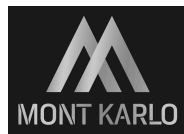


Bruksavisning

Induktionshäll EH651FEB77S



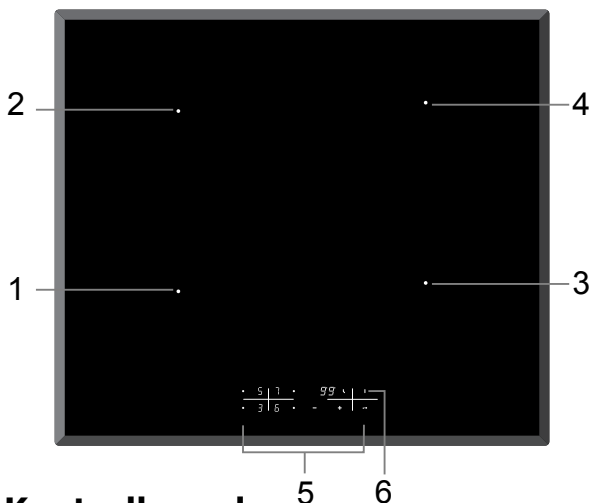
Bästa kund,

Vi rekommenderar att du noggrant läser igenom anvisningarna innan du använder produkten för första gången. Det kommer hjälpa dig att använda och underhålla produkten på ett korrekt sätt.

Denna bruksanvisning innehåller avsnitt om säkerhetsanvisningar bruksanvisningar, installationsanvisningar, felsökningstips m.m.

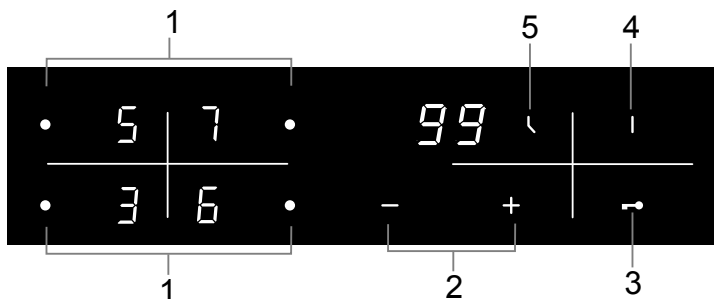
Produktöversikt

Översikt ovanifrån



1. Max. 1400 W zon
2. Max. 1800 W zon
3. Max. 1400 W zon
4. Max. 1800 W zon
5. Kontrollpanel
6. ON/OFF

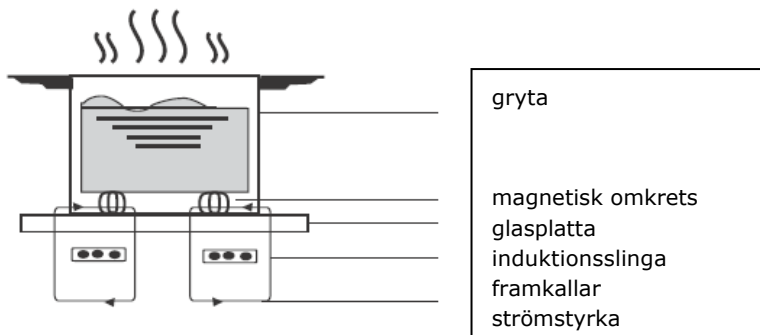
Kontrollpanel



1. Kontroll för uppvärmning av zon
2. Öka/sänk värme
3. Barnlås
4. ON/OFF
5. Timer-funktion

Matlagning via induktion

Matlagning via induktion är en säker, avancerad, effektiv och ekonomisk teknologi. Det fungerar genom elektromagnetiska vibrationer som genererar värme direkt i pannan, snarare än indirekt genom att värma glasytan. Glaset blir endast varmt eftersom pannan så småningom värmer upp den.

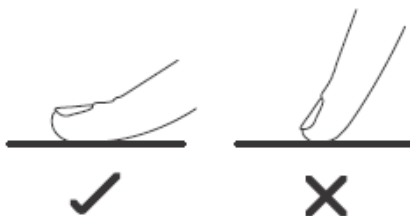


Innan du använder din nya induktionshäll

- Läs den här guiden, notera sektionen "säkerhetsanvisningar".
- Ta bort eventuell skyddsfilm som fortfarande finns på din induktionshäll.

Användning av touch-kontroll

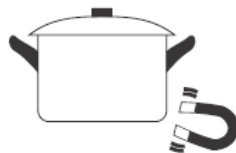
- Kontrollerna svarar på beröring, så du behöver inte använda något tryck.
- Använd fingerbollen, inte spetsen.
- Du kommer höra ett pip varje gång en touch är registrerad.
- Kontrollera att kontrollerna alltid är rena, torra och att det inte finns något föremål (t.ex. ett redskap eller en trasa) som täcker dem. Även en tunn yta av vatten kan göra kontrollerna svåra att använda.



