

## **GB SAFETY WARNINGS**

### INDUCTION COOKER

---

For your continued safety and to reduce the risk of injury or electric shock, please follow all the safety precautions listed below.



Caution, hot surface

Surfaces are liable to get hot during use.

- Do not cook on a broken or cracked induction cooker. If the induction surface should break or crack, unplug from the mains socket and contact a qualified technician.
- Unplug the induction cooker off at the socket before cleaning or maintenance.
- This appliance complies with electromagnetic safety standards. People with heart pacemaker should consult their doctor first before using the appliance.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.
- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the glass until the surface is cool.
- Never leave metal objects (such as kitchen utensils) or empty pans on the induction cooker as they can become hot very quickly.
- Keep children away.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Keep handles out of the reach of children.
- The razor-sharp blade of an induction cooker 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.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the induction cooker.
- 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 induction cooker could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- 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 induction cooker. Do not wash your induction cooker under running water.
- Do not place or drop heavy objects on your induction cooker.
- Do not stand on your induction cooker.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your induction cooker, as these can scratch the glass.
- If the mains cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Do not operate your induction cooker by means of an external timer or separate remote-control system.
- 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 unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years old.
- Make sure the unit is earthed properly during use. Use of any extension sockets must have an earth connection. If in doubt, contact a qualified technician.

- This appliance is intended for indoor household use and similar applications such as:
  - farm houses and by clients in hotels, motels and other residential type environment;
  - bed and breakfast type environment;
  - catering and similar non-retail applications.
- Never have the induction cooker to work without food inside the cookware, potential danger may happen.
- Make sure the air inlet and outlet are clear of dirt or any foreign objects. Do not cover the air inlet and outlet.
- Make sure there is enough room for ventilation between the sides and the back of the appliance.
- Never place any cooking paper or aluminium foil on the cooking zone for indirect heating. This is dangerous.

## **NO SIKKERHETSADVARSLER**

### INDUKSJONSKOMFYR

---

For din egen sikkerhet og for å redusere faren for skader for elektrisk stør, sørg for å følge alle sikkerhetsinstruksjonene som er opplistet nedenfor.



Forsiktig: varm overflate  
Overflater kan bli varme under bruk.

- Ikke bruk en induksjonskomfyr som er skadet eller sprukket. Hvis induksjonsoverflaten blir skadet eller sprukket, må du trekke ut stikkontakten og kontakte en kvalifisert tekniker.
- Trekk ut stikkontakten til induksjonskomfyren før rengjøring eller vedlikehold.
- Dette apparatet er i samsvar med elektromagnetiske sikkerhetsstandarder. Personer med pacemaker bør rådføre seg med lege før apparatet brukes.
- **ADVARSEL:** Apparatet og utsatte deler blir varme under bruk.
- Vær forsiktig så du ikke berører varmeelementene.

- Du må ikke la noen deler av kroppen, klær eller noe annet enn egnet kokekar komme i kontakt med glasset før overflaten er nedkjølt.
- La aldri metallgjenstander (som kjøkkenredskaper) eller tomme kjeler bli stående på induksjonskomfyren, fordi slike gjenstander kan varmes hurtig opp.
- Hold barn unna.
- Håndtak til sausekjeler kan bli varme å berøre. Kontroller at håndtak til sausekjeler ikke henger over andre varmesoner som er på. Hold håndtak utenfor barns rekkevidde.
- Når sikkerhetsdekslet trekkes tilbake, er det mulig å skjære seg på bladet i skrapen.
- Verktøyet må brukes ekstremt forsiktig og oppbevares trygt og utilgjengelig for barn.
- Uforsiktig håndtering kan føre til personskade.
- **ADVARSEL:** Hvis man ikke følger med ved matlaging på en koketopp med fett eller olje, kan det være farlig og kan føre til brann.
- **FORSIKTIG:** Man må følge med når man lager mat. Man må følge med hele tiden når man lager mat i kort tid.
- Bruk aldri dette apparatet som en arbeidsbenk eller oppbevaringsplass.
- Bruk aldri dette apparatet til å varme opp rommet.
- Du må alltid slå av induksjonskomfyren etter bruk.
- La aldri barn leke med apparatet eller sitte, stå eller klatre på det.
- Ikke oppbevar gjenstander av interesse for barn i skap over apparatet. Barn som klatrer på induksjonskomfyren kan bli alvorlig skadet.
- Ikke la barn være alene eller uten tilsyn i området hvor apparatet er i bruk.
- Ikke reparer eller skift noen del av apparatet med mindre dette uttrykkelig anbefales i håndboken. All annen service må utføres av en kvalifisert tekniker.
- Ikke bruk damp til å rengjøre induksjonskomfyren. Ikke vask induksjonskomfyren med rennende vann.
- Ikke plasser eller slipp tunge gjenstander på induksjonskomfyren.
- Ikke stå på induksjonskomfyren.
- Ikke bruk kokekar med skarpe kanter, og ikke skyv slike over den

- keramiske glassoverflaten, da dette kan ripe glasset.
- Ikke bruk skuresvamper eller andre grovt skurende rengjøringsmidler når du rengjør induksjonskomfyren, da disse kan ripe glasset.
  - Hvis strømkabelen er skadet skal denne byttes ut av produsenten, dens servicetekniker eller en annen lignende person for å unngå farer.
  - Ikke bruk induksjonskomfyren med en ekstern tidtaker eller separat fjernkontrollsystem.
  - Dette apparatet kan brukes av barn fra og med 8 år og personer med reduserte fysiske-, sensoriske- eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap hvis de er under tilsyn eller mottar anvisning om bruk av apparatet på en sikker måte og forstår farene dette innebærer. Barn må ikke leke med apparatet. Rengjøring og normalt vedlikehold må ikke utføres av barn med mindre de er eldre enn 8 år og under tilsyn.
  - Oppbevar apparatet og strømledningen utilgjengelig for barn under åtte (8) år.
  - Pass på at enheten er riktig jordet under bruk. Eventuelle skjøteledninger må være jordet. Kontakt en kvalifisert tekniker hvis du er i tvil.
  - Apparatet er kun beregnet på vanlig innendørs husholdningsbruk og lignende bruksområder som:
    - gårdsbruk og av gjester i hoteller, moteller og andre bosteder,
    - enkle overnattingssteder,
    - catering og lignende bruksområder uten butikk.
  - Aldri la induksjonstoppen kjøre uten at det er mat i kokekaret; det kan føre til fare.
  - Sørg for at luftinntaket og -uttaket er frie for smuss og fremmedlegemer. Ikke dekk til luftinntaket og -uttaket.
  - Sørg for at det er nok plass til ventilasjon mellom sidene og baksiden av apparatet.
  - Legg aldri bakepapir eller aluminiumsfolie på kokesonen for indirekte oppvarming. Dette er farlig.

# SE SÄKERHETSVARNINGAR

## INDUKTIONSPLATTA

---

För din fortsatta säkerhet och för att förhindra risken för att skada eller elektrisk spänning uppkommer, vänligen följ säkerhetsråden som listas nedan.



Varning: het yta  
Ytor kan bli heta under användning.

- Koka inte på en trasig eller spräckt induktionsplatta. Om induktionsplattans yta skulle gå sönder eller spricka, dra ut elkontakten och kontakta en kvalificerad tekniker.
- Dra ut induktionsplattans kontakt ur vägguttaget innan rengöring eller underhåll.
- Denna apparat uppfyller elektromagnetisk säkerhetsstandard. Personer med pacemaker bör råd göra med sin läkare innan de använder apparaten.
- **VARNING:** Produkten och de åtkomliga delarna blir heta vid användning.
- Var noga med att undvika att vidröra värmeelementen.
- Låt inte kroppen, kläder eller något föremål annat är lämpliga redskap komma i kontakt med glaset innan ytan är sval.
- Lämna aldrig metallföremål (såsom kökredskap) eller tomma kokkärl på induktionsplattan eftersom den kan bli heta mycket snabbt.
- Håll undan barn.
- Handtagen på stekpannor kan också bli heta. Kontrollera att stekpannans handtag inte befinner sig över kokzonerna som är påslagna. Håll handtagen utom räckhåll för barn.
- Det rakbladsvassa bladet hos skrapan till induktionsplattan är exponerar när säkerhetsskyddet är tillbakadraget.
- Använd försiktig och förvara den alltid på en säker plats utom räckhåll för barn.
- Om dessa varningar inte följs kan det resultera i skador eller skärskador.

- **VARNING:** Övervakad tillagning på en häll med fett eller olja kan vara farligt och leda till eldsvåda.
- **FÖRSIKTIGHET:** Tillagningsprocessen måste övervakas. En kort tillagningsprocess måste övervakas kontinuerligt.
- Använd aldrig apparaten som arbets- eller förvaringsplats.
- Använd aldrig apparaten för att värma rummet.
- Efter användning ska induktionsplattan alltid stängas av.
- Låt inte barn leka med apparaten eller sitta på, stå på eller klättra på den.
- Förvara inte föremål som är intressant för barn i skåpet ovanför apparaten. Barn som klättrar på induktionsplattan kan skadas allvarligt.
- Lämna inte barn ensamma eller utan övervakning på platser där apparaten används.
- Reparera inte eller byt några delar på apparaten såvida inte det särskilt rekommenderas i manualen. All annan service bör utföras av en kvalificerad tekniker.
- Använd inte ångrengörare för att göra rent induktionsplattan. Använd inte induktionsplattan under rinnande vatten.
- Placera inte eller tappa tunga föremål på induktionsplattan.
- Stå inte på induktionsplattan.
- Använd inte pannor ojämna kanter och dra inte pannor över glasytan eftersom det kan repa glaset.
- Använd inte stålull eller någon annat slipande rengöringsmedel för att göra rent din induktionsplatta, eftersom det kan repa glaset.
- Om huvudströmskabeln skadas måste den bytas ut av kvalificerad personal för att undvika att skada uppkommer.
- Använd inte induktionsplattan med hjälp av en extern timer eller separat fjärrkontrollsystem.
- Denna apparat kan användas av barn som är minst 8 år och av personer med reducerad fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller personer utan erfarenhet och kunskap om de är under uppsikt eller har fått instruktioner för att använda produkten på ett säkert sätt och förstår farorna som kan uppstå. Barn skall inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll skall inte utföras av barn under 8 år och under uppsikt.
- Håll apparaten och dess elkabel utom räckhåll för barn yngre än 8 år.
- Försäkra dig om att enheten är riktigt jordad vid användning.

Alla förlängningsladdar måste ha jordade kontakter. Om du är tveksam, kontakta en tekniker.

- Den här apparaten är avsedd för användning i hushåll inomhus samt:
  - på bondgårdar och av gäster på hotell, motell och andra typer av boendemiljöer,
  - B&B-liknande miljöer,
  - catering och liknande icke affärsmässiga användningsområden.
- Sätt aldrig igång induktionsplattan utan mat i kokkärlet på grund av den potentiella risken för fara.
- Se till att intags- och utloppsventilerna är fria från smuts eller andra främmande föremål. Täck inte över intags- eller utloppsventilerna.
- Se till att det finns tillräckligt utrymmer för ventilation på sidorna och apparatens baksida.
- Placera aldrig bakpapper eller aluminiumfolie på kokzonen för indirekt uppvärmning. Det är farligt.

## **FI TURVALLISUUSVAROITUKSET**

### INDUKTIOLIEDEN

---

Oman turvallisuutesi kannalta ja loukkaantumisen tai sähköiskuvaaran vähentämiseksi, ole hyvä ja lue alla olevat ohjeet.



Vaara, kuuma pinta  
Pinnat voivat kuumentua käytön aikana.

- Älä valmista ruokaa rikkonaisella tai halkeilleella induktioliiedellä. Jos induktiopinta murtuu tai halkeilee, irrota virtajohto pistorasiasta ja ota yhteyttä pätevään sähköteknikkoon.
- Irrota induktioliesi seinäpistorasiasta ennen puhdistusta tai huoltoa.
- Tämä laite on sähkömagneettisten turvallisuusstandardien mukainen. Henkilöiden, joilla on sydämentahdistin, tulee neuvotella lääkärin kanssa ennen tämän laitteen käyttöä.



