

INDUCTION HOB

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

Installation

Electrical Shock Hazard

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

Cut Hazard

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

Important Safety Instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- This unit can also be installed on top of a suitable, flat, stable, heat-resistant, non-slip surface.
- This appliance must be installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the mains power supply.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.
- Do not use a mains plug adapter, external timer or extension cable. It may overheat and cause a fire.

Operation and Maintenance

Electrical Shock Hazard

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

Health Hazard

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

Hot Surface Hazard

- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the ceramic glass until the surface is cool.
- Never leave metal objects (such as kitchen utensils) or empty pans on the induction hob as they can become hot very quickly.
- **BEWARE:** Magnetisable metal objects worn on the body may become hot in the vicinity of the induction hob. Gold or silver jewellery will not be affected.
- Keep children away.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Check that saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of the reach of children.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

Cut Hazard

- The razor-sharp blade of an induction hob scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

Important Safety Instructions

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes

- smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
 - Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
 - We recommend using plastic or wooden kitchen utensils for cooking with your induction hob.
 - Never use your appliance for warming or heating the room.
 - After use, always turn off the cooking zones and the induction hob as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
 - Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
 - Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the induction hob 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 hob.
 - Do not place or drop heavy objects on your induction hob.
 - Do not stand on your induction hob.
 - Do not use pans with jagged edges or drag pans across the ceramic glass surface as this can scratch the glass.
 - Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your induction hob, as these can scratch the ceramic glass.
 - If the mains cable is damaged, it must be replaced by a qualified technician.
 - Do not operate your induction hob by means of an external timer or separate remote-control system.
 - **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
 - Do not leave any objects such as knives, forks, spoons and lid should not be placed on the hob surface since they can get hot.
 - This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision

or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- Children of less than 3 years should be kept away unless continuously supervised.
- Although every care has been taken to ensure this appliance has no burrs or sharp edges, we recommend that you wear protective gloves when unpacking, installing and moving this appliance. This will prevent any injury.

NO SIKKERHETSADVARSLER

INDUKSJONSKOKETOPP

Følg alle forholdsreglene som er oppført nedenfor for din egen sikkerhet og for å redusere risikoen for personskade eller elektrisk støt.

Installasjon

Fare for elektrisk støt

- Apparatet må kobles fra distribusjonssystemet før noe arbeid eller vedlikehold utføres på det.
- God jordforbindelse er viktig og obligatorisk.
- Endringer i husets elektriske installasjon må kun utføres av en kvalifisert elektriker.
- Dersom dette rådet ikke følges, kan resultatet bli elektrisk støt eller død.

Fare for kutt

- Vær forsiktig – panelkantene er skarpe.
- Uforsiktig håndtering kan føre til personskade.

Viktige sikkerhetsinstruksjoner

- Les disse instruksjonene nøye før du installerer eller bruker dette apparatet.
- Lett brennbare materialer eller produkter må aldri plasseres på dette apparatet.
- Du bør gjøre denne informasjonen tilgjengelig for den som er ansvarlig for å installere apparatet, fordi det kan redusere installasjonskostnadene.

- For å unngå farlige situasjoner, må dette apparatet installeres i henhold til disse installasjonsanvisningene.
- Denne enheten kan også monteres på toppen av en passende, jevn, stabil, varmebestandig, sklissikker overflate.
- Dette apparatet må kun installeres og jordes av en passende kvalifisert person.
- Dette apparatet må kobles til en kurs med en sikring som gir full atskillelse fra distribusjonssystemet.
- Dersom apparatet ikke installeres riktig, kan dette gjøre garantien og ethvert erstatningskrav ugyldig.
- Ikke bruk en pluggadapter, ekstern tidsur eller skjøteledning. Den kan overopphete og forårsake brann.

Betjening og vedlikehold

Fare for elektrisk støt

- Du må ikke tilberede mat på en induksjonskoketoppen som har brukket eller har sprekker. Hvis overflaten til den induksjonskoketoppen skulle brette eller sprekke, må apparatet umiddelbart slås av ved distribusjonssystemet (bryt sikringen), og deretter må en kvalifisert tekniker kontaktes.
- Trekk ut stikkkontakten til den induksjonskoketoppen før rengjøring eller vedlikehold.
- Dersom dette rådet ikke følges, kan resultatet bli elektrisk støt eller død.

Helsefare

- Dette apparatet er i samsvar med elektromagnetiske sikkerhetsstandarder.
- Imidlertid må personer med hjertepacemaker eller andre elektriske implantater (for eksempel insulinpumper) forhøre seg med lege eller produsenten til implantatet før bruk av dette apparatet for å sikre at implantatene ikke påvirkes av det elektromagnetiske feltet.
- Dersom dette rådet ikke følges, kan resultatet være dødelig.

Fare for varm overflate

- Under normal bruk kan tilgjengelige flater i dette apparatet bli varme nok til å forårsake brannskår.
- Du må ikke la noen deler av kroppen, klær eller noe annet enn passende kokekar komme i kontakt med det keramiske glasset før overflaten er nedkjølt.
- La aldri metallgjenstander (som kjøkkenredskaper) eller tomme kjeler bli stående på den induksjonskoketoppen, fordi slike gjenstander kan

varmes hurtig opp.

- **OBS:** Magnetiserbare metallgjenstander som sitter på kroppen kan bli varme i nærheten av induksjonsplaten. Gull- eller sølvsmykker blir ikke påvirket.
- 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.
- Dersom dette rådet ikke følges, kan resultatet være brannskade.

Fare for kutt

- 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.

Viktige sikkerhetsinstruksjoner

- La aldri apparatet stå uten tilsyn når det er i bruk. Overkok kan føre til røykutvikling og fettflekker som kan antenne.
- Bruk aldri dette apparatet som en arbeidsbenk eller oppbevaringsplass.
- Ikke plasser eller la noen magnetiserbare gjenstander (f.eks. kredittkort eller minnekort) eller elektroniske enheter (f.eks. datamaskiner eller MP3-spillere) i nærheten av apparatet, da de kan påvirkes av dets elektromagnetiske felt.
- Vi anbefaler at du bruker kjøkkenredskaper i plast eller tre når du lager mat med induksjonskokeretoppen.
- Bruk aldri dette apparatet til å varme opp rommet.
- Etter bruk må alltid varmesonene og den induksjonskokeretoppen slås av som beskrevet i denne håndboken (dvs. ved å bruke berøringskontrollene). Ikke stol på at pannepåvisningsfunksjonen slår av kokesonene når du fjerner pannene.
- 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 den induksjonskokeretoppen 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 den induksjonskokeretoppen.
- Ikke plasser eller slipp tunge gjenstander på den induksjonskokeretoppen.