Välj rätt köksredskap



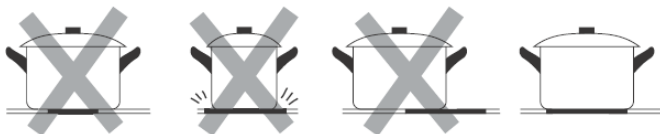
- Använd endast köksredskap som är lämpliga för induktionskokning. Leta efter induktionssymbolen på förpackningen eller på undersidan av pannan.
- Du kan kontrollera om ditt köksredskap passar genom att utföra ett magnetprov. Flytta en magnet mot basen av pannan. Om magneten dras mot pannan, är den lämplig för induktion.
- Om du inte har en magnet:
 1. Sätt lite vatten i pannan du vill kontrollera.
 2. Orörlig inte blinkar i teckenfönstret och vattnet är uppvärmt, är pannan lämplig.
- Köksredskap gjorda av följande material är inte lämpliga: Rostfritt stål, aluminium eller koppar utan magnetisk bas, glas, trä, porslin, keramik och lergods.



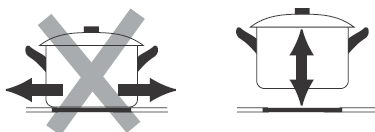
Använd inte köksredskap med ojämna kanter eller en böjd bas.



Se till att pannans botten är jämn, sitter platt mot glaset och är lika stor som kokzonen. Använd pannor/grytor vars diameter är lika stor som bilden av den zon som valts. Används en gryta som är större än zonen, kommer mer energi att användas vid maximal effektivitet. Används en mindre gryta än zonen kan effekten minska. Grytor mindre än 140 mm kan vara oupptäckta av hällen. Placera alltid kastrullerna mitt på kokzonen.



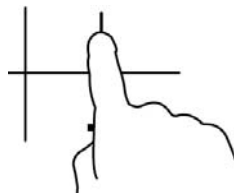
Lyft alltid kastrullerna från hällen – dra ej, då repor i glaset kan uppstå.



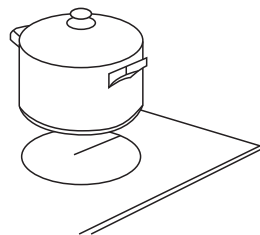
Användning av din induktionshäll

Påbörja din matlagning

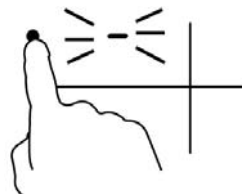
1. Tryck på ON/OFF-knappen.
Efter påslagning piper det en gång och displayen visar "-" eller "--", vilket indikerar att induktionshällen har gått in i standby-läget.



2. Placera en lämplig kastrull på den zon du önskar använda.
 - Se till att botten av kastrullen och ytan av kokzonen är ren och torr.



3. Tryck på kontrollen för uppvärmningszonerna och en indikator bredvid nyckeln kommer visas



4. Välj en värmeinställning genom att trycka på "-" eller "+" kontrollen.
 - Väljs ingen värmeinställning inom 1 minut stängs induktionshällen automatiskt av. Då måste du starta på steg 1 igen.
 - Du kan ändra värmeinställningen när som helst under matlagningen.



Om displayen blinkar växelvis med värmeinställningen

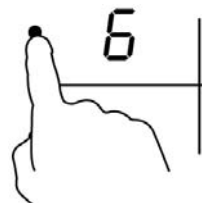
Det innebär att:

- du inte har placerat en kastrull på rätt matlagingszon, eller
- att kastrullen du använder inte är lämplig för induktion, eller
- att kastrullen är för liten eller inte placerad i mitten av zonen.

Ingen uppvärmning sker om det inte finns en lämplig kastrull på kokzonen. Displayen stängs av automatiskt efter 1 minut om ingen lämplig kastrull är placerad på den.

När matlagningen är klar

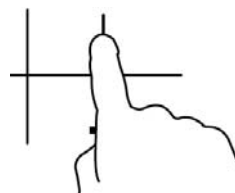
1. Rör vid den värmezonen du önskar stänga av



2. Stäng av kokzonen genom att dra ner till "0" med fingret eller genom att röra vid "-" och "+" samtidigt. Se till att displayen visar "0".



3. Stäng av hela induktionshällen genom att vidröra ON/OFF-kontrollen.



4. Var försiktig och akta dig för varma ytor

"H" indikerar vilken kokzon som är för varm att röra vid. Den kommer att försvinna när ytan har svalnat till en säker temperatur. Den kan även användas som en energibesparande funktion om du vill värma ytterligare kastruller genom att använda en platta som fortfarande är varm men avstängd.



Lås kontrollerna / Barnlås

- Du kan låsa kontrollerna för att förhindra oavsiktlig användning (till exempel barn som oavsiktligt sätter på kokzonerna).
- När kontrollerna är låsta, inaktiveras alla kontroller utom ON / OFF-kontrollen.

Hur du låser kontrollerna

Rör vid lås-ikonen. Timerindikatorn kommer visa "Lo"

Hur du låser upp kontrollerna

1. Se till att induktionshällen är igång.
2. Rör vid lås-ikonen och håll kvar ett tag.
3. Nu kan du börja använda din induktionshäll.



När hällen är i låsläge, stängs alla kontroller av med undantag för ON / OFF. Du kan alltid stänga av induktionshällen med ON / OFF-kontrollen vid en nödsituation, men ska du påbörja matlagning måste du låsa upp den först.

Överhettningsskydd

Induktionshällen är utrustad med en temperatursensor som kan känna av temperaturen i hällen. Känner sensorn av att en överdriven temperatur uppstår, stänger hällen av driften automatiskt.