- **VAROITUS:** Laite ja sen esillä olevat osat kuumenevat käytössä.
- On varottava kuumennuselementtien koskettamista.
- Älä anna kehosi, vaatetuksesi tai minkään muun kuin soveliaiden astioiden koskettaa lasia ennen kuin pinta on jäähtynyt.
- Älä koskaan jätä metalliesineitä (kuten keittiövälineet) tai tyhjiä kattiloita induktioliedelle, sillä ne kuumenevat hyvin nopeasti.
- Pidä lapset loitolla liedestä.
- Kattiloiden kädensijat voivat olla liian kuumia kosketettaviksi. Tarkista, etteivät kattiloiden kädensijat ole muiden päällä olevien kypsennysalueiden päällä. Pidä kädensijat lasten ulottumattomissa.
- Induktioliesitason kaapiminen partaveitsenterävä terä paljastuu, kun suojus vedetään pois.
- Käytä sitä erittäin varovasti ja säilytä sitä turvallisesti lasten ulottumattomissa.
- Varoituksesta piittaamattomuus voi johtaa vammaan tai viiltohaavoihin.
- **VAROITUS:** Liedellä valvomatta tapahtuva kypsennys rasvalla tai öljyllä voi olla vaarallista ja se voi johtaa tulipaloon.
- **VAARA:** Kypsymistä on valvottava. Lyhytkestoista kypsennystä on valvottava jatkuvasti.
- Älä koskaan käytä laitetta työ- tai säilytystasona.
- Älä koskaan käytä laitetta huoneen lämmittimenä.
- Kytke induktioliesi käytön jälkeen aina pois päältä.
- Älä anna lasten leikkiä laitteella tai istua, seisoa tai kiivetä sen päälle.
- Älä säilytä lapsia kiinnostavia tavaroita laitteen yläpuolisissa kaapeissa. Induktiolieden päälle kiipeävä lapsi voi saada vakavia vammoja.
- Älä jätä lapsia yksin tai valvomatta alueella, jossa laitetta käytetään.
- Älä korjaa tai vaihda mitään laitteen osaa, jollei sitä erikseen mainita käyttöoppaassa. Kaikki muu huolto tulee jättää pätevälle sähkötekniikolle.
- Älä käytä höyrypuhdistajaa induktiolieden puhdistamiseen. Älä induktiolieden huuhtelee juoksevilla vedellä.
- Älä aseta tai pudota mitään painavia esineitä induktiolieden päälle.
- Älä seiso induktiolieden päällä.
- Älä käytä tai vedä rosoreunaisia vuokia lasipinnan päällä, se voi

naarmuttaa lasia.

- Älä käytä hankausvillaä tai mitään karkeita, hiovia puhdistusaineita induktiolieden puhdistamiseen, sillä ne naarmuttavat lasia.
- Jos virtajohto on vaurioitunut sen vaihtaminen täytyy tehdä valmistajan, palvelun tarjoavan agentin tai vastaavan koulutetun henkilön kautta, vaaran välttämiseksi.
- Älä käytä induktioliettä ulkoisella ajastimella tai erillisellä kauko-ohjausjärjestelmällä.
- Tätä laitetta saavat käyttää yli 8-vuotiaat ja sellaiset henkilöt, joiden fyysiset, aistimelliset tai henkiset kyvyt ovat alentuneet tai joilla ei ole kokemusta tai tietoutta laitteen käytöstä, jos heitä valvotaan ja he saavat ohjeet laitteen turvalliseen käyttöön ja he ymmärtävät, mitä vaaroja laitteen käyttöön liittyy. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Vain yli 8-vuotiaat lapset saavat puhdistaa laitteen ja suorittaa käyttäjän kunnossapitotehtäviä aikuisen valvonnassa.
- Pidä laite ja sen virtakaapeli alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.
- Varmista, että yksikkö on maadoitettu oikein käytön aikana.
- Mahdollisesti käytettävien jatkopistorasioiden on oltava maadoitettuja. Jos et ole varma, ota yhteys pätevään sähkötekniikkoon.
- Tämä laite on tarkoitettu kotitalouksien sisäkäyttöön ja vastaaviin sovelluksiin, kuten:
  - maatilarakennukset ja asiakkaat hotelleissa, motelleissa ja muissa asuintyyppisissä ympäristöissä,
  - majatalotyypisissä ympäristöissä,
  - pitopalvelut ja vastaavat ei-jälleenmyyntisovellukset.
- Älä koskaan käytä induktioliettä ilman ruokaa kattilassa, seurauksena voi olla vaara.
- Varmista, ettei ilmanotto- ja poistoaukossa ole likaa tai vieraita esineitä. Älä peitä ilmanotto- ja poistoaukkoa.
- Varmista, että laitteen sivuilla ja takana on riittävästi tuuletustilaa.
- Älä koskaan aseta leivinpaperia tai alumiinifoliota ruoanlaittoalueen päälle epäsuoraa kuumennusta varten. Se on vaarallista.

## INDUKTIONSKOGEPLADE

---

For at nedsætte risikoen for personskade og elektrisk stød skal du følge alle nedenstående sikkerhedsforholdsregler.



Forsigtig, varm overflade  
Overfladerne kan blive meget varme under brug.

- Hvis induktionskogepladen revner eller går i stykker, må den ikke bruges. Hvis induktionsoverfladen får ridser eller går i stykker, skal du trække stikket ud af stikkontakten og og kontakte en kvalificeret tekniker.
- Træk induktionskogepladen ud af stikkontakten, før du rengør eller vedligeholder den.
- Dette apparat er i overensstemmelse med sikkerhedsstandarderne indenfor elektromagneter. Personer med en hjertepacemaker bør rådføre sig med deres læge, før de bruger dette apparat.
- **ADVARSEL:** Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varm under brug.
- Pas på med ikke at røre de varme dele.
- Undgå at din krop, dit tøj eller andre dele, som ikke er egnet kogerej, kommer i kontakt med den keramiske glasplade, før den er kølet af.
- Efterlad aldrig metalgenstande (såsom køkkenudstyr) eller tomme pander på induktionskogepladen, da de kan blive meget varme meget hurtigt.
- Hold børn væk.
- Håndtagene på gryder kan at og til blive meget varme. Sørg for, at grydehåndtaget ikke er over andre kogeområder, som er tændte. Holdes grydehåndtagene udenfor børns rækkevidde.
- Det knivskarpe blad på skraberen til induktionskogepladen er synlig, når beskyttelseshætten er taget af.
- Sørg for at bruge dem med ekstrem omhu og opbevar dem altid udenfor børns rækkevidde.
- Hvis du ikke er forsigtig kan de ende med personskade eller snitsår.

- **ADVARSEL:** Tilberedning på kogepladen med fedt og olier kan være farligt og kan føre til brand, hvis der ikke holdes opsyn.
- **FORSIGTIG:** Tilberedningen skal konstant være under opsyn, også selvom det kun er i kort tid.
- Brug aldrig dit apparat som arbejdsplads eller opbevaringsted.
- Brug aldrig apparatet til opvarmning eller opvarmning af lokalet.
- Sluk altid for induktionskogepladen efter brug.
- Lad ikke børn lege med apparatet eller sidde, stå eller kravle på det.
- Undgå, at gemme ting, som vækker børns interesse inde i kabinettet eller oven på apparatet. Børn, der kravler op på induktionskogepladen, kan komme alvorligt til skade.
- Efterlad ikke børn alene eller uden opsyn i det område, hvor apparatet er i brug.
- Du må ikke selv reparere eller udskifte nogen dele af apparatet, medmindre det specifikt er anbefalet i denne vejledning. Al anden reparation skal udføres af en kvalificeret tekniker.
- Du må ikke bruge en damprenser til at rengøre induktionskogepladen med. Enheden må ikke skylles under rindende vand.
- Undgå at stille eller tabe tunge genstande ovenpå induktionskogepladen.
- Du må ikke stå på induktionskogepladen.
- Undgå at bruge pander med takkede kanter, og undgå at trække panderne over glasoverfladen, da dette kan ridse glasset.
- Brug ikke grydesvamp eller andre hårde og slibende rengøringsmidler til at rengøre din induktionskogeplade med, da dette kan ridse glasset.
- Hvis den medfølgende ledning beskadiges, skal den skiftes af producenten, hans serviceagent eller lignende autoriseret person for at undgå skade.
- Undgå at bruge induktionskogepladen sammen med en ekstern timer eller et separate, fjernbetjeningsystem.
- Dette apparat må kun bruges af børn over 8 år og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i hvordan dette apparat bruges sikkert og forstår risikoen ved at bruge det. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og

vedligeholdelsesarbejde må ikke udføres af børn, medmindre de er over 8 år og er under opsyn.

- Hold apparatet og dets ledning uden af rækkevidde for børn under 8 år.
- Sørg for, at enheden er ordentligt jordforbundet under brug. Hvis du bruger forlængerledning, skal den være med jord. Kontakt en kvalificeret tekniker, hvis du er i tvivl.
- Dette apparat er beregnet til indendørs brug i hjemmet, og til lignende brug på steder såsom:
  - På gårde og af kunder på hoteller, moteller og andre lignende boligformer.
  - På hostels og vandrehjem.
  - Madlevering og lignende situationer, der ikke omfatter detailhandel.
- Stil aldrig køkkenudstyr uden fødevarer i på kogepladen, da der kan opstå fare.
- Sørg for, at luftindtaget og -udtaget er fri for snavs og fremmedlegemer. Luftindtaget og -udtaget må ikke tildækkes.
- Sørg for, at der er plads til ventilation på siderne og bag apparatets bagside.
- Læg aldrig kogepapir eller aluminiumsfolie på kogepladen til indirekte opvarmning. Dette er farligt.



### **GB**

The symbol on the product or its packaging indicates that this product must not be disposed of with your other household waste. Instead, it is your responsibility to dispose of your waste equipment by handing it over to a designated collection point for the recycling of waste electrical and electronic equipment. The separate collection and recycling of your waste equipment at the time of disposal will help conserve natural resources and ensure that it is recycled in a manner that protects human health and the environment.

For more information about where you can drop off your waste for recycling, please contact your local authority, or where you purchased your product.

### **NO**

Symbolet på produktet eller emballasjen indikerer at produktet ikke må kastes sammen med annet husholdningsavfall. I stedet er det ditt ansvar å avhende utstyret ved å levere det til et egnet innsamlingssted for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr. Separat innsamling og gjenvinning av kassert utstyr på tidspunktet for deponering vil bidra til å bevare naturressurser og sikre at det resirkuleres på en måte som beskytter helse og miljø.

For mer informasjon om hvor du kan levere avfall til gjenvinning, kan du kontakte lokale myndigheter, eller der du kjøpte produktet.

### **SE**

Symbolen på produkten eller dess förpackning indikerar att denna produkt inte får kastas bort tillsammans med ditt vanliga hushållsavfall. Istället är det ditt ansvar att slänga bort utrustningen genom att lämna över den till en ansvarig insamlingsstation för återanvändning av elektriska eller elektroniska apparater. Den separata återvinningscentralen för din bortkastade utrustning kommer att ta tillvara på återanvändbara produkter och konservera naturella tillgångar och intyga att utrustningen återanvänds på ett sätt som skyddar mänsklig hälsa och miljön.

För ytterligare information om var du kan slänga bort ditt avfall för återanvändning, vänligen kontakta din lokala myndighet eller där du inhandlade produkten.



## **FI**

Tuotteessa tai sen pakkauksessa oleva merkintä osoittaa, että tätä tuotetta ei saa hävittää muun kotitalousjätteen mukana. Sen sijaan vastuullasi on hävittää kyseinen laite viemällä se määrättyyn käytettyjen sähkö- ja elektroniikkatuotteiden keräyspisteeseen kierrätystä varten. Erilliset käytettyjen laitteiden keräys- ja kierrätystoimet auttavat säästämään luonnonvaroja ja varmistamaan, että laitteet kierrätetään ihmisten terveyttä ja ympäristöä suojelevalla tavalla. Saat lisätietoja jätteen keräys- ja kierrätyspisteistä ottamalla yhteyttä paikallisiin viranomaisiin tai jälleenmyyjäsi.

## **DK**

Symbolet på produktet eller dets emballage angiver, at dette produkt ikke må bortskaffes sammen med andet husholdningsaffald. Det er i stedet dit ansvar at bortskaffe dette affald ved at aflevere det til et designeret modtagersted for genbrug af elektrisk og elektronisk udstyr. Sortering og genbrug af dit affald når du bortskaffer det vil hjælpe med at præservere naturressourcer og sikre, at det genbruges på en måde, som beskytter menneskelig sundhed og miljøet. For mere information om, hvor du kan aflevere dit affald til genbrug, bør du kontakte de lokale myndigheder eller der, hvor du købte produktet.