- Ikke stå på den induksjonskoketoppen.
- Ikke bruk kokekar med skarpe kanter eller skyv dem over den keramiske glassoverflaten, fordi dette kan ripe glasset.
- Ikke bruk skuresvemper eller andre grovt skurende rengjøringsmidler når du rengjør den induksjonskoketoppen, fordi disse kan ripe glasset.
- Hvis strømledningen er skadet, må den skiftes ut av en kvalifisert tekniker.
- Ikke betjen den induksjonskoketoppen ved hjelp av en ekstern tidtaker eller separat fjernkontrollsystem.
- **ADVARSEL:** Hvis overflaten sprekker, må apparatet slås av for å unngå elektrisk stød.
- Ikke la metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer og lokk bli liggende på koketoppen, fordi slike gjenstander kan bli varme.
- 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. Barn må ikke foreta rengjøring og vedlikehold uten tilsyn.
- Barn under 3 år skal holdes unna med mindre de holdes under oppsyn hele tiden.
- Selv om det er tatt hensyn for å hindre at apparatet har noen skarpe kanter, anbefaler vi at du bruker vernehansker når du pakker ut, installerer og flytter på apparatet. Dette vil forhindre skade.

SE SÄKERHETSVARNINGAR

INDUKTIONSHÄLL

För fortsatt säkerhet och för att minska risken för skador eller elektriska stötar, följ alla säkerhetsåtgärder som listas nedan.

Extern vård

Risk för elektrisk stöt

- Koppla ifrån apparaten från elnätet innan något arbete eller underhålls görs på den.
- Anslutning till ett jordat system är väsentligt och obligatoriskt.

- Ändring av elsystemet hemma får endast göras av en kvalificerad elektriker.
- Underlåtenhet att följa detta råd kan resultera i elektriska stötar eller dödsfall.

Risk för skärskador

- Var försiktig - panelkanterna är vassa.
- Om dessa varningar inte följs kan det resultera i skador eller skärskador.

Viktiga säkerhetsanvisningar

- Läs igenom dessa instruktioner noga innan apparaten installeras och används.
- Inget brännbart material eller produkter får någonsin placeras på denna apparat.
- Gör denna information tillgänglig för den person som är ansvarig för installation av apparaten då de kan minska dina installationskostnader.
- För att undvika faror måste denna apparat installeras i enlighet med dessa installationsinstruktioner.
- Denna enhet kan även installeras på en lämplig, plan, stabil, värmebeständig och halkfri yta.
- Denna apparat får endast installeras och jordanslutas av lämplig kvalificerad person.
- Denna apparat skall anslutas till en krets som har en frångiljare som fullständigt kopplar ifrån från elnätet.
- Om inte apparaten installeras korrekt kan det göra garantin och ansvarskrav ogiltiga.
- Använd inte en kontakt med flera uttag, extern timer eller en förlängningskabel. Den kan överhettas och orsaka brand.

Drift och underhåll

Risk för elektrisk stöt

- Koka inte på en trasig eller spräckt induktionshällen. Om den induktionshällen yta skulle brytas sönder eller spricka, stäng av apparaten omedelbart och strömförsörjningen (väggbrytare) och kontakta en kvalificerad tekniker.
- Stäng av den induktionshällen vid kontakten innan rengöring eller underhåll.
- Underlåtenhet att följa detta råd kan resultera i elektriska stötar eller dödsfall.

Hälsofara

- Denna apparat uppfyller elektromagnetisk säkerhetsstandard.
- Personer med pacemaker eller andra elektriska implantat (t.ex. insulinpumpar) måste dock rådgöra med sin läkare eller implantattillverkare innan de använder denna apparat för att försäkra sig om att deras implantat inte påverkas av det elektromagnetiska fältet.
- Om inte dessa råd följs kan det resultera i dödsfall.

Fara heta ytor

- Vid användning kommer åtkomliga delar av denna apparat att bli tillräckligt heta för att orsaka brännskador.
- Låt inte kroppen, kläder eller något föremål annat är lämpliga redskap komma i kontakt med det keramiska glaset innan ytan är sval.
- Lämna aldrig metallföremål (såsom kökstillbehör) eller tomma kastrullen på induktionshällen eftersom den kan bli heta mycket snabbt.
- **FÖRSIKTIGHET!** Magnetiserbara metallföremål som bärs på kroppen kan bli heta i närheten av induktionshällen. Guld- eller silversmycken påverkas inte.
- 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.
- Om inte dessa råd följs kan det resultera i brännskador och skållning.

Risk för skärskador

- Det rakbladsvassa bladet hos skrapan till den induktionshällen är exponerat 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.

Viktiga säkerhetsanvisningar

- Lämna aldrig apparaten utan uppsikt när den används. Överkokning orsakar rök och fett som spillts kan antändas.
- Använd aldrig apparaten som arbets- eller förvaringsplats.
- Placera inte eller lämna magnetiserbara föremål (t.ex. kreditkort, minneskort) eller elektroniska enheter (t.ex. datorer, MP3-spelare) nära apparaten, eftersom de kan påverkas av dess elektromagnetiska fält.
- Vi rekommenderar att du använder köksredskap av plast eller trä för att laga mat med induktionshällen.
- Använd aldrig apparaten för att värma rummet.
- Stäng alltid av tillagningszonerna och den induktionshällen såsom

beskrivs i denna manual (d.v.s. med touchkontrollerna). Lita inte på grytdetekteringsfunktionen för att stänga av kokzonerna när du tar bort grytorna.

