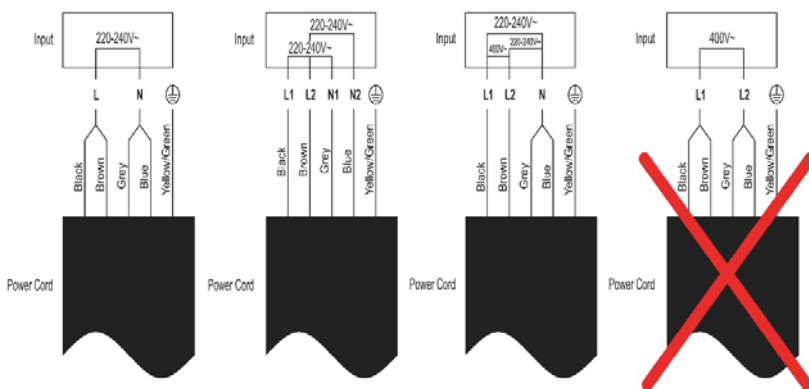
1. the domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
 2. the voltage corresponds to the value given in the rating plate
 3. the power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.
- To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.

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



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

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



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



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

This appliance is labeled in compliance with European directive 2002/96/EC for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way.

The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic goods.

This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recovery and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it.

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

THERMEX SCANDINAVIA A/S SERVICEAFD.:

Farøvej 30 • 9800 Hjørring • Danmark
Tlf.: 98 92 62 33 • Fax: 98 92 60 04
E-mail: info@thermex.dk

THERMEX SCANDINAVIA AB

Importgatan 12 A • S-422 46 Hisings Backa
Tel: 031 340 82 00 • Fax: 031 26 33 90
E-mail: info@thermex.se • www.thermex.se

THERMEX SCANDINAVIA AS

Lørenskogveien 75 • 1470 Lørenskog
Tel.: 22 21 90 20 • Fax: 22 21 90 21
E-mail: info@thermex.no • www.thermex.no

THERMEX SCANDINAVIA S.A.U.

C/Noi del Sucre, 42 • 08840 Viladecans
Tel.: 93 637 30 03 • Fax: 93 637 29 02
E-mail: info@thermex.es • www.thermex.es