Currys Group Limited (co. no. 504877)  
1 Portal Way, London, W3 6RS, UK

**EU Representative**

Currys Ireland Limited (259460)  
3rd Floor Office Suite,  
Omni Park SC, Santry, Dublin 9, Republic of Ireland

 [www.elkjop.no/support](http://www.elkjop.no/support)  
 [www.elgiganten.se/support](http://www.elgiganten.se/support)

 [www.gigantti.fi/support](http://www.gigantti.fi/support)  
 [www.elgiganten.dk/support](http://www.elgiganten.dk/support)



# LOGIK

## Table Top Induction Hob

Instruction Manual / Instruksjonsmanual /  
Instruktionsbok / Käyttöopas / Brugervejledning

LSIHOB20E



## GB Contents

---

Unpacking .....	4
Product Overview .....	5
Main Unit .....	5
Control Panel .....	5
A Word on Induction Cooking .....	6
Before Using Your New Induction Cooker .....	6
Choosing the Right Cookware .....	6
Using the Touch Buttons .....	7
Operation .....	8
Keep Warm Function .....	8
Timer Function .....	8
Locking the Buttons .....	8
Cooking Guidelines .....	9
Cleaning .....	10
Troubleshooting .....	10
Specifications .....	11
Product Fiche .....	11

## NO Innhold

---

Pakke opp .....	12
Produktoversikt .....	13
Hovedenhet .....	13
Kontrollpanel .....	13
Noen ord om matlaging med induksjon .....	14
Før du bruker den nye induksjonskomfyren .....	14
Velge riktige kokekar .....	14
Bruke berøringsknappene .....	15
Betjening .....	16
Hold-varm-funksjon .....	16
Tidsur .....	16
Låse knappene .....	16
Retningslinjer for tilberedning .....	17
Rengjøring .....	18
Feilsøking .....	18
Spesifikasjoner .....	19
Produktetikett .....	19

## SE Innehållsförteckning

---

Packa upp .....	20
Produktöversikt .....	21
Huvudenhet .....	21
Kontrollpanel .....	21
En kommentar angående induktionsmatlaging .....	22
Innan du använder den nya induktionsplattan .....	22
Välja rätt köksredskap .....	22
Använda pekknapparna .....	23
Hantering .....	24
Varmhållningsfunktion .....	24
Tidtagningsfunktion .....	24
Låsa knapparna .....	24

Riktlinjer för tillagning.....	25
Rengöring.....	26
Felsökning.....	26
Specifikationer.....	27
Produktblad.....	27

## FI Sisältö

---

Pakkauksesta purkaminen .....	28
Tuotteen yleiskatsaus .....	29
Alusta.....	29
Ohjauspaneeli .....	29
Huomautuksia induktiokypsentämisestä .....	30
Ennen uuden induktiolieden käyttöä .....	30
Oikeiden ruoanvalmistusvälineiden valinta .....	30
Kosketuspainikkeiden käyttö.....	31
Käyttö .....	32
Pidä lämpimänä -toiminto .....	32
Ajastintoiminto .....	32
Painikkeiden lukitseminen .....	32
Ruoanvalmistusohjeita .....	33
Puhdistus.....	34
Vianetsintä .....	34
Tekniset tiedot.....	35
Tuote Fiche .....	35

## DK Indholdsfortegnelse

---

Udpakning .....	36
Produktoversigt.....	37
Baseenhed .....	37
Kontrolpanelet .....	37
Lidt om madlavning med induktion .....	38
Før du bruger dit nye induktionskogeplade .....	38
Valg af det rigtige køkkenudstyr .....	38
Brug af berøringsknapperne .....	39
Betjening .....	40
Hold varm-funktion .....	40
Timer-funktion .....	40
Sådan læses alle knapperne.....	40
Vejledninger til madlavning .....	41
Rengøring.....	42
Fejlsøgning .....	42
Specifikationer.....	43
Produktkort .....	43

**Thank you** for purchasing your new Induction Cooker.

We recommend that you spend some time reading this instruction manual in order that you fully understand all the operational features it offers. You will also find some hints and tips to help you resolve any issues.

Read all the safety instructions carefully before use and keep this instruction manual for future reference.

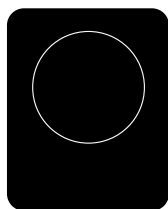
GB

## Unpacking

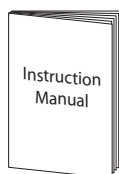
---

Remove all items from the packaging. Retain the packaging. If you dispose of it please do so according to local regulations.

The following items are included:



Main Unit



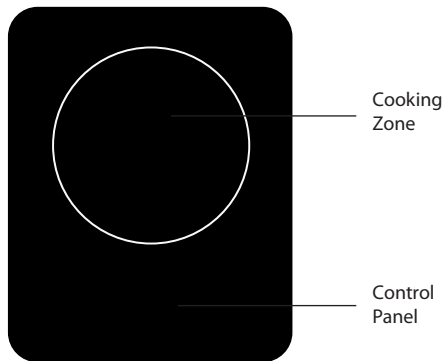
Instruction Manual

# Product Overview

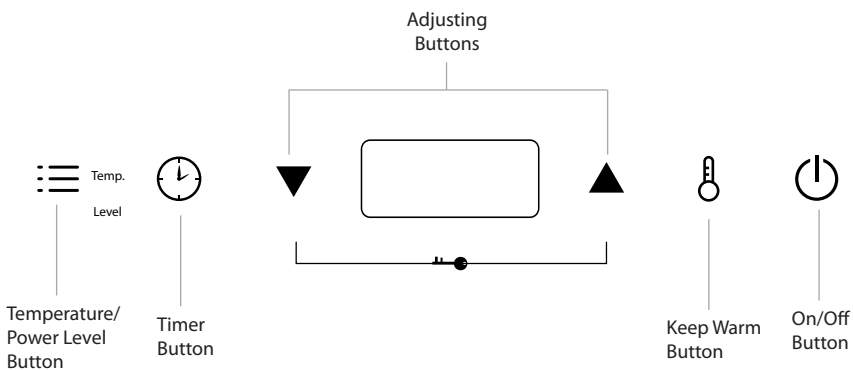
---

## Main Unit

GB



## Control Panel



# A Word on Induction Cooking

GB

Induction cooking is an advanced cooking technology. It is safe, efficient and economical as 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.

This technology has a number of advantages over traditional radiant energy cooking:

- Heat-up times are much faster.
- Safer as no heating takes place unless a suitable pan is placed on the cooking zone.
- Saves energy, because heat is transferred without loss.

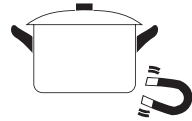
## Before Using Your New Induction Cooker

- Read this Instruction Manual and the Safety booklet.
- Remove any protective film that may still be on your induction cooker.
- Never use your appliance for warming or heating the room.

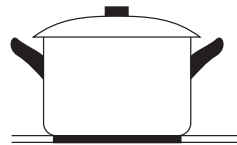
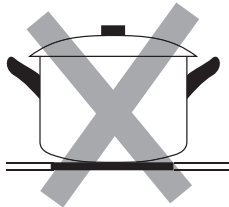
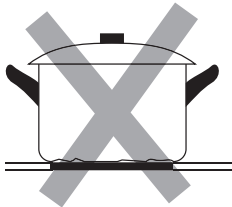
## Choosing the Right Cookware



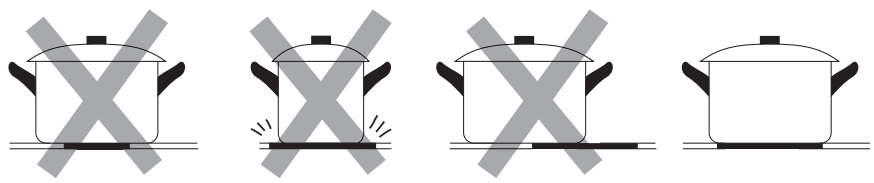
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking.
- Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- Cookware made from the following materials are not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.



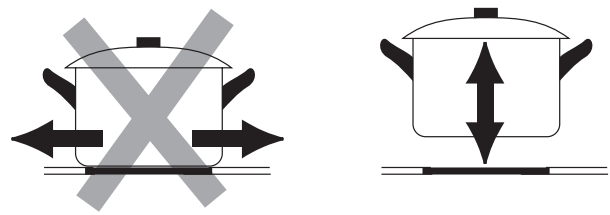
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Always centre your pan on the cooking zone.



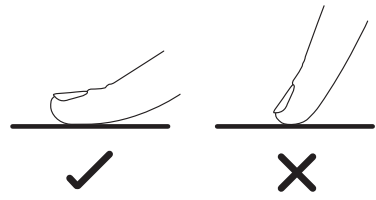
Always lift pans off the induction cooker – do not slide, or they may scratch the glass.



## Using the Touch Buttons

The buttons respond to touch, so you don't need to apply any pressure.

- Use the ball of your finger.
- Make sure the buttons are always clean and dry, and that there is no object (e.g. utensil or cloth) covering them. Even a thin film of water may make the buttons difficult to operate.



# Operation

GB

1. Connect to the mains socket. Display will show "L" which means the unit is now in standby mode.
2. Place the correct type and size of cookware on the cooking zone.
3. Touch the **On/Off Button** to turn on the unit.



If no button is pressed for 10 seconds, the unit will switch off automatically.

4. Touch the **Temperature/Power Level Button** repeatedly to select cooking in either temperature (60°C-200°C) or power level (200W-2000W). The indicator of "Temp" or "Level" will light up when selected. "Temp" is for cooking in temperature while "Level" is for cooking in power level.
5. Then touch the **Adjusting Buttons** repeatedly to adjust for the desired temperature or for the desired power level.
6. After cooking, touch the **On/Off Button** to turn off the unit.



- Do not touch the surface while "H" is displayed, it means the temperature is high. If "L" is displayed, it means the temperature is low.
- The ceramic plate is hot after cooking, do not touch.



- The unit will not heat if no cookware is placed on the cooking zone.
- Once a cookware is removed from the cooking zone, the unit will stop heating, will beep for 1 minute and then switch to standby mode.

## Keep Warm Function

- After cooking, if you need to keep the food warm, you can touch the **Keep Warm Button**. The unit will constantly keep the food warm in 60°C. To stop keep warming, touch the **On/Off Button** to turn off the unit.
- The temperature in Keep Warm function is not adjustable.

## Timer Function

- Cooking timer can be set from 1 minute to 3 hours.
- Touch the **Timer Button**, then touch the **Adjusting Buttons** repeatedly to adjust for the desired cooking time. The unit will start the countdown (you can still adjust the cooking time if needed).
- After the countdown is over, the unit will turn off automatically.

## Locking the Buttons

- To lock buttons, touch the **Adjusting Buttons** at the same time. "Loc" will be displayed. Only the **On/Off Button** can be used to switch off the appliance, all other buttons are locked.
- To unlock buttons, touch the **Adjusting Buttons** at the same time for several seconds until "Loc" disappears from the display.



# Cooking Guidelines

---



Take care when frying as oil and fat heat up very quickly. At extremely high temperatures oil and fat will ignite spontaneously and this presents a serious fire risk.

GB

## Cooking Tips

- When food comes to the boil, reduce the temperature setting.
- Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.
- Minimise the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through.

## Simmering, Cooking Rice

- Simmering occurs below boiling point, at around 85 °C, when bubbles are just rising occasionally to the surface of the cooking liquid. It is the key to delicious soups and tender stews because the flavours develop without overcooking the food. You should also cook egg-based and flour thickened sauces below boiling point.
- Some tasks, including cooking rice by the absorption method, may require a setting higher than the lowest setting to ensure the food is cooked properly in the time recommended.

## Searing Steak

To cook juicy flavoursome steaks:

1. Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Heat up a heavy-based frying pan.
3. Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and then lower the meat onto the hot pan.
4. Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time will depend on the thickness of the steak and how cooked you want it. Times may vary from about 2 – 8 minutes per side. Press the steak to gauge how cooked it is – the firmer it feels the more 'well done' it will be.
5. Leave the steak to rest on a warm plate for a few minutes to allow it to relax and become tender before serving.

## Stir-frying

1. Choose an induction compatible flat-based wok or a large frying pan.
2. Have all the ingredients and equipment ready. Stir-frying should be quick. If cooking large quantities, cook the food in several smaller batches.
3. Preheat the pan briefly and add two tablespoons of oil.
4. Cook any meat first, put it aside and keep warm.
5. Stir-fry the vegetables. When they are hot but still crisp, turn the cooking zone to a lower setting, return the meat to the pan and add your sauce.
6. Stir the ingredients gently to make sure they are heated through.
7. Serve immediately.

# Cleaning

GB



- Unplug from the mains socket before cleaning.
- Wait until the cooking zone of the induction cooker is not hot before start cleaning.
- Do not rinse with running water.

- Wipe the air inlet and outlet with a soft dry cloth. Dust in the air inlet and outlet can be cleaned by using a soft brush or a mini vacuum cleaner.
- For oil spots on the cooking zone, wipe them by using a soft moist cloth with a little toothpaste or mild detergent. Then use a soft moist cloth to wipe until no stain remains.
- Wipe the area completely dry after cleaning.

# Troubleshooting

Problem	Possible solution
The unit does not light up.	Make sure the induction cooker is connected to the mains 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 still persists, call a qualified technician.
Cookware does not get hot.	Use the appropriate cookware. Centre the cookware and make sure its base matches the size of the cooking zone.
Heating has stopped suddenly.	Switch off and unplug the unit. Call a qualified technician.
Error code E3, E6	Wait and resume cooking when the temperature of the cooker becomes normal.
Error code E7, E8	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
Error code E1, E2, E4, E5, Eb	Call a qualified technician.