- 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 den induktionshällen 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 den induktionshällen,
- Placera inte eller tappa tunga föremål på den induktionshällen.
- Stå inte på den induktionshällen.
- Använd inte pannor ojämna kanter och dra inte pannor över den keramiska hällens yta eftersom det kan repa glaset.
- Använd inte stålull eller någon annat slipande rengöringsmedel för att göra rent den induktionshällen eftersom det kan repa det keramiska glaset.
- Om nätsladden skadats måste den bytas ut av en kvalificerad tekniker.
- Använd inte den induktionshällen med hjälp av en extern timer eller separat fjärrkontrollsystem.
- **WARNING:** Om ytan är spräckt, stäng av apparaten för att undvika risken för elektriska stötar.
- Lämna inte några föremål såsom knivar, gafflar, skedan och lock på hällen eftersom de kan bli heta.
- 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. Rengöring och användarunderhåll ska inte utföras av barn utan tillsyn.
- Barn under 3 år ska inte vistas i närheten utan kontinuerlig uppsikt.
- Trots att alla åtgärder vidtagits för att säkerställa att det inte ska finnas några grader eller vassa kanter, rekommenderar vi att man använder skyddshandskar när man packar upp, installerar och flyttar maskinen. Det förhindrar personskador.

INDUKTIOLIEDEN

Varmista turvallisuus ja vähennä loukkaantumisen tai sähköiskun vaaraa noudattamalla kaikkia alla lueteltuja varotoimia.

Asennus

Sähköiskun vaara

- Irrota laite verkkovirrasta ennen kuin suoritat laitteelle mitään työtä tai huoltotoimenpidettä.
- Laitteen liittäminen kunnolliseen maadoitusjärjestelmään on olennaista ja pakollista.
- Ainoastaan pätevä sähkötekniikko saa tehdä muutoksia kodin sähköjohtojärjestelmään.
- Tästä ohjeesta piittaamattomuus voi johtaa sähköiskuun tai kuolemaan.

Viiltovaara

- Ole varovainen - paneelin reunat ovat teräviä.
- Varoituksesta piittaamattomuus voi johtaa vammaan tai viiltohaavoihin.

Tärkeitä turvallisuusohjeita

- Lue nämä ohjeet huolellisesti ennen laitteen asentamista tai käyttöönottoa.
- Tämän laitteen päälle ei saa koskaan asettaa mitään syttyviä materiaaleja tai tuotteita.
- Saata nämä tiedot laitteen asentamisesta vastaavan henkilön käytettäväksi, pienennät sillä asennuskustannuksia.
- Vaaran välttämiseksi tämä laite on asennettava näiden asennusohjeiden mukaisesti.
- Tämän laitteen voi asentaa myös sopivan tasaisen, vakaan, kuumuutta kestävän pinnan päälle.
- Tämän laitteen saa asentaa ja maadoittaa ainoastaan pätevä sähkötekniikko.
- Tämä laite tulee liittää virtapiiriin, joka sisältää erottimen, joka mahdollistaa täydellisen katkaisun virtalähteestä.
- Laitteen väärä asennus voi mitätöidä takuun ja vastuuvaateet.
- Älä käytä pistotulppasovitinta, ulkoisen ajastimen tai jatkojohtoa. Ne voivat ylikuumeta ja aiheuttaa tulipalon.

Käyttö ja kunnossapito

Sähköiskun vaara

- Älä valmista ruokaa rikkonaisella tai halkeilleella induktiolieden. Jos induktiolieden lieden pinta murtuu tai halkeilee, kytke laite välittömästi pois verkkovirrasta (sähköpääkytkin) ja ota yhteyttä pätevään sähkötekniikkoon.
- Irrota induktiolieden seinäpistorasiasta ennen puhdistusta tai huoltoa.
- Tästä ohjeesta piittaamattomuus voi johtaa sähköiskuun tai kuolemaan.

Vaara terveydelle

- Tämä laite on sähkömagneettisten turvallisuusstandardien mukainen.
- Kuitenkin henkilöiden, joilla sydämentahdistin tai muita elektronisia implantteja (kuten insuliinipumppu), tulee kysyä neuvoa lääkäriltä tai implantin valmistajalta ennen tämän laitteen käyttöä, jotta varmistetaan, ettei sähkömagneettisella kentällä ole vaikutusta implanttiin.
- Tästä ohjeesta piittaamattomuus voi johtaa kuolemaan.

Vaara kuumasta pinnasta

- Käytön aikana tämän laitteen luoksepäästävät osat kuumentuvat riittävästi aiheuttaakseen palovammoja.
- Älä anna kehosi, vaatetuksesi tai minkään muun kuin soveliaiden astioiden koskettaa keraamista lasia ennen kuin pinta on jäähtynyt.
- Älä koskaan jätä metalliesineitä (kuten keittiövälineet) tai tyhjiä kattiloita induktiolieden, sillä ne kuumenevat hyvin nopeasti.
- **VAROITUS:** Yllä pidettävät magnetisoituvat metalliesineet voivat kuumentua induktiolieden lähellä. Kulta- ja hopeakoruihin sillä ei ole vaikutusta.
- Pidä lapset loitolla liedestä.
- Kattiloiden kädensijat voivat olla liian kuumia kosketettaviksi. Tarkista, etteivät kattiloiden kädensijat ole muiden päällä olevien kypsenysalueiden päällä. Pidä kädensijat lasten ulottumattomissa.
- Tästä ohjeesta piittaamattomuus voi johtaa palovammoihin.

Viiltovaara

- Induktiolieden liesitason kaapimen partaveitsenterävä terä paljastuu, kun suojuus vedetään pois. Käytä sitä erittäin varovasti ja säilytä sitä turvallisesti lasten ulottumattomissa.
- Varoituksesta piittaamattomuus voi johtaa vammaan tai viiltohaavoihin.