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.

Automatiskt avstängningsskydd

Automatisk avstängning är en säkerhetsfunktion i din induktionshäll. Den stängs av automatiskt om du glömmer att stänga av efter matlagningen. Standardtiden för avveckling av de olika effektstegen visas i tabellen nedan:

Effektsteg/värmehållning	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standardtimer (tim.)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

När kastrullen har tagits bort kan induktionshällen avstanna uppvärmningen omedelbart och kokplattan stängs av automatiskt efter 2 minuter.



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

Använda timern

Timern kan användas på två olika sätt:

- Den kan användas som ett minuter. I så fall stänger timern inte av någon kokzon när den inställda tiden har gått ut
- Du kan ställa in den för att stänga av en kokzon efter att den inställda tiden har gått ut.
- Du kan ställa in timern i upp till 99 minuter.

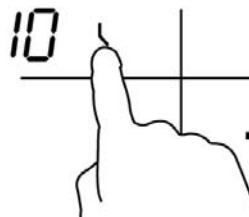
Använda timern som ett minuter

Om du inte väljer någon kokzon

1. Se till att kokzonen är påslagen.

Notera: Du kan använda minut-uret även om du inte valt någon kokzon.

2. Tryck på timerkontrollen
"10" visas i timer-displayen och "0" blinkar.



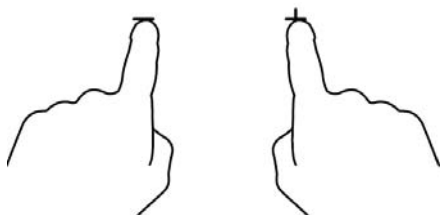
3. Ställ in tiden genom att vidröra "-" eller "+" på timern

Tips: Tryck på "-" or "+" kontrollen på timern en gång för att öka eller minska med 1 minut.

Håll i "-" eller "+" på timer-kontrollen för att öka eller minska med 10 minuter.



4. Genom att trycka på "-" and "+" samtidigt, avbryts timern, och "00" kommer visas i minut-displayen.



00

5. När tiden är inställd börjar den omedelbart räkna ned. Displayen visar återstående tid och timerindikatorn blinkar i 5 sekunder.

36

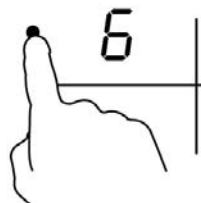
6. Ett pip låter i 30 sekunder och timerindikatorn visar "- -" när inställningstiden är klar.

--

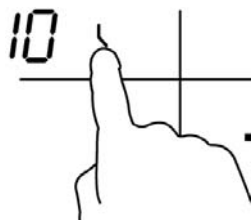
Ställa in timern för att stänga av en kokzon

Om timern är inställd på en zon:

1. Tryck på kontrollen för önskad värmezonen som du vill ställa in timern för (tex. zon 3#)



2. Tryck på timerkontrollen,
"10" visas i timer-displayen och "0"
blinker.



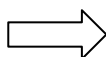
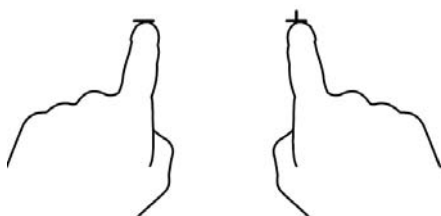
3. Ställ in tiden genom att trycka på timern

Tips: Tryck på "-" eller "+" på timerkontrollen en gång för att öka eller minska med 1 minut.

Håll i "-" eller "+" på timer-kontrollen för att öka eller minska med 10 minuter.



Genom att trycka på "-" and "+" samtidigt, avbryts timern, och "00" kommer visas i minut-displayen.



00

5. När tiden är inställd börjar den omedelbart räkna ned. Displayen visar återstående tid och timerindikatorn blinkar i 5 sekunder.

36

OBS: Den röda pricken bredvid effektindikatorn kommer lysa och indikerar att zonen är vald.



6. När timern når sitt slut, kommer vald kokzon stängas av automatiskt.



Andra kokzoner kommer fortsätta vara i drift om de sattes på nyligen.

Riktlinjer för matlagning



Var försiktig med stekning, eftersom olja och fett värms mycket snabbt. Vid extremt höga temperaturer antänds olja och fett spontant och detta utgör en allvarlig brandrisk.

Matlagningstips

- När maten börjar koka, sänk temperaturen.
- Med hjälp av ett lock reduceras tillagningstiden och sparar energi genom att behålla värmen.
- Minimera mängden vätska eller fett för att minska tillagningstiden.
- Börja matlagningen vid hög temperatur och minska inställningen när maten värms upp.

Sjudning, riskokning

- Sjudning uppstår under kokpunkten, vid ca 85 ° C, när bubblor börjar komma upp sporadiskt till ytan av kokvätskan. Det är nyckeln till läckra soppor och fina grytor eftersom smakerna utvecklas när man inte överdriver kokandet av maten. Du bör även tillreda såser som innehåller ägg och mjöl under kokpunkten.
- Viss tillagning, inklusive matlagning av ris med absorptionsmetoden, kan kräva en högre inställning än den lägsta för att säkerställa att maten blir korrekt tillredd med den rekommenderade tiden.