If there are other problems, switch off and unplug the unit. Call a qualified technician. Never attempt to disassemble the unit by yourself.

# Specifications

GB

<b>Model</b>	<b>LSIHOB20E</b>
<b>Power</b>	220-240V~50Hz, 2000W
<b>Overall Dimension (H x W x D)</b>	65 x 280 x 350 mm

Features and specifications are subject to change without prior notice.

## Product Fiche

	<b>Symbol</b>	<b>Value</b>	<b>Unit</b>
<b>Model</b>		LSIHOB20E	
<b>Type of hob</b>		Domestic induction hob	
<b>Number of cooking zones and/or areas</b>		1	
<b>Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)</b>		Induction cooking zone	
<b>For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm</b>	Ø	19.5	cm
<b>Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg</b>	EC electric cooking	190.8	Wh/kg
<b>Energy consumption for the hob calculated per kg</b>	EC electric hob	190.8	Wh/kg

The energy consumption of a domestic induction hob is measured in Wh per kg of water heated in a normalised measurement (Wh/kg) considering all cookware pieces under standardised test conditions and rounded to the first decimal place. Standard EN 60350-2:2013+A11 was used as reference for the measurement and calculation.

**Takk** for at du kjøpte den nye induksjonskomfyr.

Vi anbefaler at du tar deg tid til å lese gjennom hele bruksanvisningen for å bli fortrolig med alle funksjonene.

Les alle sikkerhetsanvisningene nøye før bruk og oppbevar bruksanvisningen for fremtidig referanse.

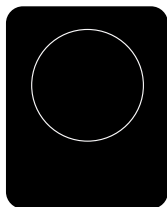
NO

## Pakke opp

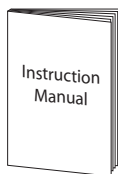
---

Fjern all emballasje fra enheten. Ta vare på emballasjen. Ta hensyn til lokale forskrifter om avfallshåndtering hvis du må kaste den.

Følgende elementer er vedlagt:



Hovedenhet

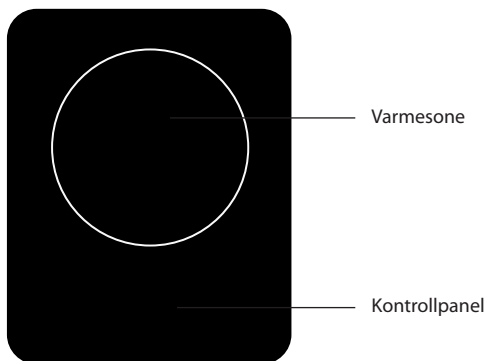


Bruksanvisning

# Produktoversikt

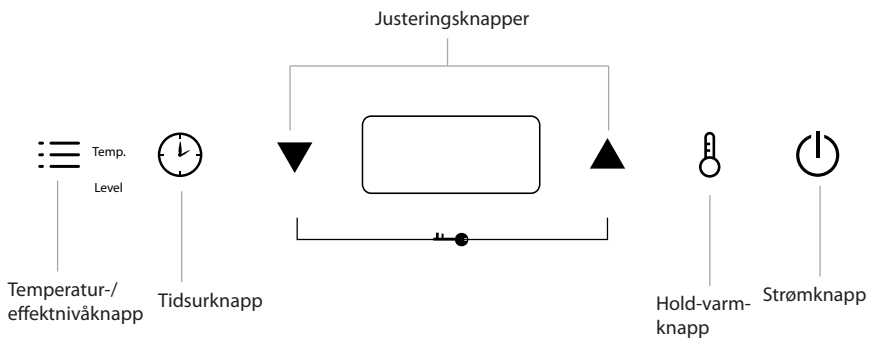
---

## Hovedenhet



NO

## Kontrollpanel



# Noen ord om matlaging med induksjon

Induksjon er en avansert matlagingsteknologi. Den er sikker, effektiv og økonomisk, da den bruker elektromagnetiske vibrasjoner som utvikler varme direkte i kokekaret, i stedet for indirekte gjennom å varme opp en glassflate. Glassflaten blir bare varm fordi kokekaret til slutt varmer den opp.

Denne teknologien har en rekke fordeler fremfor tradisjonelle matlaging ved bruk av strålende energi:

- Det tar mye mindre tid å varme opp.
- Det er mye sikrere, da ingen varme skapes med mindre en egnet gryte plasseres på varmesonen.
- Det sparer energi, da varmen overføres uten tap.

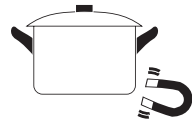
## Før du bruker den nye induksjonskomfyren

- Les denne bruksanvisningen og sikkerhetsheftet.
- Fjern eventuell beskyttende film som kan være igjen på induksjonskomfyren.
- Bruk aldri dette apparatet til å varme opp rommet.

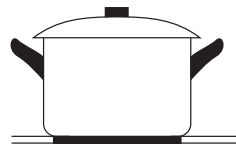
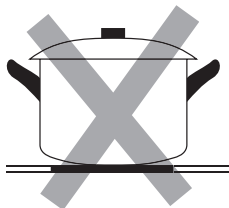
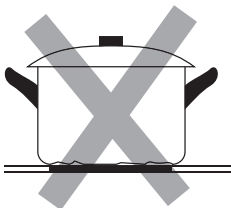
## Velge riktige kokekar



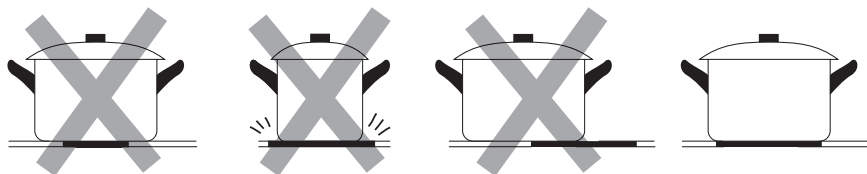
- Bruk kun kokekar med en base egnet for induksjonsvarme.
- Se etter induksjonssymbolet på emballasjen eller på bunnen av kokekaret.
- Du kan sjekke om kokekaret er egnet ved å teste med en magnet. Beveg en magnet mot bunnen av kokekaret. Hvis den blir tiltrukket, er kokekaret egnet for induksjon.
- Kokekar laget av følgende materialer er ikke egnet: rent rustfritt stål, aluminium eller kobber uten en magnetisk base, glass, tre, porselen, keramikk og steingods.



Ikke bruk kokekar med skarpe kanter eller rund bunn.

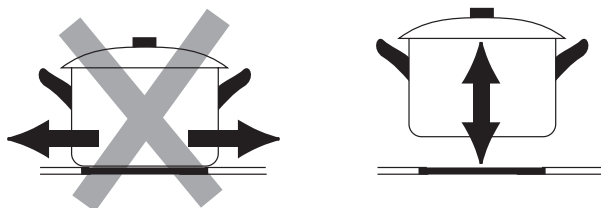


Kontroller at kjelebunnen er jevn, ligger flatt på glasset og har samme størrelse som varmesonen. Sett alltid kjelen midt på varmesonen.



NO

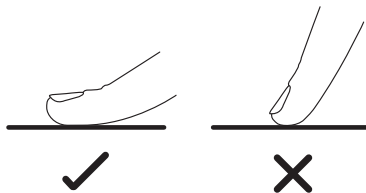
Løft alltid kokekar av induksjonskomfyren – ikke skyv dem, fordi dette kan ripe glasset.



## Bruke berøringsknappene

Knappene reagerer på berøring – det er ikke nødvendig å trykke hardt på dem.

- Bruk den myke delen av fingertuppen.
- Sørg for at knappene alltid er rene og tørre og ikke tildekket av en gjenstand (som f.eks. et redskap eller en klut). Selv en tynn vannfilm kan gjøre knappene vanskelige å bruke.



# Betjening

1. Koble til stikkkontakten. Skjermen viser «L», som betyr at enheten er i ventemodus.
2. Plasser kokekar av riktig type og størrelse på varmesonen.
3. Trykk **På/Av-knappen** for å slå på enheten.



Hvis ingen funksjonskontroll trykkes på 10 sekunder, slår enheten seg av automatisk.

4. Trykk **Temperatur-/effektnivåknappen** flere ganger for å velge tilberedning med enten temperatur (60–200 °C) eller effektnivå (200–2000 W). Indikatoren for «Temp» eller «Nivå» lyser når valgt. «Temp» er for tilberedning med temperatur, og «Nivå» er for effektnivå.
5. Trykk deretter **Justeringsknappene** flere ganger for å velge ønsket temperatur eller effektnivå.
6. Når tilberedningen er ferdig, trykker du **På/Av-knappen** for å slå av enheten.



- Ikke ta på overflaten mens «H» vises; dette betyr at temperaturen er høy. Hvis «L» vises, betyr det at temperaturen er lav.
- Keramikk tallerkenen er varm etter tilberedning; ikke ta på den.



- Enheten vil ikke varme opp hvis ingen kokekar er plassert på kokesonen.
- Når et kokekar blir fjernet fra kokesonen, slutter enheten å varme opp, så piper den i 1 minutt og går over i ventemodus.

## Hold-varm-funksjon

- Hvis du skal holde maten varm etter tilberedning, kan du trykke **Hold-varm-knappen**, så holder enheten maten varm ved 60 °C. For å slutte å holde varmen trykker du **På/av-knappen** for å slå av enheten.
- Temperaturen til Hold varm-funksjonen kan ikke justeres.

## Tidsur

- Tidsur for tilberedning kan fra 1 minutt til 3 timer.
- Trykk **Tidsur-knappen** og deretter **Justeringsknappene** flere ganger for å stille inn til ønsket koketid. Enheten starter nedtellingen. (Du kan fremdeles justere tiden om nødvendig.)
- Når tidtakeren er slutt, slår enheten seg av automatisk.

## Låse knappene

- Trykk **Justeringsknappene** samtidig for å låse knappene. «Loc» vil vises. Kun **På/Av-knappen** kan brukes til å slå av apparatet; alle andre knapper er låst.
- For å låse opp knappene holder du inne **Justeringsknappene** samtidig i flere sekunder til «Loc» ikke lenger vises på skjermen.



# Retningslinjer for tilberedning



Vær forsiktig når du steker, fordi olje og fett varmes hurtig opp. Olje og fett antennes spontant ved ekstremt høye temperaturer, og dette utgjør en alvorlig brannfare.

NO

## Tilberedningstips

- Reduser effektinnstillingen når maten nærmer seg kokepunktet.
- Bruk lokk for å redusere tilberedningstiden og spare energi ved å holde på varmen.
- Bruk så lite vann eller fett som mulig for å redusere tilberedningstiden.
- Start tilberedningen med en høy innstilling og reduser effektinnstillingen når maten er gjennomvarm.

## Surre, koke ris

- Surringen foregår under kokepunktet, ved ca. 85 °C, idet bobler bare av og til stiger til overflaten av væsken som tilberedes. Dette er nøkkelen til velsmakende supper og møre stuinger fordi smaksegenskapene utvikler seg uten at maten blir overkokt. Du bør også koke sauser som er basert på egg og fortykket med mel, under kokepunktet.
- Enkelte oppgaver, bl.a. riskoking med absorpsjon av væske, kan kreve en høyere innstilling enn den laveste for å sikre at maten blir godt gjennomkokt på den anbefalte tiden.

## Brune stek

Slik tilberedes saftige og velsmakende steker:

1. La kjøttet stå ved romtemperatur i omtrent 20 minutter før tilberedning.
2. Varm opp en stekepanne med tykk bunn.
3. Pensle kjøttet med olje på begge sider. Sprinkle litt olje i den varme pannen og senk kjøttet ned i den varme pannen.
4. Vend steken kun én gang under tilberedning. Den nøyaktige steketiden avhenger av stekens tykkelse og hvor gjennomstekt du liker den. Tiden kan variere fra ca. 2 til ca. 8 minutter per side. Trykk på steken for å måle hvor godt stekt den er – jo fastere den føles, desto mer «godt stekt» er den.
5. La steken hvile på en varm tallerken noen få minutter for å gjøre den mørere til servering.

## Steking med omrøring

1. Velg en induksjonskompatibel wok med flat bunn eller en stor stekepanne.
2. Gjør klar alle ingrediensene og utstyret. Steking med omrøring skal ta kort tid. Hvis du tilbereder større kvanta, er det best å steke i flere omganger.
3. Varm stekepannen på forhånd og tilsett et par spiseskjeer olje.
4. Tilbered kjøttet først, og sett det til side mens det holdes varmt.
5. Stek grønnsakene med omrøring. Når de er varme og fortsatt sprø, justeres varmesonen til en lavere innstilling før kjøttet legges tilbake i stekepannen og sausen settes til.
6. Rør varsomt i ingrediensene til de er gjennomstekt.
7. Server umiddelbart.