Tärkeitä turvallisuusohjeita

- Älä koskaan jätä laitetta ilman silmälläpitoa käytön aikana. Ylikiehuminen

- aiheuttaa savua ja rasvaisia roisketahroja, jotka voivat syttyä.
- Älä koskaan käytä laitetta työ- tai säilytystasona.
 - Älä aseta tai jätä mitään magnetisoituvia esineitä (esim. luottokortit, muistikortit) tai elektronia laitteita (esim. tietokoneet, MP3-soittimet) lähelle laitetta, sen sähkömagneettinen kenttä voi vaikuttaa niihin.
 - Ruoanlaittoon induktioliedellä on suositeltavaa käyttää muovisia tai puisia keittiövälineitä.
 - Älä koskaan käytä laitetta huoneen lämmittimenä.
 - Kytke aina käytön jälkeen kypsennysalueet ja induktiolieden pois päältä, kuten tässä käyttöoppaassa on kuvattu (eli kosketusohjaimia käyttämällä). Älä luota kattilantunnistusominaisuuteen ruoanlaittoalueen pois päältä kytkemisessä, kun poistat kattilat liedeltä.
 - Älä anna lasten leikkiä laitteella tai istua, seisoa tai kiivetä sen päälle.
 - Älä säilytä lapsia kiinnostavia tavaroita laitteen yläpuolisissa kaapeissa. Induktiolieden lieden 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 lieden puhdistamiseen.
 - Älä aseta mitään painavia esineitä induktiolieden lieden päälle.
 - Älä seiso induktiolieden lieden päällä.
 - Älä käytä tai vedä rosoreunaisia vuokia keraamisen lasipinnan päällä, se voi naarmuttaa lasia.
 - Älä käytä hankausvillaa tai mitään karkeita, hiovia puhdistusaineita induktiolieden lieden puhdistamiseen, sillä ne naarmuttavat keraamista lasia.
 - Jos virtajohto on vahingoittunut, pätevän sähkötekniikon on vaihdettava se.
 - Älä käytä induktiolieden liettä ulkoisella ajastimella tai erillisellä kauko-ohjausjärjestelmällä.
 - **VAROITUS:** Jos pinnassa on halkeamia, sammuta laite välttääksesi mahdollisen sähköiskun.
 - Älä jätä mitään esineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia lieden pinnalle, sillä ne voivat kuumentua.
 - 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 saava puhdistaa laitteen ja suorittaa käyttäjän

kunnossapitotehtäviä aikuisen valvonnassa. Lapset eivät saa suorittaa puhdistamista ja kunnossapitoa ilman valvontaa.

- Alle 3-vuotiaat lapset on pidettävä loitolla, jollei heitä valvota jatkuvasti.
- Vaikka kaikki tarpeellinen on tehty sen varmistamiseksi, ettei tässä koneessa olisi särmiä tai teräviä reunoja, on suositeltavaa käyttää suojahansikkaita tätä konetta asennettaessa tai siirrettäessä. Tällä estetään mahdolliset vammat.

DK SIKKERHEDSADVARSLER

INDUKTIONSKOMFUR KOGEPLADE

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

Installation

Fare for elektrisk stød

- Afbryd apparatet fra stikkontakten, før du udfører noget arbejde eller vedligeholdelse på det.
- Du skal sørge for, at enheden forbindes til en god og sikker jordforbindelse.
- Ændringer i det lokale ledningsnet, må kun foretages af en autoriseret elektriker.
- Følges dette råd ikke, kan det føre til elektrisk stød eller dødsfald.

Fare for at blive skåret

- Vær forsigtig - kanterne på panelet er skarpe.
- Hvis du ikke er forsigtig kan de ende med personskade eller snitsår.

Vigtige sikkerhedsinstruktioner

- Læs disse instruktioner omhyggeligt før installationen og brugen af dette apparat.
- Der må på ingen tidspunkt stille nogen former for brændbare materialer eller produkter på dette apparat.
- Stil venligst disse oplysninger til rådighed for personen, som er ansvarlig for installationen af apparatet, da det kan reducere omkostningerne til din installation.

- For at undgå en risiko, skal dette apparat installeres i henhold til disse vejledninger.
- Dette apparat kan også stilles oven på en flad og stabil overflade, som skal være varmebestandig og skridsikker.
- Apparatet skal installeres og jordforbindes af en kvalificeret person.
- Dette apparat skal forbindes til en ledningsnet, der er udstyret med en isolerende kontakt, som kan frakoble det helt fra strømforsyningen.
- Hvis apparatet installeres forkert, kan det ugyldiggøre garantien og eventuelle erstatningskrav.
- Brug ikke en adapter, ekstern timer eller en forlængerledning. Disse kan overophede og medføre brand.

Betjening og vedligeholdelse

Fare for elektrisk stød

- Undgå, at bruge en ødelagt eller revnet induktionskomfur kogeplade. Hvis overfladen på den induktionskomfur kogeplade enten går i stykker eller revner, bedes du øjeblikkeligt slukke for apparatet på stikkontakten, og kontakt en kvalificeret tekniker.
- Sluk for den induktionskomfur kogeplade på stikkontakten, før rengøring og vedligeholdelsesarbejde.
- Følges dette råd ikke, kan det føre til elektrisk stød eller dødsfald.

Sundhedsfare

- Dette apparat er i overensstemmelse med sikkerhedsstandarderne indenfor elektromagneter.
- Men personer med hjertepacemakere eller andre elektriske implantater (såsom insulinpumper) skkal konsultere deres læge eller implantatproducent, inden de bruger dette apparat for at sikre, at deres implantater ikke påvirkes af det elektromagnetiske felt.
- Følges dette råd ikke, kan det føre til dødsfald.

Fare for varme overflader

- Når du bruger dette apparat vil tilgængelige dele af det blive varmt nok til at forårsage forbrændinger.
- Undgå, at din krop, dit tøj eller andre dele, som ikke er egnet kogegrej, kommer i kontakt med den keramiske gladplade før ned er kølet ned.
- Efterlad aldrig metalgenstande (såsom køkkenudstyr) eller tomme pander på induktionen, da de kan blive meget varme meget hurtigt.
- **ADVARSEL:** Magnetiserbare metalgenstande, der bæres på kroppen, kan blive varme i nærheden af induktionskogepladen. Guld- og sølvsmykker påvirkes ikke.

- 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.
- Følges dette råd ikke, kan det føre til forbrændinger og skoldninger.

Fare for at blive skåret

- Det knivskarpe blad på skraberen til den induktionskomfur kogeplade, er eksponeret når beslaget er trukket tilbage. Sørg for at bruge dem med ekstrem omhu og opbevar dem altid udenfor børns rækkevidde.
- Hvis du ikke er forsigtig kan de ende med personskaade eller snitsår.