Tillagning av kött

Så här lagar du saftiga, goda biffar:

1. Låt köttet ligga framme vid rumstemperatur i ca 20 minuter innan du lagar mat.
2. Värm en tjockbottnad stekpanna.
3. Pensla bägge sidor av biffen med olja. Stänk lite olja i stekpannan, lägg sedan köttet på den heta pannen.
4. Vänd bara steken en gång under tillagningen. Den exakta tillagningstiden

beror på biffens tjocklek och hur välstekt du vill ha den. Tiden kan variera från ca. 2 - 8 minuter per sida. Tryck på biffen för att bedöma hur välstekt den är - ju fastare det känns, desto mer "well-done" blir den.

5. Låt köttet vila på en ljummen platta i ett par minuter före servering.

Wokning

1. Välj en induktionskompatibel flatbottnad wok eller en stor stekpanna.
2. Ha alla ingredienser och utrustning förberedda. Wokning bör ske snabbt. Om stora mängder ska tillagas, tillaga då i flera mindre portioner.
3. Förvärm woken eller panna snabbt och tillsätt två matskedar olja.
4. Stek först allt kött, lägg det sedan åt sidan och håll det varmt.
5. Woka grönsakerna. När de är varma, men fortfarande krispiga, sätt kokzonen på en lägre inställning och lägg tillbaka köttet i woken och tillsätt såsen.
6. Rör försiktigt i ingredienserna så att de blir genomvarma.
7. Servera omedelbart..

Inställning av värme

Inställningarna nedan är endast vägledande. Den exakta inställningen beror på flera faktorer, inklusive dina köksredskap och den mängd du tillagar.

Experimentera med induktionshällen för att hitta de inställningar som passar dig bäst.

Effektsteg	Lämpligt för:
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• Försiktig uppvärmning av mindre mängder mat• Smälta choklad, smör och livsmedel som bränner lätt• Lätt sjudning• Långsam uppvärmning
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• Återuppvärmning• Snabb sjudning• Riskokning
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• Pannkakor
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• Bryning• Koka pasta
9	<ul style="list-style-type: none">• Wokning• Stekning• Få soppa att sjuda• Koka vatten

Skötsel & rengöring

Vad gäller det?	Hur åtgärdas det?	Viktig information!
För rengöring av nedsmutsning av glas (fingeravtryck, märken, fläckar av mat m.m. på glaset)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Stäng av strömmen till spishällen. 2. Använd ett speciellt rengöringsmedel för induktionsspisar till hällen medan glaset är ljummet (men inte hett!) 3. Skölj och torka av med en ren trasa eller pappershandduk. 4. Slå på strömmen till spishällen igen. 	<ul style="list-style-type: none"> • När spishällen är avstängd kommer det inte att finnas någon indikering för "het-yta" ("H"), men kokzonen kan fortfarande vara varm! Var extremt försiktig. • Grova verktyg, vissa nylonskrapor och hårda slipmedel kan skrapa glaset. Läs alltid på etiketten för att kontrollera om ditt rengöringsmedel eller skurvamp är lämplig. • Lämna aldrig rester av rengöringsmedel på hällen: glaset kan få fläckar.
Fläckar av mat som kokat över och bränts fast	<p>Det ska avlägsnas omedelbart med en rakbladskrapa eller liknande avsedd för glasinduktionshällar, men se upp för ytan på de varma kokzonerna:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Slå av strömmen till hällen vid vägguttaget. 2. Håll bladet eller redskapet i en vinkel på 30 ° och skrapa spillet mot ett kallt område på hällen. 3. Tvätta och torka med en trasa eller hushållspapper. 4. Följ stegen 2 till 4 för "borttagning av dagligt spill på glaset. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ta omedelbart bort fläckar från mat som bränns fast, sockerfläckar eller kokta livsmedel. Om du låter dem svalna på glaset kan de vara svåra att ta bort eller permanent skada glasytan. • Skärskador: När säkerhetsskyddet har tagits av från skrapan är den rakbladsvass. Använd den med största försiktighet och förvara den utom räckhåll för barn.
Smuts och spill på tryckknapparna	<ol style="list-style-type: none"> 1. Slå av strömmen till hällen. 2. Sug upp spillet med en trasa eller hushållspapper. 3. Torka rent med en fuktig svamp eller trasa. 4. Torka ytan helt torr med hushållspapper. 5. Slå på strömmen till hällen igen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Kokplattan kan avge en pipsignal och stänga av sig själv och touchknapparna fungerar kanske inte om det finns vätska på dem. Var noga med att torka området med touchknapparna ordentligt innan du slår på spisen igen.