# Rengjøring



- Trekk fra stikkkontakten før rengjøring.
- Vent til varmesonen på induksjonskomfyren er nedkjølt før du starter med rengjøring.
- Ikke vask med rennende vann.

NO

- Tørk av luftinntaket og -uttaket med en myk, tørr klut. Støv i luftinntaket og -uttaket kan fjernes med en myk børste eller en ministøvsuger.
- Hvis det er oljeflekker på kokesonen, kan du tørke det av med en myk fuktig klut med litt tannkrem eller et mildt rengjøringsmiddel. Deretter bruker du en myk fuktig klut til å tørke til flekken er borte.
- Tørk området helt av etter rengjøring.

# Feilsøking

Problem	Mulig løsning
Enheten lyser ikke.	Sørg for at induksjonskomfyren er koblet til stikkkontakten og påslått. Kontroller om strømmen er borte i området hvor du bor. Hvis du har kontrollert alt, og problemet vedvarer, må du tilkalle en kvalifisert tekniker.
Kokekaret blir ikke varmt.	Bruk egnet kokekar. Sett kokekaret på midten, og sørg for at basen passer til størrelsen på varmesonen.
Oppvarming stopper brått.	Slå enheten av og trekk støpselet ut av stikkkontakten. Tilkall en kvalifisert tekniker.
Feilkode E3, E6	Vent litt, og fortsett med matlagingen når temperaturen på komfyren blir normal.
Feilkode E7, E8	Vennligst kontroller om strømforsyningen er normal. Slå på at strømforsyningen er normal.
Feilkode E1, E2, E4, E5, Eb	Tilkall en kvalifisert tekniker.



Hvis det er andre problemer, må du slå av og trekke ut stikkkontakten. Tilkall en kvalifisert tekniker. Forsøk aldri å demontere enheten selv.

# Spesifikasjoner

<b>Modell</b>	<b>LSIHOB20E</b>
<b>Strøm</b>	220-240V~50Hz, 2000W
<b>Totale mål (H x B x D)</b>	65 x 280 x 350 mm

NO

Funksjoner og spesifikasjoner kan endres uten varsel.

## Produktetikett

	<b>Symbol</b>	<b>Verdi</b>	<b>Enhet</b>
<b>Modell</b>		LSIHOB20E	
<b>Type komfyr</b>		Induksjonstopp til husholdningsbruk	
<b>Antall varmesoner og/eller områder</b>		1	
<b>Varmeteknologi (induksjonsvarmesoner og varmeområder, strålende varmesoner, solide plater)</b>		Induksjonsvarmesoner	
<b>For sirkulære varmesoner eller områder: diameter til nyttig flateareal per elektrisk oppvarmet varmesone, avrundet til nærmeste 5 mm</b>	Ø	19,5	cm
<b>Energiforbruk per varmesone eller område beregnes per kg</b>	EC elektrisk matlaging	190,8	Wh/kg
<b>Energiforbruk for komfyren beregnes per kg</b>	EC elektrisk komfyr	190,8	Wh/kg

Energiforbruket til en induksjonstopp til husholdningsbruk måles i Wh per kg vann som varmes opp i en normalisert måling (Wh/kg) med tanke på alle kokekar under standardiserte testbetingelser og rundet av til første desimal. Standarden EN 60350-2:2013+A11 er brukt som referanse for måling og beregning.

**Tack** för att du valt att köpa din nya induktionsplatta.

Vi rekommenderar att du tar dig tid till att läsa igenom den här manualen så att du får en grundlig förståelse för dess egenskaper.

Läs noga igenom alla säkerhetsinstruktioner före användning och behåll sedan den här bruksanvisningen för framtida bruk.

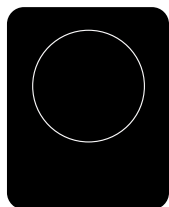
SE

## Packa upp

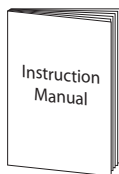
---

Avlägsna allt förpackningsmaterial. Behåll förpackningsmaterialet. Om du gör dig av med det, gör så i enlighet med lokala regler.

Följande delar medföljer:



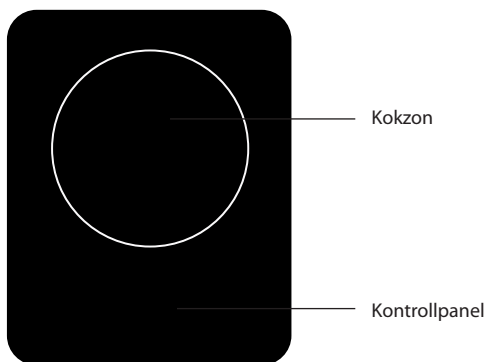
Huvudenhet



Instruktionsbok

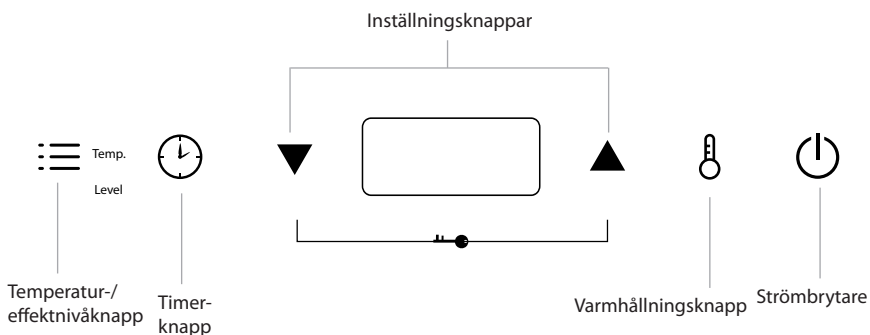
# Produktöversikt

## Huvudenhet



SE

## Kontrollpanel



# En kommentar angående induktionsmatlagning

Induktionsmatlagning är en avancerad matlagningsteknik. Det är säkert, effektivt och ekonomiskt eftersom det fungerar med elektromagnetiska vibrationer vilket genererar värme direkt i kastrullen, snarare genom indirekt uppvärmning av glasytan. Glaset blir varmt för att kastrullen så småningom värms upp.

Denna teknik har ett antal fördelar jämfört med traditionell strålningsenergi-matlagning:

- Uppvärmningstider är mycket snabbare.
- Säkrare eftersom ingen uppvärmning sker om inte en lämplig kastrull placeras på matlagningssonen.
- Sparar energi, eftersom värmen överförs utan förlust.

SE

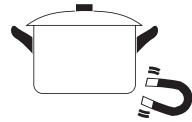
## Innan du använder den nya induktionsplattan

- Läs bruksanvisningen och häftet Säkerhet.
- Ta bort eventuell skyddsfilm som fortfarande kan finnas kvar på induktionsplattan.
- Använd aldrig apparaten för att värma rummet.

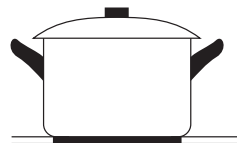
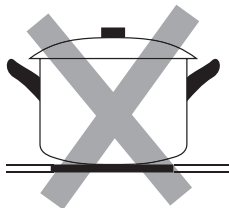
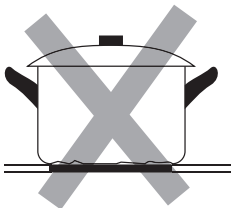
## Välja rätt köksredskap



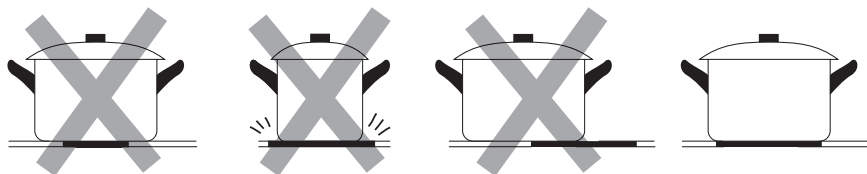
- Använd bara kokkärl med en botten lämpad för induktionsmatlagning.
- Leta efter induktionssymbol på förpackningen eller på undersidan av kokkärlet.
- Du kan kontrollera om din köksutrustning är lämplig genom att utföra ett magnettest. Flytta en magnet mot botten av kokkärlet. Om den är tilldragande är kokkärlet lämpligt för induktion.
- Grytor gjorda av följande material är inte lämpliga: äkta rostfritt stål, aluminium eller koppar utan en magnetbas, glas, trä, porslin, keramik och lergods.



Använd inte köksredskap med ojämna kanten eller ojämn botten.

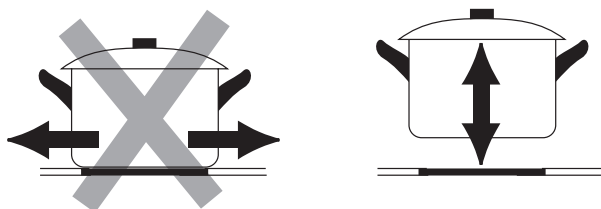


Se till att botten på kokkärlet är jämnt, ligger plant mot glaset och är i samma storlek som tillagningszonen. Centrera alltid kokkärlet på tillagningszonen.



Lyft alltid av kokkärl från induktionsplattan – dra inte eftersom det kan repa glaset.

SE

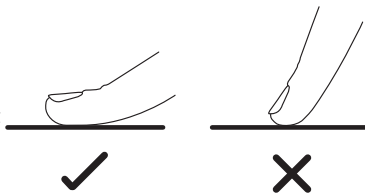


## Använda pekknapparna

---

Knapparna svarar på beröring, så du behöver inte trycka hårt.

- Använd fingertoppen.
- Se till att knapparna alltid är rena och torra, och att det inte finns några föremål (t.ex. ett redskap eller en trasa) som täcker dem. Även en tunn film med vatten kan göra att kontrollerna blir svåra att använda.



# Hantering

1. Anslutning till ett eluttag. Displayen visar "L" som betyder att enheten nu är i standby-läge.
2. Placera rätt typ och storlek av kokkärl på kokzonen.
3. Tryck på **strömbrytaren** för att starta enheten.



Om man inte trycker på något funktionsreglage inom 10 sekunder, stängs enheten av automatiskt.

SE

4. Tryck flera gånger på **temperatur-/effektnivåknappen** för att välja tillagning i (60 °C-200 °C) eller effektnivå (200 W-2 000 W). Indikatorn som motsvarar "Temp" eller "Level" (Nivå) tänds när du har valt. "Temp" är för tillagning i temperatur medan "Level" (Nivå) är för tillagning i effektnivå.
5. Tryck därefter på **justeringsknapparna** flera gånger för att få rätt temperatur eller för rätt effektnivå.
6. Efter tillagning, tryck på **strömbrytaren** för att stänga av enheten.



- Rör inte ytan medan "H" visas, vilket betyder att temperaturen är hög. Om "L" visas, betyder det att temperaturen är låg.
- Rör inte keramikhällen efter tillagning, då är den varm.



- Enheten blir inte varm om man inte placerar något kokkärl på kokzonen.
- När kokkärlet tas bort från kokzonen, slutar enheten att värma upp, en ljudsignal hörs i 1 minut och växlar därefter över till vänteläge.

## Varmhållningsfunktion

- Om du behöver hålla maten varm efter tillagning kan du trycka på **varmhållningsknappen**. Enheten håller maten konstant varm på 60 °C. För att upphöra med varmhållningen, tryck på **strömbrytaren** för att stänga av enheten.
- Temperaturen i varmhållningsfunktionen kan inte justeras.

## Tidtagningsfunktion

- Matlagningstiden kan ställas in från 1 minut till 3 timmar.
- Tryck på **tidtagningsknappen** och därefter flera gånger på **justeringsknapparna** för att ställa in önskad tillagningstid. Enheten börjar nedräkningen (du kan fortfarande justera tillagningstiden vid behov).
- Efter nedräkningen stängs enheten automatiskt av.

## Låsa knapparna

- För att låsa knapparna, tryck på **justeringsknapparna** samtidigt. "Loc" visas. Enbart **Strömbrytaren** kan användas för att stänga av apparaten, alla andra knappar är låsta.
- För att låsa upp knapparna, tryck samtidigt på **justeringsknapparna** i flera sekunder tills "Loc" försvinner från skärmen.



# Riktlinjer för tillagning



Var försiktig vid stekning eftersom olja och fett värms upp snabbt. Vid mycket höga temperaturer kan olja och fett antändas spontant, vilket utgör en allvarlig brandsrisk.

SE

## Tillagningstips

- När maten börjar koka, sänk temperaturen.
- Använd ett lock för att minska tillagningstiden och spara energi genom att behålla värmen.
- Minimera mängden vätska eller fett för att minska tillagningstiden.
- Starta tillagningen på en hög inställning och sänk inställningen när maten har blivit tillräckligt uppvärmd.