Vigtige sikkerhedsinstruktioner

- Efterlad aldrig apparatet uden opsyn, når det er i brug. Hvis maden koger over, forårsager det røg og fedtede afsmitninger, som kan gå i brand.
- Brug aldrig dit apparat som arbejdsplads eller opbevaringsted.
- Der må ikke placeres eller efterlades magnetiserbare genstande (fx bankkort, hukommelseskort) eller elektroniske enheder (fx computere, MP3-afspillere) i nærheden af apparatet, da de kan påvirkes af apparatets elektromagnetiske felt.
- Vi anbefaler at bruge køkkenredskaber af plastik eller træ til madlavning på din induktionskogeplade.
- Brug aldrig apparatet til opvarmning eller opvarmning af lokalet.
- Sørg altid for at slukke for kogeområderne og den induktionskomfur kogeplade når du er færdig med at bruge den, som beskrevet i denne vejledning (dvs. den slukkes ved brug af knapperne). Brug ikke induktionskogepladens automatiske slukkefunktion til at slukke en kogeplade, ved blot at fjerne panden/gryden. Sluk selv for kogepladen.
- 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, som klatrer op på den induktionskomfur kogeplade, kan udgøre en alvorlig risiko for 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 induktionskomfur med.
- Undgå, at stille eller tabe tunge genstande ovenpå din induktionskomfur kogeplade.
- Undgå, at stå ovenpå din induktionskomfur kogeplade.

- Undgå, at bruge pander med takkede kanter og undgå at trække panderne over den keramiske glasoverflade, da dette kan ridse glasset.
- Undgå at bruge grydesvampe eller andre barske og slibende rengøringsmidler, når du rengører din induktionskomfur kogeplade, da disse kan ridse det keramiske glas.
- Hvis den medfølgende ledning beskadiges, skal den udskiftes af en autoriseret tekniker.
- Undgå, at bruge din induktionskomfur kogeplade sammen med en ekstern timer eller et separate, fjernbetjent system.
- **ADVARSEL:** Hvis overfladen er revnet, bedes du slukke for apparatet så du undgår risikoen for elektrisk stød.
- Efterlad ikke nogen genstande, såsom knive, gaffler, skeer og låg på kogepladens overflade, da disse kan blive meget varme.
- 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. Rengøring og vedligeholdelsesarbejde må ikke udføres af børn, medmindre de er under opsyn.
- Børn under 3 år skal holdes væk, medmindre de er under konstant overvågning.
- Selvom vi gør at for, at denne maskine ikke har grater eller skarpe kanter, anbefaler vi, at du bruger beskyttelseshandsker, når maskinen pakkes ud, opstilles og flyttes. På denne måde undgår du skader.



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 samlingsstation för återanvändning av elektriska eller elektroniska apparater. Den separata återvinningscentralen för din bortkastade utrustning kommer att ta tillvara på återanvändbara produkter och konservera naturliga 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

 www.elgiganten.se/support

 www.gigantti.fi/support

 www.elgiganten.dk/support

LOGIK

Induction Hob

Installation / Instruction Manual

Installasjons- / Instruksjonsmanual

Installation- / Instruktionsbok


Asennus / Käyttöopas

Installations- / Brugervejledning

LDIH300B23N



GB Contents

Safety Warnings.....	Safety Warnings booklet
Unpacking	8
Product Overview.....	9
Top View	9
Control Panel	9
A Word on Induction Cooking	10
Before Using Your New Induction Hob	10
Choosing the Right Cookware	10
Using the Touch Controls	11
Using Your Induction Hob	12
To Start Cooking	12
If the Display Flashes 	13
When You Have Finished Cooking.....	13
Locking the Controls	14
To Lock the Controls	14
To Unlock the Controls.....	14
Detection of Small Articles	14
Auto Shutdown Protection	14
Using the Timer	15
Using the Timer as a Minute Minder	15
Setting the Timer to Turn a Cooking Zone Off.....	16
Using the Boost function	17
Cooking Guidelines	18
Cooking Tips	18
Heat Settings	19
Cleaning and Maintenance	20
Hints and Tips	21
Failure Code	22
Product Fiche	23
Specifications.....	23
Installation	24
Preparing the Worktop	24
Ensuring Adequate Ventilation	24
Fastening the Fixing Brackets	25
Freestanding Installation and Connection.....	26



Before using this appliance, read all safety instructions carefully first in the Safety Warnings booklet and keep them for future reference.

NO Innhold

Sikkerhetsadvarsler	Sikkerhetsadvarsler hefte
Pakke opp.....	27
Produktoversikt.....	28
Sett ovenfra	28
Kontrollpanel.....	28
Noen ord om matlaging med induksjon.....	29
Før du bruker den nye induksjonskokeren.....	29
Velge riktige kokekar	29
Bruke berøringskontrollene	30
Bruk av induksjonskokeren	31
Komme i gang med tilberedning	31
Hvis skjermen blinker $\geq \cup \leq$	32
Når tilberedningen er ferdig	32
Låse kontrollene	33
Låse kontrollene	33
Låse opp kontrollene	33
Påvisning av små gjenstander	33
Automatisk avslåing	33
Bruke tidsuret	34
Bruke tidtakeren som en minutteller	34
Bruk timeren til å slå av en varmesone.....	35
Bruke Boost-funksjonen	36
Retningslinjer for tilberedning	37
Tilberedningstips	37
Effektinnstillinger	38
Rengjøring og vedlikehold	39
Råd og tips	40
Feilkode.....	41
Produktetikett	42
Spesifikasjoner	42
Installasjon.....	43
Klargjøring av arbeidsflaten.....	43
Sørg for god ventilasjon	43
Montere festbrakettene.....	44
Frittstående montering og tilkobling.....	45



Før du bruker dette apparatet, må du først lese alle sikkerhetsinstruksjonene i heftet om sikkerhetsadvarsler og ta vare på dem for fremtidig oppslag.