Felsökning

Problem	Möjlig orsak	Åtgärd
Induktionshällen kan inte slås på.	Ingen ström.	Se till att induktionshällen är ansluten till strömförsörjningen och att den är på. Kontrollera om det finns strömavbrott i ditt hem eller i ditt område. Om du har kontrollerat allt och problemet kvarstår, ring en kvalificerad tekniker.
Tryckknapparna svarar inte vid beröring.	Knapparna är låsta.	För att låsa upp knapparna, se avsnittet "Använda induktionshällen" för instruktioner.
Tryckknapparna är svåra att använda.	Det kan finnas ett tunt lager vatten på kontrollerna, eller du kanske använder fingertoppen när du trycker på knapparna.	Se till att området med tryckknapparna är torrt och använd "fingerdynan" när du trycker på knapparna.
Glaset har repats.	Köksredskap med skarpa kanter har använts. Användning av olämpligt slipmedel eller rengöringsmedel.	Använd matlagingsutrustning med platt och jämn botten. Se "Välj rätt köksredskap". Se "Underhåll och rengöring".
Vissa grytor och kastruller ger ifrån sig klickande ljud.	Det kan bero på hur dina matlagingsredskap är tillverkade (olika metallskikt vibrerar annorlunda).	Detta är normalt för köksredskap och indikerar inget fel.
Induktionsplattan avger ett lågt, surrande ljud vid hög värme.	Detta beror på induktionstekniken för matlagning.	Detta är normalt, men ljudet ska tonas ned eller helt försvinna när du sänker värmen.
Fläktbullen från induktionshällen.	En fläkt inbyggd i induktionshällen är påslagen för att förhindra att elektroniken överhettas. Den kan fortsätta en stund även efter att induktionshällen har stängts av.	Detta är normalt och kräver ingen åtgärd. Stäng inte av induktionshällen via vägguttaget medan fläkten är igång.
Kastruller blir inte heta och visas i displayen.	Hällen kan inte upptäcka kastrullen eftersom den inte är lämplig för matlagning med induktion. Induktionshällen kan inte upptäcka kastrullen eftersom den är för liten för kokzonen eller inte korrekt centrerad på den.	Använd matlagingsredskap som är lämpliga för matlagning genom induktion. Se avsnittet "Välj rätt köksredskap". Centrera pannan och kontrollera att dess bas motsvarar kokzonens storlek.

Induktionshällen eller kokzonen har oväntat stängt av sig själv, en ton hörs och en felkod visas (vanligtvis en eller två siffror i timervisningen för matlagning).	Tekniskt fel.	Observera felmeddelandena och siffrorna, stäng av strömmen till induktionshällen vid vägguttaget och kontakta en kvalificerad tekniker.
---	---------------	---

Felindikering och åtgärd

Om något onormalt uppstår går induktionshällen automatiskt i skyddat läge och visar motsvarande skyddskoder:

Felkod	Möjlig orsak	Åtgärd
F3-F8	Fel på temperatursensorn	Kontakta återförsäljaren.
F9-FE	Fel i IGBT temperatursensorn.	Kontakta återförsäljaren.
E1/E2	Onormal spänning	Kontrollera om ström-försörjningen är normal. Slå på strömmen efter att el-försörjningen blivit normal.
E3/E4	Onormal temperatur	Undersök kastrullen.
E5/E6	Dålig värmestrålning	Starta om när hällen har svalnat.

Ovanstående är bedömning och åtgärd av vanliga misstag. Manipulera inte med enheten själv för att undvika risker och skador på induktionshällen.

Teknisk Specifikation

Induktionshäll	EH651FEB77S
Antal kokzoner	4 zoner
Spänning	220-240V~
Effekt	6400W

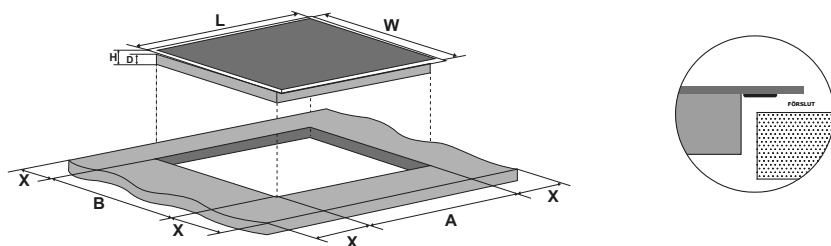
Mått LxBxH(mm)	590 x 520 x 60
Inbyggnadsmått AxB (mm)	560 x 490

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

Installation

Val av installationsutrustning

Skär ut arbetsytan enligt de storlekar som visas på ritningen. För installation och användning ska minst 5 cm utrymme bevaras runt hålet. Var noga med att arbetsytans tjocklek är minst 30 mm. Välj en arbetsyta i värmebeständigt material för att undvika missbildningar som orsakas av värmextrudering från värmeplattan. Vänligen se nedan:

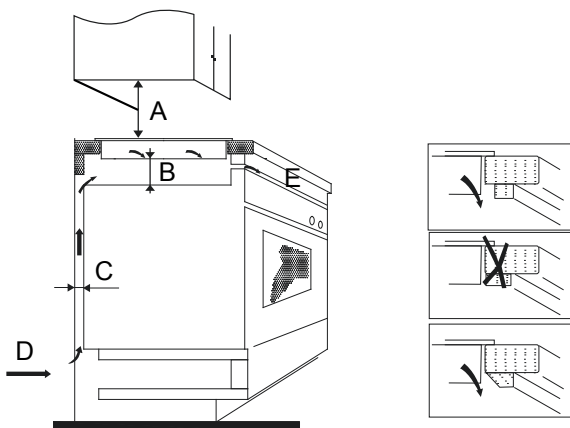


L(mm)	B(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	60	56	560 ⁺⁴ ₊₁	490 ⁺⁴ ₊₁	50 mini

Se till att induktionshällen är väl ventilerad och att luftinloppet och utloppet inte är blockerade, vilket visas nedan. Se till att induktionshällen är i gott skick.