## Sjuda, koka ris

- Sjudning sker under kokpunkten, runt 85 °C, när bubblorna börja stiga mot ytan i den kokande vätskan. Detta är nyckeln till smakrika soppor och mjuka stuvningar eftersom smaken utvecklas utan att maten överkokas. Du bör också koka äggbaserade och mjöldredda såser under kokpunkten.
- Vissa uppgifter, inklusive kokning av ris med absorptionsmetoden kan kräva en högre inställning än den lägsta inställningen för att garantera att maten kokas ordentligt på den rekommenderade tiden.

## Bryna stekar

Tillagning av saftiga och smakrika stekar:

1. Låt köttet stå i rumstemperatur i ungefär 20 minuter innan tillagning.
2. Hetta upp en stekpanna med kraftig botten.
3. Smörj in båda sidorna på steken med olja. Häll en liten mängd med olja i den heta pannen och sänk sedan ned köttet i den heta pannen.
4. Vänd steken endast en gång under tillagningen. Exakt tillagningstid beror på stekens tjocklek och hur välldagad du vill ha den. Tiden varierar mellan 2-8 minuter per sida Tryck på steken för att avgöra hur tillagad den är - ju fastare den känns desto mer genomstekt är den.
5. Låt steken vila på en varm tallrik i några minuter för att den ska bli mörare innan servering.

## För wokning

1. Välj en induktionskompatibel flatbottnad wok eller en stor stekpanna.
2. Ha alla ingredienser och utrustning redo. Fräsning bör ske snabbt. Vid tillagning av stora kvantiteter, tillaga maten i flera mindre omgångar.
3. Värm upp en stekpanna lätt och tillsätt två matskedar olja.
4. Tillaga allt kött först och lägg åt sidan och håll varmt.
5. Fräs grönsakerna. När de är varma men fortfarande krispiga, sänk tillagningszonen till en lägre nivå och återför köttet till stekpannan och lägg till såsen.
6. Rör försiktigt i ingredienserna för att se till att de blir genomvarma.
7. Servera direkt.

# Rengöring



- Dra ut kontakten från eluttaget före rengöring.
- Vänta tills induktionsplattans kokzon har svalnat innan den rengörs.
- Skölj inte under rinnande vatten.

SE

- Torka luftintag och -utlopp med en mjuk torr trasa. Dam i luftintag och -utlopp kan avlägsnas med en mjuk borste eller minidammsugare.
- För fettfläckar på kokzonen, torka dem med en fuktig mjuk trasa med lite tandkräm eller mildt diskmedel. Använd därefter en fuktig trasa för att torka tills fläckarna är borta.
- Torka hela ytan torr efter rengöring.

# Felsökning

Problem	Möjlig lösning
Enheten tänds inte.	Se till att induktionsplattan är ansluten till elnätet och att den är påslagen. Kontrollera om det finns ström i uttagen i ditt hem eller i området. Om du har kontrollerat allting och problemet kvarstår, ring en kvalificerad tekniker.
Kokkärlet blir inte varmt.	Använd passande kokkärl. Centra kokkärlet och se till att dess bas överensstämmer med storleken på kokzonen.
Uppvärmningen har plötsligt stannat.	Stäng av och dra ut elkontakten. Ring efter en kvalificerad tekniker.
Felkod E3, E6	Vänta och återuppta tillagningen när plattans temperatur blir normal.
Felkod E7, E8	Vänligen kontrollera om strömförsörjningen är normal. Slå på strömmen efter att strömförsörjningen är normal.
Felkod E1, E2, E4, E5, E6	Ring efter en kvalificerad tekniker.



Om det uppstår andra problem, stäng av och dra ut enhetens kontakt. Ring efter en kvalificerad tekniker. Försök aldrig ta isär enheten själv.

# Specifikationer

<b>Model</b>	<b>LSIHOB20E</b>
<b>Ström</b>	220-240V~50Hz, 2000W
<b>Ytermått (H x B x D)</b>	65 x 280 x 350 mm

Funktioner och specifikationer kan ändras utan vidare meddelande.

SE

## Produktblad

	<b>Symbol</b>	<b>Värde</b>	<b>Enhet</b>
<b>Modell</b>		LSIHOB20E	
<b>Typ av häll</b>		Induktionshäll för hushållsbruk	
<b>Antal kokzoner och/eller fält</b>		1	
<b>Uppvärmningsteknik (induktionskokzoner och kokfält, strålvärmezoner, fasta plattor)</b>		Induktionskokzoner	
<b>För cirkulära kokzoner eller fält: diameter användbar yta per elektriskt uppvärmt kokzon, avrundad till närmaste 5 mm</b>	Ø	19,5	cm
<b>Energiförbrukning per kokzon eller fält per kg</b>	EC elektrisk matlagning	190,8	Wh/kg
<b>Energiförbrukning för hällen beräknat per kg</b>	EC elektrisk häll	190,8	Wh/kg

Energiförbrukningen för en induktionshäll för hushållsbruk mäts i Wh per kg vatten som värms upp i en ett normaliserat mått (Wh/kg), med hänsyn till alla kokkärlsdelar under standardiserade testförhållanden och avrundat till första decimal. Standard EN 60350-2:2013+A11 har använts som referens för mätningen och beräkningen.

**Kiitos,** kun valitsit uuden induktiolieden.

Suosittellemme, että vietät hetken tämän käyttöoppaan parissa, jotta ymmärtäisit täysin kaikki laitteen tarjoamat toiminnalliset ominaisuudet.

Lue huolellisesti kaikki turvaohjeet ennen käyttöä ja säilytä tämä käyttöopas tulevaa käyttöä varten.

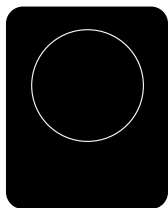
FI

## Pakkauksesta purkaminen

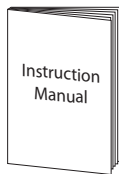
---

Poista kaikki pakkausmateriaali laitteesta. Säilytä pakkaus. Jos hävität pakkauksen, tee se paikallisten säädösten mukaisesti.

Seuraavat nimikkeet kuuluvat toimitukseen:



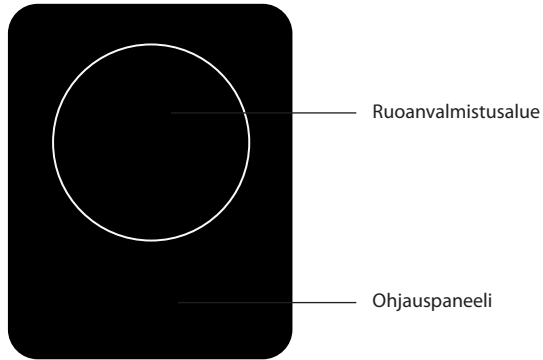
Alusta



Käyttöopas

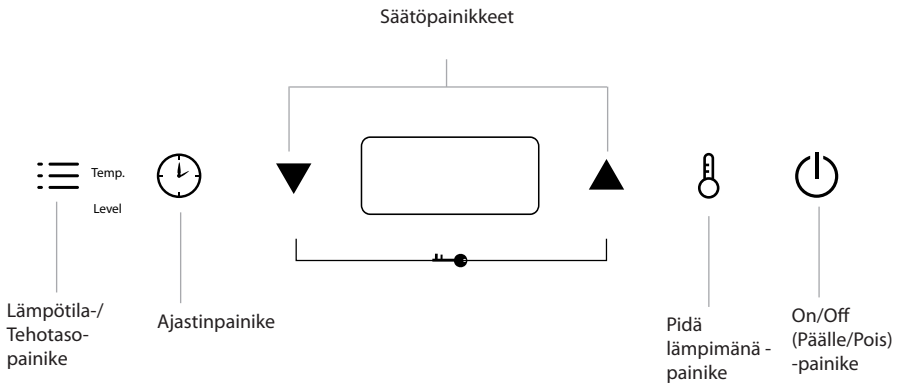
# Tuotteen yleiskatsaus

## Alusta



FI

## Ohjauspaneeli



# Huomautuksia induktiokypsämisestä

Induktiokypsennys on kehittynyt kypsennysteknologia. Se on turvallinen, tehokas ja taloudellinen teknologia, joka perustuu sähkömagneettiseen värähtelyyn, jos tuottaa kuumuuden suoraan pannuun sen sijaan, että kuumuus syntyisi epäsuorasti lasipintaa kuumentamalla. Lasi kuumenee vain, koska pannu sen lopulta kuumentaa.

Tällä teknologialla on lukuisia hyötyjä verrattuna perinteiseen säteilyenergiakypsennykseen:

- Kuumennus tapahtuu paljon nopeammin.
- Turvallisempi, koska kuumennusta ei tapahdu, jollei sopivaa pannua ole asetettu kuumennusalueelle.
- Säästää energiaa, koska kuumuus siirtyy ilman menetystä.

FI

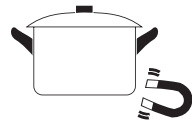
## Ennen uuden induktiolieden käyttöä

- Lue tämä käyttöopas ja turvallisuuslehtinen.
- Poista kaikki induktioliedessä mahdollisesti vielä olevat suojakalvot.
- Älä koskaan käytä laitetta huoneen lämmittimenä.

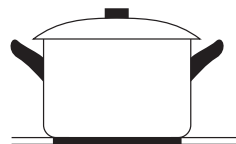
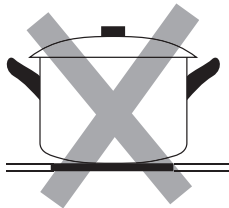
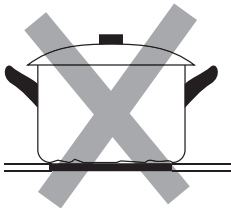
## Oikeiden ruoanvalmistusvälineiden valinta



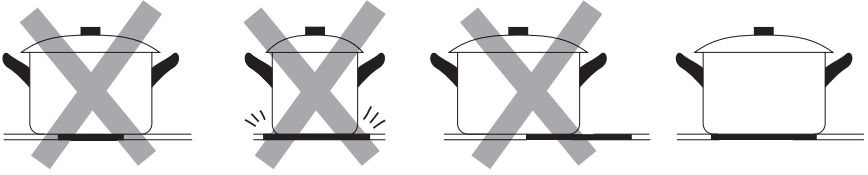
- Käytä ainoastaan ruoanvalmistusvälineitä, joiden pohja on sopiva induktiokypsennykselle.
- Katso onko pannun pakkauksessa tai pohjassa induktiosymboli.
- Voit tarkistaa ruoanvalmistusvälineen sopivuuden suorittamalla magneettitestin. Siirrä magneettia kohti pannun pohjaa. Jos vetovoima on havaittavissa, pannu on sopiva induktioliedelle.
- Seuraavista materiaaleista valmistetut ruoanvalmistusvälineet eivät ole sopivia: puhdas ruostumaton teräs, alumiini tai kupari ilman magneettista pohjaa, lasi, puu, posliini, keramiikka ja fajanssi.



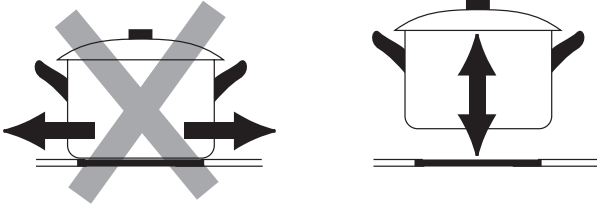
Älä käytä ruoanvalmistusvälineitä, joissa on rosoiset reunat tai kaareva pohja.



Varmista, että pannun pohja on tasainen, ja että se on tiiviisti kiinni lasipinnassa ja on saman kokoinen kuin ruoanvalmistusalue. Keskitä pannu aina ruoanvalmistusalueella.



Nosta kattilat aina pois induktioliedeltä – älä liu'uta, se voi naarmuttaa lasia.

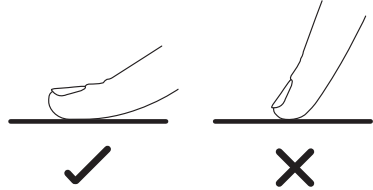


FI

## Kosketuspainikkeiden käyttö

Painikkeet vastaavat kosketukseen, joten niitä ei tarvitse painaa.

- Käytä koko sormenpäätä.
- Varmista, että painikkeet ovat aina puhtaita ja kuivia, ja etteivät mitkään esteet peitä niitä (esim. keittiövälineet tai liinat). Ohutkin vesikalvo voi tehdä painikkeiden käytöstä vaikeaa.



# Käyttö

1. Liitä pistoke pistorasiaan. Näytössä näkyy "L", mikä tarkoittaa että yksikkö on nyt valmiustilassa.
2. Aseta oikean tyyppinen ja kokoinen ruoanvalmistusväline ruoanlaittoalueelle.
3. Kosketa **Päälle/Pois-painikkeita** kytkeäksesi laitteen päälle.