Säkerhetsvarningar.....	Säkerhetsvarningar häfte
Uppackning.....	46
Produktöversikt.....	47
Vy ovanifrån.....	47
Kontrollpanel.....	47
En kommentar angående induktionsmatlagning	48
Innan den nya induktionshällen används	48
Välja rätt köksredskap	48
Använda touchkontrollerna	49
Använda induktionshällen	50
Börja tillagningen	50
Om displayen blinkar $\geq \sqcup \leq$	51
När du avslutat tillagningen.....	51
Låsning av kontrollerna	52
Låsa kontrollerna	52
Låsa upp kontrollerna.....	52
Detektering av små föremål	52
Automatiskt avstängningsskydd	52
Använda timern	53
Använda timern som en minutpåminnelse.....	53
Inställning av timern för att stänga av en tillagningszon	54
Använda boost-funktionen	55
Riktlinjer för tillagning.....	56
Tillagningstips	56
Värmeinställningar	57
Rengöring och underhåll	58
Tips och råd	59
Felkod	60
Produktblad	61
Specifikationer.....	61
Installation	62
Förbereda arbetsytan	62
Garanterade adekvat ventilation	62
Fästa fästkonsolerna	63
Fristående installation och anslutning.....	64




Innan du använder apparaten ska du läsa alla säkerhetsinstruktioner i häftet Säkerhetsvarningar noga, och spara dem för framtida behov.

Turvallisuusvaroitukset	Turvallisuusvaroitukset lehtisen
Pakkauksesta purkaminen	65
Tuotteen yleiskatsaus	66
Näkymä päältä.....	66
Ohjauspaneeli.....	66
Huomautuksia induktiokypsentämisestä	67
Ennen uuden induktiolieden käyttöä	67
Oikeiden ruoanvalmistusvälineiden valinta	67
Kosketusohjainten käyttö	68
Induktiolieden käyttö	69
Kypsentämisen aloitus.....	69
Jos näytössä vilkkuu $\geq \text{U} \leq$	70
Kun olet lopettanut ruoanlaiton	70
Ohjaimien lukitseminen	71
Ohjaimien lukitseminen	71
Ohjaimien lukituksen avaaminen.....	71
Pienten kohteiden tunnistaminen.....	71
Automaattinen sammutussuojaus	71
Ajastimen käyttö	72
Ajastimen käyttö minuuttimuistuttajana	72
Ajastimen asettaminen kytkemään ruoanvalmistusvyöhyke pois päältä	73
Tehostustoiminnon käyttö	74
Ruoanvalmistusohjeita	75
Ruoanvalmistusvihjeitä	75
Kuumuusasetukset.....	76
Puhdistus ja kunnossapito	77
Vihjeitä ja vinkkejä	78
Vikaantumiskoodi	79
Tuote Fiche	80
Tekniset tiedot	80
Asennus	81
Työtason valmistelu	81
Riittävän tuuletuksen varmistaminen.....	81
Kiinnityskannattimien kiinnitys	82
Vapaasti seisova asennus ja yhteys	83



Ennen kuin käytät tätä sovellusta, lue ensin huolellisesti kaikki Turvallisuusvaroitukset-lehtisen turvallisuusohjeet ja säilytä se tulevaa käyttöä varten.

DK Indholdsfortegnelse

Sikkerhedsadvarsler	Sikkerhedsadvarsler hæfte
Udpakning	84
Produktoversigt.....	85
Set oppefra	85
Kontrolpanelet	85
Lidt om madlavning med induktion	86
Før du bruger dit nye induktionskomfur	86
Valg af det rigtige køkkenudstyr	86
Brug af berøringsknapperne	87
Sådan bruger du dit induktionskomfur.....	88
Sådan starter du madlavningen	88
Hvis skærmen blinker 	89
Når du er færdig med madlavningen	89
Låsning af knapperne	90
Sådan låser du knapperne.....	90
Sådan låser du knapperne op	90
Sporing af små artikler	90
Beskyttelse med automatisk slukning	90
Brug af uret	91
Sådan bruger du uret som et minutur	91
Sådan indstiller du uret til at slukke en kogezone	92
Sådan bruges Boost-funktionen	93
Vejledninger til madlavning	94
Tips til madlavning.....	94
Varmeindstillingerne	95
Rengøring og vedligeholdelse	96
Gode råd og tip	97
Fejlkode	98
Produktkort	99
Specifikationer.....	99
Installation	100
Forberedelse af bordpladen.....	100
Sikring af tilstrækkelig ventilation	100
Fastgørelse af beslagene	101
Fritstående opstilling & tilslutning.....	102



Før apparatet tages i brug, skal du først læse alle sikkerhedsinstruktioner grundigt i hæftet Sikkerhedsadvarsler og behold dem til senere reference.

Thank you for purchasing your new product.

You must spend some time reading this installation/instruction manual in order to fully understand how to install and operate it.

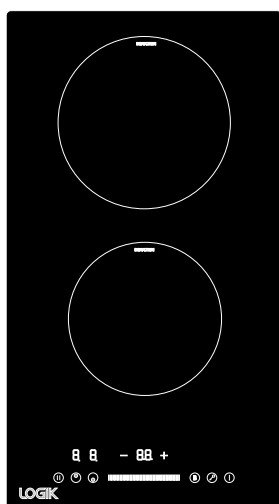
Read all the safety instructions carefully before use and keep this installation/instruction manual for future reference.

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:

GB



Main Unit



Bracket × 4



Screw × 4



Safety & Instruction Manual

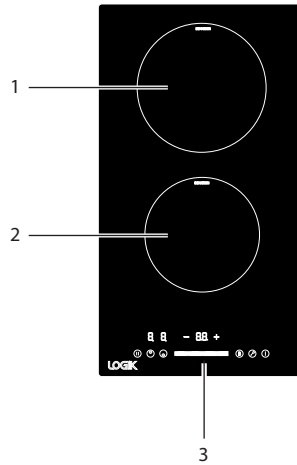


Sealing strips
x 4

* All images in this instruction manual are for indication only; please refer to your individual unit for details.