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



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

Innan installation, vänligen se till att

- arbetsytan är kvadratisk och jämn, och inga konstruktionsdelar stör utrymmet som krävs.
- arbetsytan är gjord av ett värmebeständigt material.
- om hällen är installerad över en ugn, att ugnen har en inbyggd kylfläkt.
- installationen överensstämmer med samtliga krav gällande regler.
- en lämplig isoleringsbrytare som ger full strömförsörjning från elnätet är inkorporerat i det permanenta ledningsnätet, monterat och placerat för att överensstämma med lokala regler och föreskrifter.
Om enheten är ansluten direkt till elnätet måste en multipolärbrytare vara försedd med minst 3 mm mellanrum mellan kontaktorna.
- isoleringsbrytaren är lätt tillgänglig för dig som har hällen installerad.
- om du är osäker på installationen kontaktar lokala byggnadsmyndigheter
- du använder värmebeständiga ytor som är lätta att rengöra (till exempel keramiska plattor) för väggytorna som omger hällen.

När du har installerat hällen, vänligen se till att

- nätkabeln inte är åtkomlig genom skåpsdörrar eller lådor

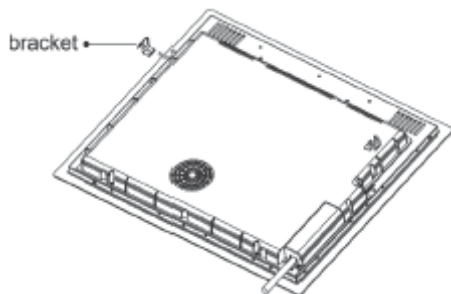
- det finns tillräckligt med frisk luft från utsidan av skåpet till hällens botten
- om hällen är installerad ovanför en låda eller ett skåputrymme, så ska en termisk skyddsbarriär installeras under hällens botten.
- isoleringsbrytaren är lättillgänglig för dig.

Innan montering av monteringsbeslagen

Enheten ska placeras på en stabil jämn yta (använd emballaget). Använd inte våld mot de delar som sticker utfrån spisen.

Justering av beslagens position

Montera hällen på arbetsytan genom att skruva 2 beslag på undersidan av hällen (se illustration) efter montering. Justera konsolpositionen för att passa olika tjocklekar på bordsskivan.



Varning!

1. Induktionshällen ska installeras av kvalificerad personal eller tekniker. Gör aldrig jobbet själv.
2. Induktionshällen ska inte installeras direkt över en diskmaskin, kylskåp, frys, tvättmaskin eller torktumlare, eftersom fukt kan skada hällens elektronik.
3. Induktionshällen ska installeras så att en tillfredsställande värmeavgivning säkerställs vilket förbättrar dess driftsäkerhet.
4. Väggen och den sekundära uppvärmningszonen ovanför bänkskivan måste vara värmebeständig.
5. För att förhindra skador ska smörjskikt och lim vara värmebeständiga.

Ansluta hällen till strömförsörjningen

Denna häll får endast anslutas till strömförsörjningen av en lämplig kvalificerad person.

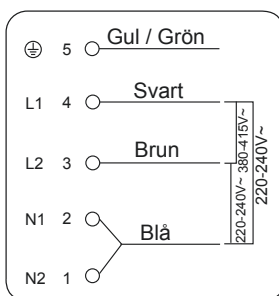
Innan du kopplar hällen till strömförsörjningen, kontrollera att:

1. Hushållets ledningssystem har kapacitet för den ström som hällen drar.
2. Spänningen motsvarar det värde som anges på märkskylten.
3. När hällen ska kopplas till strömförsörjningen, använd inte adaptrar, reduktionshylsor eller grenrör eftersom de kan orsaka överhettning och brand. Nätssladden får inte vidröra varma delar och bör placeras så att temperaturen inte överstiger 75 °C på något ställe.

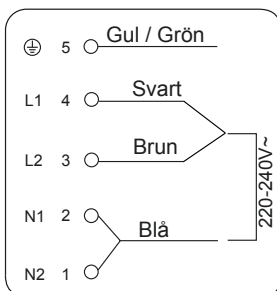
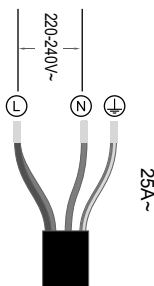


Kontrollera med en elektriker om hemmets ledningssystem är lämpligt utan ändringar. Ändringar i ledningssystemet får endast utföras av professionell elektriker.

Strömförsörjningen ska anslutas enligt gällande standard eller med enafasbrytare. Anslutningsmetoden visas nedan.



Om det totala antalet värmeenheter i apparaten du väljer inte är mindre än 4, kan apparaten anslutas direkt till elnätet med enfas anslutning, enligt nedan.



- Om kabeln är skadad eller behöver bytas ut, bör detta göras av en servicetekniker som använder lämpliga verktyg för att undvika olyckor.
- Om enheten är ansluten direkt till elnätet måste en multipolärbrytare vara försedd med minst 3 mm mellanrum mellan kontakterna.
- Installatören måste se till att en korrekt elektrisk anslutning har gjorts och att den överensstämmer med säkerhetsreglerna.
- Böj eller kläm inte kabeln.
- Kabeln måste inspekteras regelbundet och får endast ersättas av auktoriserade tekniker.