Jos mitään toimintovalitsinta ei paineta 10 sekuntiin, liesi kytkeytyy pois päältä automaattisesti.

4. Kosketa **Lämpötila-/Tehotaso-painiketta** toistuvasti valitaksesi kypsennyksen joko lämpötilassa (60 °C - 200°C) tai tehotasolla (200 W - 2 000 W). "Temp"- tai "Level"-merkkivalo syttyy, kun valinta on tehty. "Temp" on lämpötila-asteikolla kypsentämistä varten, "Level" tehotaasteikolla.
5. Kosketa sitten toistuvasti **Säätöpainikkeita** säätääksesi halutun lämpötilan tai tehotason.
6. Kosketa kypsennyksen jälkeen **Päälle/Pois -painiketta** kytkeäksesi laitteen pois päältä.



- Älä kosketa pintaa, kun "H" näkyy näytössä, se tarkoittaa, että lämpötila on korkea. Kun "L" näkyy näytössä, lämpötila on matala.
- Keraaminen levy on kuuma käytön jälkeen, älä kosketa.



- Liesi ei kuumenna, jos kattilaa ei ole asetettu kypsennysalueelle.
- Kun kattila on poistettu kypsennysalueelta, liesi lopettaa kuumennuksen, äänimerkki kuuluu 1 minuutin ajan, ja laite kytkeytyy valmiustilaan.

## Pidä lämpimänä -toiminto

- Jos sinun pitää ruoan valmistuksen jälkeen pitää ruoka lämpimänä, voi koskettaa **Pidä lämpimänä -painiketta**. Laite pitää ruokaa 60°C:n lämpöisenä. Pysäyttääksesi Pidä lämpimänä -toiminnon, kosketa **Päälle/Pois -painiketta** kytkeäksesi laitteen pois päältä.
- Pidä lämpimänä -toiminnon lämpötila ei ole säädettävissä.

## Ajastintoiminto

- Kypsennysajastimen voi asetta 1 minuutista 3 tuntiin.
- Kosketa **Ajastinpainiketta**, kosketa sitten toistuvasti **Säätöpainikkeita** säätääksesi halutun kypsennysajan. Laite aloittaa laskennan (voit vielä säätää kypsennysajan, jos on tarpeen)
- Kun laskenta on lopussa, laite kytkeytyy pois päältä automaattisesti.

## Painikkeiden lukitseminen

- Lukitaksesi painikkeet, kosketa **Säätöpainikkeita** samanaikaisesti. Näyttöön tulee näkyviin "Loc". Vain **Päälle/Pois-painiketta** voi käyttää laitteen kytkemiseen pois päältä, kaikki muut painikkeet on lukittu.
- Avataksesi painikkeiden lukituksen, kosketa **Säätöpainikkeita** samanaikaisesti useita sekunteja, kunnes "Loc" poistuu näkyvistä näytöstä.



# Ruoanvalmistusohjeita



Ole varovainen sekoittaessasi, sillä öljy ja rasva kuumentuvat hyvin nopeasti. Erittäin korkeissa lämpötiloissa öljy ja rasva syttyvät itsestään, mikä muodostaa vakavan tulipalovaaran.

## Ruoanvalmistusvihjeitä

- Kun ruoka alkaa kiehua, pienennä lämpötila-asetusta.
- Kannen käyttö lyhentää kypsennysaikaa ja säästää energiaa säilyttämällä kuumuuden.
- Minimoi nesteen tai rasvan määrää kypsennysajan lyhentämiseksi.
- Aloita kypsennys korkealla asetuksella ja pienennä asetusta, kun ruoka on läpikuuma.

## Hiljalleen kiehattaminen, riisin keittäminen

- Hiljalleen kiehattaminen tapahtuu kiehumispisteen alapuolella, noin 85°C-asteessa, kun kuplia kohoaa silloin tällöin keittonesteen pintaan. Se on avain herkullisiin keittoihin ja mureisiin muhennoksiin, koska maut kehittyvät kypsentämättä ruokaa liikaa. Myös munapohjaisia ja jauhoilla suurutettuja kastikkeita kannattaa valmistaa kiehumispisteen alapuolella.
- Jotkut tehtävät, kuten riisin keittäminen imeyttämismenetelmällä, voivat vaatia matalinta korkeamman lämpötilan, jotta varmistetaan että ruoka kypsyy kunnolla suositellussa ajassa.

## Ruskistettu pihvi

Mehukkaiden, maukkaiden pihvien kypsentäminen:

1. Anna lihan lämmetä huoneenlämmössä noin 20 minuuttia ennen kypsentämistä.
2. Kuumenna raskas paistinpannu.
3. Sivele pihvi molemmin puolin öljyllä. Pirskota pieni määrä öljyä kuumalle paistinpannulle ja laske liha kuumalle pannulle.
4. Käännä pihvi vain kerran kypsentämisen aikana. Tarkka kypsentämisaika riippuu pihvin paksuudesta ja sen kypsennysasteesta. Aika voi vaihdella 2–8 minuuttia per puoli. Paina pihviä kokeillaksesi kuinka kypsä se on - mitä lujemmalta se tuntuu, sen kypsempi pihvi on.
5. Jätä pihvi muutamaksi minuutiksi lämpimään antaaksesi sen asettua ja tulla mureaksi ennen tarjoilua.

## Sekoittaen kypsennys

1. Valitse induktiokypsennykseen sopiva tasapohjainen wokki- tai paistinpannu.
2. Kokoa kaikki ainekset ja välineet valmiiksi. Sekoittamalla kypsennys tulee tehdä nopeasti. Kypsennettäessä suuria määriä, ruoka kannattaa kypsentää useina pieninä annoksina.
3. Esikumenna pannu nopeasti ja lisää kaksi ruokalusikallista öljyä.
4. Kypsennä ensi kaikki liha ja aseta sivuun ja pidä lämpimänä.
5. Kypsennä vihannekset sekoittaen. Kun ne ovat kuumia, mutta vielä rapeita, kierrä kypsennysalue alemmalle asetukselle, lisää liha pannuun ja sen jälkeen kastike.
6. Sekoita aineksia varovasti varmistaaksesi, että ne kypsyvät läpikotaisin.
7. Tarjoile heti.

# Puhdistus



- Irrota pistoke pistorasiasta ennen puhdistamista.
- Odota, kunnes induktiolieden ruoanlaittoalue on jäähtynyt ennen puhdistuksen aloittamista.
- Älä huuhtelee juoksevalla vedellä.

- Pyyhi ilmanotto ja -poistoaukot pehmeällä, kuivalla liinalla. Ilmanotto ja -poistoaukoissa olevan pölyn voi puhdistaa pehmeällä harjalla tai minipölymurilla.
- Pyyhi öljytahrat ruoanlaittoalueella pehmeällä, kostealla liinalla, jossa on hieman hammastahnaa tai mietoa pesuainetta. Pyyhi sitten pinta pehmeällä, kostealla liinalla, kunnes tahrat on poistettu.
- Pyyhi alue kokonaan kuivaksi puhdistuksen jälkeen.

FI

## Vianetsintä

Ongelma	Mahdollinen ratkaisu
Laitteen valo ei syty.	Varmista, että induktioliesi on liitetty verkkovirtaan, ja että se on kytketty päälle. Tarkista onko kodissasi tai alueellasi virtakatkos. Jos olet tehnyt kaikki tarkistukset, eikä ongelma ole poistunut, ota yhteys pätevään sähkötekniikkoon.
Ruoanvalmistusastia ei kuumene.	Käytä asianmukaisia ruoanvalmistusastioita. Keskitä ruoanvalmistusastia ja varmista, että sen pohja vastaa ruoanlaittoalueen kokoa.
Kuumennus on pysähtynyt äkillisesti.	Kytke laite pois päältä ja irrota virtajohto pistorasiasta. Ota yhteys pätevään sähkötekniikkoon.
Virhekoodi E3, E6	Odota ja jatka ruoanlaittoa, kun lieden lämpötila on palannut normaaliksi.
Virhekoodi E7, E8	Tarkista toimiiko virransyöttö normaalisti. Kytke virta päälle, kun virransyöttö toimii normaalisti.
Virhekoodi E1, E2, E4, E5, Eb	Ota yhteys pätevään sähkötekniikkoon.



Mikäli ilmenee muita ongelmia, kytke liesi pois päältä ja irrota se pistorasiasta. Ota yhteys pätevään sähkötekniikkoon. Älä koskaan yritä purkaa laitetta itse.

# Tekniset tiedot

<b>Malli</b>	<b>LSIHOB20E</b>
<b>Virta</b>	220-240V~50Hz, 2000W
<b>Mitat (k x l x s)</b>	65 x 280 x 350 mm

Ominaisuudet ja tekniset tiedot voivat muuttua ilman erillistä ilmoitusta.

## Tuote Fiche

FI

	<b>Symboli</b>	<b>Arvo</b>	<b>Yksikkö</b>
<b>Malli</b>		LSIHOB20E	
<b>Liesityyppi</b>		Kotitalouksien induktioliesi	
<b>Ruoanlaittovyöhykkeiden ja/tai alueiden määrä</b>		1	
<b>Kuumennustekniikka (induktioruoanlaittovyöhykkeet ja -alueet, lämpösäteilyruoanlaittoalueet, kiinteät levyt)</b>		Induktioruoanlaittovyöhykkeet	
<b>Pyöreillä ruoanlaittovyöhykkeillä tai alueilla: käytettävissä olevan pinta-alueen halkaisija sähköllä lämmitettävää ruoanlaittoaluetta kohti, pyöristettynä lähimpään 5 mm:iin</b>	Ø	19,5	cm
<b>Energiansäästö ruoanlaittovyöhykettä tai -aluetta kohti laskettuna kilogrammaa kohti</b>	EC sähköinen kypsennys	190,8	Wh/kg
<b>Lieden energiankulutus laskettuna kilogrammaa kohti</b>	EC sähköliesi	190,8	Wh/kg

Kotitalouksien induktiolieden energiankulutus mitataan yksiköllä Wh/kg vettä normalisoidussa mittauksessa (Wh/kg) ottaen huomioon kaikki ruoanvalmistusastiat vakioituissa testiympäristöissä ja pyöristettynä ensimmäiseen desimaalipaikkaan. Standardia EN 60350-2:2013+A11 on käytetty viitteenä mittaukselle ja laskennalle.

**Tak** for købet af din nye induktionskogeplade.

Vi anbefaler, at du bruger lidt tid på at læse denne brugsvejledning, så du forstår alle betjeningsfunktionerne fuldt ud.

Læs alle sikkerhedsinstruktionerne omhyggeligt før brug, og behold denne brugsvejledning til senere brug.

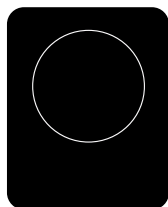
## Udpakning

---

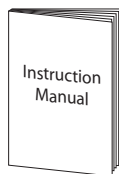
DK

Fjern al emballagen fra apparatet. Gem emballagen. Hvis du ønsker at bortskaffe emballagen, bedes du venligst gøre dette i henhold til den lokale lovgivning.

Følgende dele er inkluderet:



Baseenhed

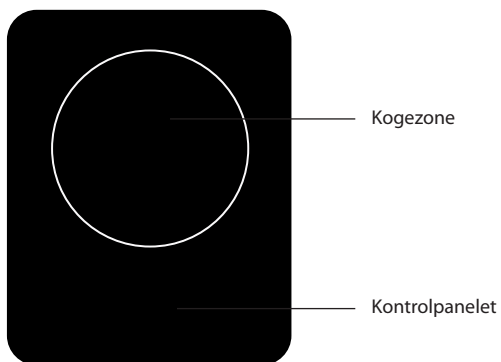


Brugervejledning

# Produktoversigt

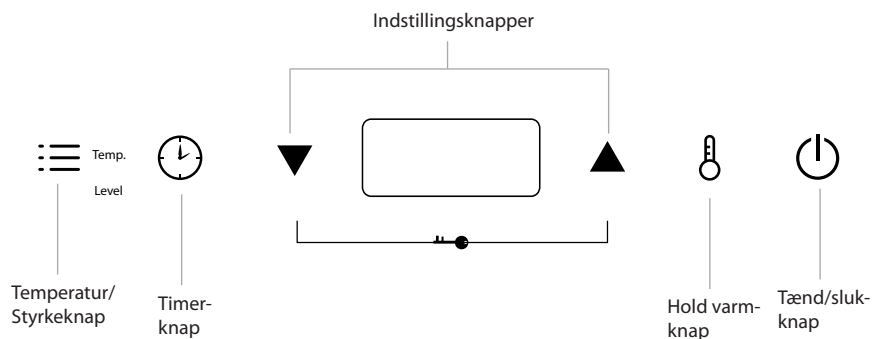
---

## Baseenhed



DK

## Kontrolpanelet



# Lidt om madlavning med induktion

Induktion er en avanceret teknologi inden for køkkenudstyr. Det er en sikker, effektiv og økonomisk teknologi, da den virker ved elektromagnetiske vibrationer, der producerer varme direkte i selve gryden, i stedet for indirekte gennem opvarmning af glasoverfladen. Glasset bliver kun varmt fordi gryden varmer det op.