Product Overview

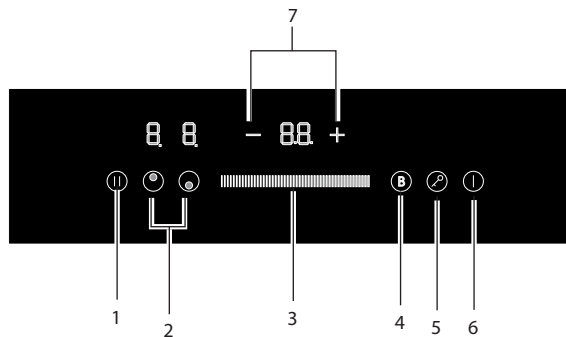
Top View



GB

1. Max. 1800/2000 W Zone (180mm)
2. Max. 1300/1500 W Zone (160mm)
3. Control Panel

Control Panel



1. Pause Button
2. Heating Zone Buttons
3. Power Control
4. Boost Button
5. Keylock Button
6. ON/OFF Control
7. Timer Control

A Word on Induction Cooking

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 Hob

GB

- Read this Instruction / Installation Manual, taking special note of the Safety Warnings.
- Remove any protective film that may still be on your induction hob.
- Never use your appliance for warming or heating the room.

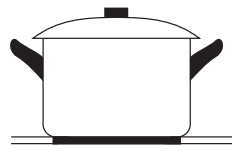
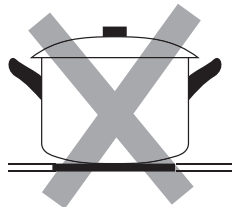
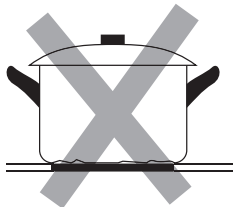
Choosing the Right Cookware



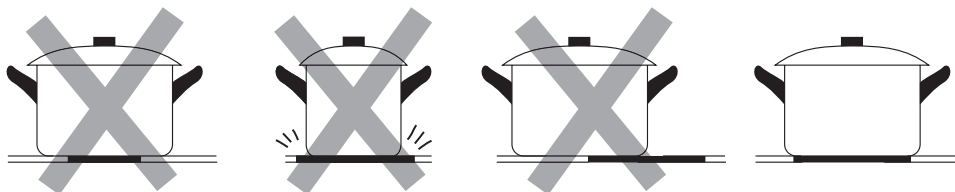
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking.
- Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:
 1. Put some water in the pan you want to check.
 2. Follow the steps under 'To Start Cooking'.
 3. If **L** does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.
- 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.



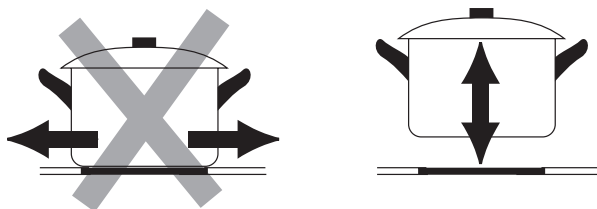
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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 hob – do not slide, or they may scratch the glass.



GB

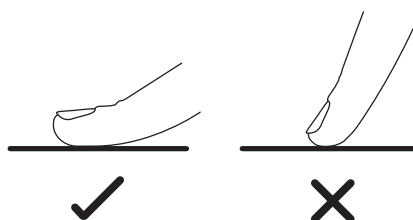
The cooking zones automatically adapt to the base diameter of the cookware. The cookware must have a minimum base diameter according to the corresponding cooking zone. To optimise the cooking efficiency of the hob, always place the cookware at the centre of the cooking zone.

Cooking Zone	Base diameter of cookware	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
180mm	140	180
160mm	120	160

Using the Touch Controls

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

- Use the ball of your finger.
- You will hear beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls 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 controls difficult to operate.

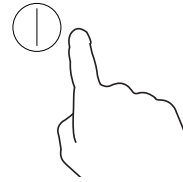


Using Your Induction Hob

To Start Cooking

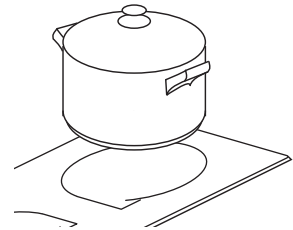
1. Touch the **ON/OFF**  control.

After turning on, you will hear a beep and all the displays will show “-” or “--”, indicating that the induction hob has entered standby mode.



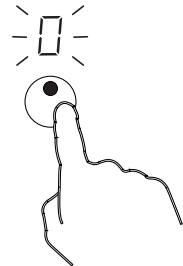
2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.

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



Do not place hot pans over the control panel as this may cause damage.

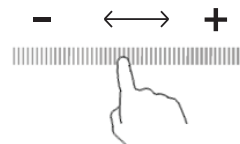
3. Touch the **Heating Zone** button you wish to use. The indicator will flash.



4. Set the heat setting (1-9) by repeatedly touching the **Power** control.

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

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



Touch the **Pause** button to pause and resume cooking.

If the Display Flashes

This means that:

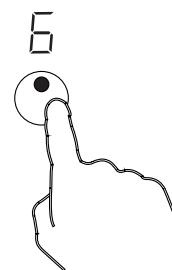
- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you're using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centred on the cooking zone.



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

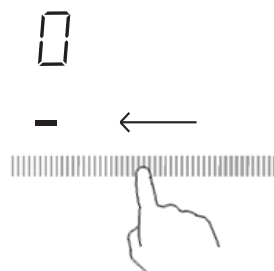
The unit will automatically power off after 2 minutes if all zones are not in use.


When You Have Finished Cooking

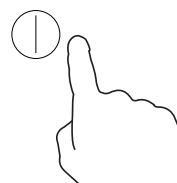
1. Turn the cooking zone off by touching the **Heating Zone** button you wish to switch off.



2. Turn off the cooking zone by scrolling down the corresponding zone to . Make sure the display shows .



3. Turn the whole induction hob off by touching the **ON/OFF**  control.



Beware of hot surfaces

H will display to show which cooking zone is too hot to the touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature.



Locking the Controls

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

To Lock the Controls

Touch the **keylock** control. The timer indicator will show “L□”.

To Unlock the Controls

1. Make sure the induction hob is turned on.
2. Touch and hold the **keylock** control for 2 seconds.
3. You can now start using your induction hob.

GB



Do not lock the controls while a cooking zone is in use. In an emergency, you can always turn the induction hob off with the **ON/OFF** control.

Detection of Small Articles

When an unsuitably-sized or non-magnetic pan (e.g. aluminium), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the hob automatically goes into standby mode after 1 minute. The fan will continue cooling down the induction hob for a further 1 minute.