Säkerhetsanvisningar

Din säkerhet är viktig för oss. Vänligen läs den här informationen innan du använder din induktionshäll.

Installation

OBS! Risk för elektrisk stöt

- Koppla ur apparaten från strömförsörjningen (vägguttaget) innan du utför något arbete eller underhåll.
- Anslutning till ett ordentligt jordat uttag är extremt viktigt och nödvändigt.
- Ändringar i hushållets anslutningssystem får endast utföras av utbildade elektriker.
- Underlåtenhet att följa dessa råd kan leda till elektriska stötter eller dödsfall.

Risk för skärskador

- Var försiktig - panelkanterna är vassa.
- Underlåtenhet att följa dessa råd kan leda till skador eller skärsår.

Säkerhetsinstruktioner installation

- Läs noga igenom dessa anvisningar innan installation eller användning av induktionshällen!
- Placera aldrig brandfarliga material eller produkter på denna apparat under några omständigheter.
- Gör denna information tillgänglig för den som ansvarar för installationen av enheten då det kan minska din installationskostnad.
- För att undvika farliga situationer, installera enheten enligt dessa installationsanvisningar.
- Apparaten får endast installeras med jordad anslutning av en person med lämpliga kvalifikationer.
- Denna enhet ska vara ansluten till en krets som innefattar en separat brytare som gör det möjligt att koppla bort den elektriska tillförseln fullt ut.
- Underlåtenhet att installera enheten korrekt kan upphäva garantin eller leda till skadestånd.

Användning och underhåll

OBS! Risk för elektrisk stöt

- Koka inte mat på en trasig eller sprucken kokplatta. Om hällen skulle gå sönder eller spricka, stäng omedelbart av strömförsörjningen (vägguttaget) och kontakta en kvalificerad tekniker.
- Stäng av hällen vid vägguttaget före rengöring eller underhåll.
- Underlåtenhet att följa dessa råd kan leda till elektriska stötter eller dödsfall.

Hälsorisk

- Denna enhet uppfyller elektromagnetiska säkerhetsstandarder.
- OBS! Personer med pacemaker eller andra elektriska implantat (t.ex. insulinpumpar) bör rådgöra med sin läkare eller implantattillverkare innan apparaten används för att säkerställa att implantatet inte påverkas av det elektromagnetiska fältet.
- Underlåtenhet att följa detta råd kan leda till döden.

Risk för het yta

- Under användning blir tillgängliga delar av den här enheten heta nog för att orsaka brännskada.
- Låt inte någon del av kroppen, kläder eller föremål komma i kontakt med keramikglaset innan ytan har svalnat.
- Lämna aldrig metallföremål (t.ex. köksredskap) eller tomma grytor och kokkärl på hällen, eftersom de kan bli heta snabbt.
- Var försiktig: Magnetiska metallobjekt som bärs på kroppen kan bli heta nära hällen. Guld- eller silversmycken påverkas inte.
- Håll barn på behörigt avstånd från spishällen.
- Handtag på kastruller kan bli varma att vidröra. Kontrollera att kastrullens handtag inte når andra varma kokzoner. Håll barn på behörigt avstånd.
- Underlåtenhet att följa detta råd kan orsaka brännskador och skållning.

Risk för skärskador

- Det rakbladsvassa bladet på en hållskrapa exponeras då skyddshöljet tas av. Använd den med största försiktighet och förvara den utom räckhåll för barn.
- Underlåtenhet att följa dessa råd kan leda till skador eller skärsår.

Viktiga säkerhetsanvisningar

- Låt aldrig apparaten vara oövervakad när den används. Mat som kokat över lämnar oljiga fläckar som kan antändas.
- Använd aldrig apparaten som ett arbets- eller lagringsutrymme.
- Lämna aldrig föremål eller verktyg på apparaten.
- Placera inte magnetiska föremål (t.ex. kreditkort, minneskort eller elektroniska enheter (t.ex. datorer, MP3-spelare) nära enheten, eftersom de kan påverkas av dess elektromagnetiska fält.
- Använd aldrig apparaten för att värma upp rummet.
- Stäng alltid av kokzonen och hällen efter användning som beskrivs i denna handbok (dvs genom tryckknapparna). Förlita dig inte på detektorfunktionen som stänger av kokzonen när kastrullerna tas bort.
- Låt inte barn leka med apparaten eller sitta, stå eller klättra på den.
- Förvara inte saker som är intressanta för barn i skåp ovanför hällen. Barn kan klättra upp på spishällen och skadas allvarligt.
- Lämna inte barn ensamma eller utan tillsyn i det område där apparaten används.
- Barn eller personer med funktionshinder som begränsar förmågan att använda enheten ska ha en ansvarig och kompetent person som instruerar dem i deras användning. Instruktören ska vara trygg med att de kan använda enheten utan fara för sig själva eller för deras omgivning.
- Reparera inte eller byt ut delar av apparaten om det inte speciellt rekommenderas i instruktionerna. All annan service ska utföras av kvalificerade tekniker.
- Använd inte en ångrengörare för att rengöra hällen.
- Placera inte eller tappa tunga föremål på hällen.
- Stå inte på hällen.
- Använd inte grytor med vassa kanter och dra dem inte över induktionsglasytan, eftersom detta kan skrapa glaset. Lyft alltid av dem.
- Använd inte rengöringsvampar eller andra grova slipmedel för att rengöra hällen eftersom de kan skrapa glaskeramet.
- Om nätkabeln är skadad ska den endast bytas ut av en kvalificerad tekniker.
- Använd inte hällen med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- Denna apparat är avsedd att användas i hushåll och liknande miljöer som: köksredskap i butiker, kontor och andra arbetsplatser; på bondgårdar, av gäster på hotell/motell och i andra typiska bostadsmiljöer som "bed and breakfast".