Denne teknologi har en række fordele frem for traditionelt køkkenudstyr, der bruger strålingsenergi:

- Opvarmningstiden er meget hurtigere.
- Det er mere sikkert, da kogepladerne ikke kan varmes op medmindre en egnet gryde placeres på dem.
- Det er mere energibesparende, fordi varmen overføres uden noget varmetab.

DK

## Før du bruger dit nye induktionskogeplade

- Læs denne brugsvejledning og sikkerhedsbogen.
- Fjern al beskyttelsesfilmen, der evt. stadig sidder på din induktionskogeplade.
- Brug aldrig apparatet til opvarmning eller opvarmning af lokalet.

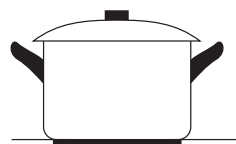
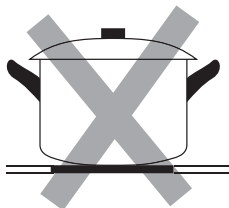
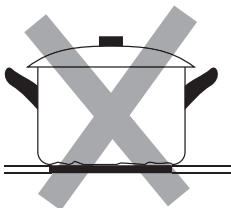
## Valg af det rigtige køkkenudstyr



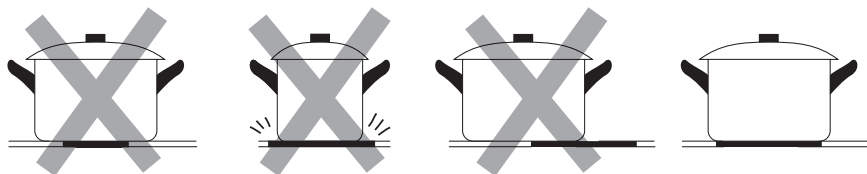
- Brug kun kogeudstyr med en bund der er egnet til induktion.
- Kig efter induktionsymbol på emballagen eller på bunden af gryden.
- Du kan se om din køkkengrej er egnet ved at teste det med en magnet. Hold en magnet mod bunden af gryden. Hvis den tiltrækkes, er gryden egnet til induktion.
- Gryder, der fremstillet af følgende materialer er ikke egnede: Ren rustfrit stål, aluminium eller kobber uden en magnetisk bund, glas, træ, porcelæn, keramik og fajance.



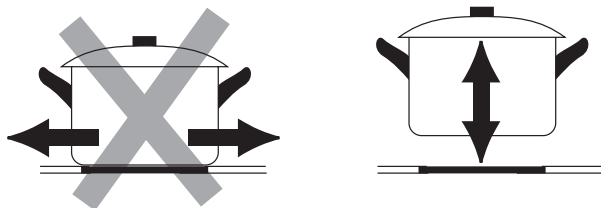
Undgå at bruge køkkenudstyr med takkede kanter eller med buede bunde.



Sørg for at bunden på din gryde er jævn, står fladt på glasoverfladen og er af samme størrelse som kogeområdet. Sørg altid for, at gryden står midt på kogeområdet.



Løft altid panderne af induktionskogepladen – undgå at trække dem over glaspladen, da dette kan ridse den.

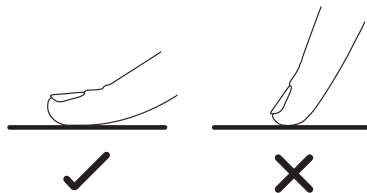


DK

## Brug af berøringsknapperne

Berøringsknapperne reagerer ved berøring, så du behøver ikke at trykke med fingeren.

- Du skal blot røre ved knappen.
- Sørg for at knapperne altid er rene og tørre, og at der ikke er nogen genstande (f.eks. nogen køkkenudstyr eller en klud), som tildækker dem. Selv et lille lag vand kan gøre knapperne svære at betjene.



# Betjening

1. Tilslut til stikkontakten. Displayet viser "L", hvilket betyder, at enheden er nu i standby.
2. Stil den korrekte type og størrelse køkkengrej på kogezone.
3. Tryk på **tænd/sluk-knappen** for at tænde enheden.



Hvis der ikke trykkes på nogen knapper i 10 sekunder, slukker apparatet automatisk.

4. Tryk gentagne gange på **Temperatur/styrkeknappen** for, at vælge enten tilberedningstemperaturen (60°C-200°C) eller styrken (200-2000 W). Indikatoren for "Temp" eller "Styrke" lyser, når du har foretaget dit valg. "Temp" er til tilberedning på en temperatur, og "Styrke" er til tilberedning på en styrke.
5. Tryk derefter gentagne gange på **Indstillingsknapperne** for, at indstille den ønskede temperatur eller styrke.
6. Efter tilberedelsen, skal du trykke på **tænd/sluk-knappen** for, at slukke enheden.



- Rør ikke ved glasoverfladen, mens der vises "H", da det betyder, at temperaturen er høj. Hvis der vises "L", betyder det, at temperaturen er lav.
- Den keramiske plade er varm efter tilberedningen. Undgå, at røre den.



- Enheden opvarmes ikke, hvis der ikke placeres køkkenudstyr på kogezone.
- Når et køkkenudstyr fjernes fra kogezone, stopper enheden opvarmning, bipper i 1 minut og går derefter på standby.

## Hold varm-funktion

- Hvis maden skal holdes varm efter tilberedningen, skal du trykke på knappen **Hold varm**. Enheden holder maden varm på 60°C. Når maden ikke længere skal holdes varm, skal du trykke på trykke på **tænd/sluk-knappen** for, at slukke for enheden.
- Temperaturen på hold varm-funktionen kan ikke justeres.

## Timer-funktion

- Tilberedningstimeren kan indstilles fra 1 minut til 3 timer.
- Tryk på **timer-knappen**, og tryk derefter gentagne gange på **indstillingsknapperne** for, at indstille den ønskede tilberedningstid. Enheden starter nedtællingen (du kan stadig justere tilberedningstiden, hvis nødvendigt).
- Efter nedtællingen slukkes enheden automatisk.

## Sådan låses alle knapperne

- For at låse knapperne, skal du trykke på **indstillingsknapperne** på samme tid. Herefter viser skærmen "Loc". Det er kun muligt, at bruge **tænd/sluk-knappen** til, at slukke apparatet. Alle andre knapper er låst.
- For at låse knapperne op, skal du trykke på **indstillingsknapperne** på samme tid i et par sekunder, indtil "Loc" forsvinder fra skærmen.



# Vejledninger til madlavning



Vær forsigtigt, når du steger, da olie og fedt opvarmes meget hurtigt. Ved ekstrem høje temperaturer, kan olie og fedt spontant bryde i brand, og udgør en alvorlig sikkerhedsrisiko.

## Tips til madlavning

- Når maden begynder at koge, bedes du skrue ned for temperaturen.
- Ved at bruge et låg reducere du tilberedningstiden og du spare energi ved at holde på varmen.
- Minimer mængden af væsker eller fedt, så du reducere tilberedningstiden.
- Start madlavningen på en høj temperaturindstilling, og reducer herefter temperaturen, når maden er blevet varmet.

## Småkogning og kogning af ris

- Småkogning sker under kogepunktet, på ca. 85°C, når der kun kommer få bobler til overfladen i kogevandet. Det er nøglen til lækre supper og møre gryderetter, fordi smagen kommer frem og maden bliver ikke kogt for meget. Du bør også tilberede æg-baserede og mel-fortykkede saucer under kogepunktet.
- Nogle opgaver, herunder tilberedning af ris ved brug af absorberingsmetoden, kan kræve at du sætter temperaturindstilling ét trin højere end den laveste indstilling, så du sikre at maden tilberedes ordentligt på den anbefalede tid.

## Brunet bøf

Sådan tilbereder du en saftig velsmagende bøf:

1. Lad kødet stå i stuetemperatur i ca. 20 minutter før tilberedningen.
2. Varm en tykbundet stegepande op.
3. Pensl begge side af bøffen med olie. Hæld en smule olie på den varme pande, og læg herefter kødet på panden.
4. Vend kun bøffen om én gang under tilberedningen. Den præcise tilberedningstid afhænger af bøffens tykkelse, og hvordan du ønsker at den skal være. Tiden kan variere fra ca. 2 - 8 minutter pr. side. Tryk på bøffen for at se, hvor stegt den er - jo fastere den føles, jo mere gennemstegt er den.
5. Lad bøffen hvile på en varm tallerken i et par minutter, så du giver den mulighed for at slappe af og blive mør inden du servere den.

## Sautering

1. Vælg en wok med flad bund eller en stor pande, som er beregnet til induktion.
2. Sørg for at have alle ingredienserne og udstyr klar. Sautering skal gøres hurtigt. Hvis du skal lave mængder, skal du tilberede maden i flere mindre portioner.
3. Forvarm gryden kort, og tilsæt to spiseskefulde olie.
4. Kog kødet først, læg det til side og hold det varmt.
5. Sautering af grøntsager. Vent til grøntsagerne er varme, men stadig sprøde, stil kogeområdet på en lavere indstilling, put kødet tilbage i gryde og tilsæt din sauce.
6. Rør forsigtigt i ingredienserne, og sørg for at de er kogt ordentligt.
7. Server maden med det samme.

# Rengøring



- Træk stikket ud af stikkontakten inden apparatet rengøres.
- Vent indtil kogezone på induktionskogepladen er blevet kold, før du rengør den.
- Enheden må ikke skylles under rindende vand.

- Tør ventilationsåbningerne af med en blød, tør klud. Støv i ventilationsåbningerne kan rengøres med en blød børste eller en mini-støvsuger.
- Er der kommet fedtpletter på kogezone, kan de tørres af med en blød, fugtig klud, evt. med lidt tandpasta eller mild rengøringsmiddel. Brug herefter en blød, fugtig klud til at tørre med, indtil pletter er væk.
- Tør området helt af efter rengøringen.

DK

# Fejlsøgning

Problem	Mulig løsning
Apparatet tænder ikke.	Sørg for at induktionskogepladen er sat i stikkontakten, og at stikkontakten er tændt. Tjek, om der skulle være strømsvigt i dit hjem eller i dit område. Hvis du har kontrolleret alt, og problemet stadig er der, skal du kontakte en kvalificeret tekniker.
Gryder og pander bliver ikke varme.	Brug egnet køkkengrej. Stil køkkengrejet i midten og kontrollér, at det passer med kogezonens størrelse.
Varmen stopper pludseligt.	Sluk for apparatet og træk strømkablet ud af stikkontakten. Kontakt en kvalificeret tekniker.
Fejlkode E3, E6	Vent og genoptag madlavningen, når kodepladens temperatur er blevet normal igen.
Fejlkode E7, E8	Se venligst efter om strømforsyningen er normal. Tænd igen, hvis strømforsyningen er normal.
Fejlkode E1, E2, E4, E5, E6	Kontakt en kvalificeret tekniker.



Hvis der er andre problemer, skal du slukke enheden og trække stikket ud af stikkontakten. Kontakt en kvalificeret tekniker. Du må aldrig selv forsøge at skille apparatet ad.

# Specifikationer

<b>Model</b>	<b>LSIHOB20E</b>
<b>Strøm</b>	220-240V~50Hz, 2000W
<b>Samlet mål (H x B x D)</b>	65 x 280 x 350 mm

Egenskaber og specifikationer kan ændres uden varsel.

## Produktkort

	<b>Symbol</b>	<b>Værdi</b>	<b>Enhed</b>
<b>Model</b>		LSIHOB20E	
<b>Kogepladetype</b>		Kogeplade til hjemmet	
<b>Antal kogezone og/eller områder</b>		1	
<b>Varmeteknik (induktionskogezone og kogeområder, strålevarmekogezone, massive plader)</b>		Induktionskogezone	
<b>Runde kogezone eller områder: Diameteren på nyttige overfladeareal pr. elektrisk opvarmet kogezone er afrundet til nærmeste 5 mm</b>	Ø	19,5	cm
<b>Energiforbruget pr. kogezone eller område beregnes pr. kg</b>	EC elektrisk madlavning	190,8	Wh/kg
<b>Kogepladens energiforbrug beregnet pr. kg</b>	EC elektrisk kogeplade	190,8	Wh/kg

DK

Et komfurs energiforbrug måles i Wh pr. kg vand, der opvarmes i en normaliserede måling (Wh/kg), hvor alt køkkengrej er taget i betragtning under standardiserede testbetingelser, og afrundes til det første decimal. Standard EN 60350-2:2013+A11 blev brugt som reference til måling og beregning.