Innan du ringer efter service

- Läs avsnittet om felsökningstips. Detta hjälper dig att lösa några av de vanligaste problemen.
- Om du inte själv kan lösa problemet, kontakta en auktoriserad servicetekniker för hjälp. Om så är fallet, ange enhetens fullständiga referens (modell, typ, serienummer). Denna information anges på märk-skylden på enheten. Ange var och vilken återförsäljare produkten är inköpt från och inköpsdatum.
- Oberättigad tillkallelse av teknisk service: kontrollera de felsökningsalternativ som är möjliga att åtgärda på egen hand. Om kravet på reparation av servicetekniker är omotiverat, ansvarar kunden själv för att betala kostnaderna som är förenade med servicen.

Reklamation

Reklamation omfattar endast helt nya produkter som köpts i Sverige. Garantitiden gäller 24 månader från inköpsdatum mot uppvisande av kvitto, faktura eller motsvarande, varav inköpsdatum anges. Funktionsfel på produkten som uppstått på grund av felaktiga installationsförhållanden omfattas inte av garantiperioden. Reklamationsfristen påverkar inte köparens rättigheter enligt lagstiftningen.

Garantiperioden innefattar ej:

- fel eller skada som direkt eller indirekt orsakats som ett resultat av överbelastning, felaktig användning, missbruk, vårdslös behandling, otillräckligt underhåll, felaktig installation och/eller anslutning, variationer i spänning eller elektriska störningar eller reparation utförd av någon annan än en auktoriserad tekniker.
- fel eller skador som härrör från kommersiell eller annan användning av produkten som inte är i enlighet med användning av produkt avsedd för privata hushåll.
- ersättning för eventuella följdskador, inklusive skador på andra objekt, driftstörning etc. om det inte är fastställt enligt lag.

Transportskador

Transportskador ska alltid konstateras vid leverans till kund och är i första hand en fråga mellan kunden och återförsäljaren. I de fall där kunden själv har ansvarat för transporten av produkten, åtar sig leverantören inga skyldigheter i samband med eventuella transportskador. Eventuella transportskador ska anmälas omgående och senast två dagar efter att varan har levererats, annars kan kundens krav avslås.



Kassera inte förpackningsmaterialet tillsammans med hushållsavfallet. Lämna det till insamlingspunkter utsedda av de lokala myndigheterna.

Produkter märkta med överkryssade soptunnor klassas som elektrisk och elektronisk utrustning. Denna apparat är märkt enligt europeiska direktiv 2012/19 / EU gällande elektriska och elektroniska apparater (avfall elektrisk och elektronisk utrustning - WEEE). Riktlinjen bestämmer ramarna för retur och återvinning av begagnade apparater som gäller hela EU.

För bortskaffning av förpackning och/eller produkt, uppsök alltid en återvinningsstation. Skär av elkabeln på produkten efter att den är bortkopplad från elnätet.

Genom att säkerställa att produkten bortskaffas på rätt sätt bidrar du till att förebygga eventuella negativa konsekvenser för miljön och människors hälsa, som annars kan orsakas av olämplig avfallshantering av denna produkt. För detta ändamål har alla kommuner inrättat insamlingsplatser, där avfall från elektriska och elektroniska produkter gratis kan avlämnas på återvinnings- eller andra insamlingsplatser. För mer detaljerad information om återvinning av denna produkt, kontakta din kommun och din sophämtningstjänst

Obs!

- Då en ständig utveckling och uppdatering av produkten pågår, kan tillverkaren göra ändringar utan föregående meddelande.
- Om du tappar bort bruksanvisningen eller inte har den senaste versionen, kan du beställa en ny från tillverkaren eller ansvarig leverantör.
- Denna produkt är endast avsedd för privata hushållsändamål och ej för affärs- eller kommersiella ändamål (restaurang, café, kantiner, etc.) eller för uthyrning eller annan användning som inkluderar flera användare. I samband med kommersiella inköp ges ingen garanti, eftersom denna produkt endast är avsedd för privata hushållsändamål.

Endast för privat hushåll

Denna produkt är endast avsedd för privata hushållsändamål och ej för affärs- eller kommersiella ändamål (restaurang, café, kantiner, etc.) eller för uthyrning eller annan användning som inkluderar flera användare. I samband med kommersiella inköp ges ingen garanti, eftersom denna produkt endast är avsedd för privata hushållsändamål.

SERVICE?

Kontakta oss

Vi har service i hela landet.
Gå in på www.ocsab.se
eller ring 0479-130 48.
E-post: info@ocsab.se

Uppge:

- Maskintyp
- Serienummer
- Inköpsdatum
- Problembeskrivning
- Namn, adress och telefonnummer