Auto Shutdown Protection

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

Power Level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default Shutdown Timer (Hour)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

When the pot is removed, the induction hob will stop heating immediately and the unit will automatically power off after 2 minutes.



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




Using the Timer

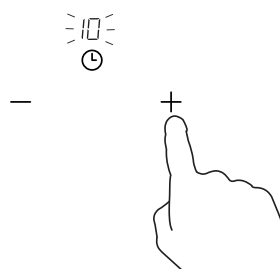
You can use the timer in two different ways:

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

Using the Timer as a Minute Minder


When the induction hob is turned **ON**, you can use the minute minder, even if you have not selected a cooking zone.


1. Ensure the hob is turned on by gently pressing .
2. Touch **-** or **+**. The indicator will flash  on the display.
3. Set the time using **-** or **+** while the LED is flashing.
4. To confirm the timer, wait for the LED to stop blinking. The timer countdown will begin immediately.
5. When the timer has elapsed, the display will show “--” & the hob will beep. Press  to turn off.

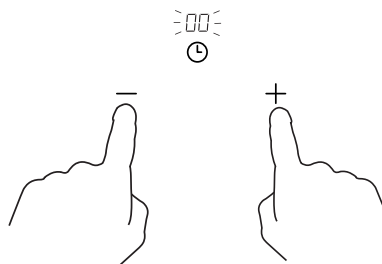


GB



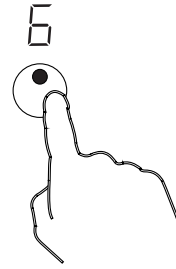
- Touch **-** or **+** once to increase or decrease by 1 minute.
- Touch and hold **-** or **+** to increase or decrease by 10 minutes.
- Maximum timer setting is 99 minutes. Then the timer will automatically return to  minute.

To cancel the timer, touch **-** and **+** controls together, the display will show .



Setting the Timer to Turn a Cooking Zone Off

1. Select the zone you wish to use the timer for.



2. Set the time using — or +.



- Touch — or + once to increase or decrease by 1 minute.
- Touch and hold — or + to increase or decrease by 10 minutes.


GB

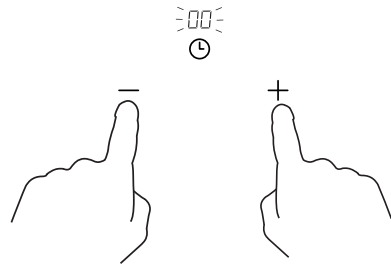
3. To confirm the timer, wait for the LED to stop blinking. The timer countdown will begin immediately.

4. When the timer has elapsed, the selected cooking zone will switch off automatically.



Other cooking zone will continue operating if it is already turned on.

To cancel the timer, touch — and + controls together, the display will show .



Using the Boost function

- To activate the boost function:
 1. Touch the button of the selected heating zone.
 2. Touch the **Boost** button. Make sure the display shows “p”.
- To cancel the boost function:
 1. Touch the button of the heating zone that you wish to cancel the boost function. Boost function will automatically cancel after 5 minutes and return to the original heat setting.
 2. Turn the cooking zone off by touching the **Boost** button. Make sure the display shows “0”.



- The boost function can work in any cooking zone.
- The heat setting of boost function is higher than 9.
- The cooking zone returns to its original heat setting after 5 minutes. If the original heat setting is 0, it will return to 9 after 5 minutes.

GB

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.

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.

For 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.

Heat Settings

The settings below are guidelines only. The exact setting will depend on several factors, including your cookware and the amount you are cooking. Experiment with the induction hob to find the settings that best suit you.

Heat Setting	Suitability
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• delicate warming for small amounts of food• melting chocolate, butter, and foods that burn quickly• gentle simmering• slow warming
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• reheating• rapid simmering• cooking rice
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• cooking pancakes
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• sautéing• cooking pasta
9	<ul style="list-style-type: none">• stir-frying• searing• bringing soup to the boil• boiling water


GB

Cleaning and Maintenance

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

GB

Hints and Tips

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

GB

Failure Code

Failure Code	Problem	Solution
No Auto-Recovery		
E1	Ceramic plate temperature sensor failure--open circuit	Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor.
E2	Ceramic plate temperature sensor failure- -short circuit	
E7	Ceramic plate temperature sensor failure	
C1	High temperature of ceramic plate sensor	<ul style="list-style-type: none"> • Wait for the temperature of ceramic plate to return to normal. • Touch ON/OFF button to restart unit.
E3	Temperature sensor of the IGBT failure --open circuit	Replace the power board.
E4	Temperature sensor of the IGBT failure --short circuit	
C2	High temperature of IGBT	<ul style="list-style-type: none"> • Wait for the temperature of IGBT to return to normal. • Touch ON/OFF button to restart unit. • Check whether the fan runs smoothly; if not, replace the fan.
EL	Supply voltage is below the rated voltage	<ul style="list-style-type: none"> • Please inspect whether power supply is normal.
EH	Supply voltage is above the rated voltage	<ul style="list-style-type: none"> • Power on after the power supply is normal.
EU	Communication error	<ul style="list-style-type: none"> • Reinsert the connection between the display board and the power board. • Replace the power board or the display board.

Never attempt to disassemble the unit by yourself.

Product Fiche

	Symbol	Value	Unit
Model	-	LDIH300B23N	-
Type of hob	-	Free-standing and built-in	-
Number of cooking zones and/or areas	-	2 zones	-
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	-	Induction cooking zones	-
For circular cooking zones or areas: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	Ø	Zone 1: 16.0 Zone 2: 18.0	cm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm	L W	N/A	cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	E Electric cooking	Zone 1: 194.4 Zone 2: 183.7	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	E Electric hob	189.1	Wh/kg
Standby/off power	Ps/Po	0.41	W
The values are tested and calculated according to the regulation EU66-2014.			

GB

Specifications

Model	LDIH300B23N
Rated Voltage	220 – 240V~
Rated Frequency	50 Hz
Overall Dimension (H x W x D)	59 x 288 x 520 mm
Power Consumption	3500W

Features and specifications are subject to change without prior notice.

For the latest version of the Safety and Instruction Manual, please visit the official website below (other websites may not contain the full and most updated version):

<https://www.currys.co.uk/services/repairs-maintenance/product-service-manuals.html>

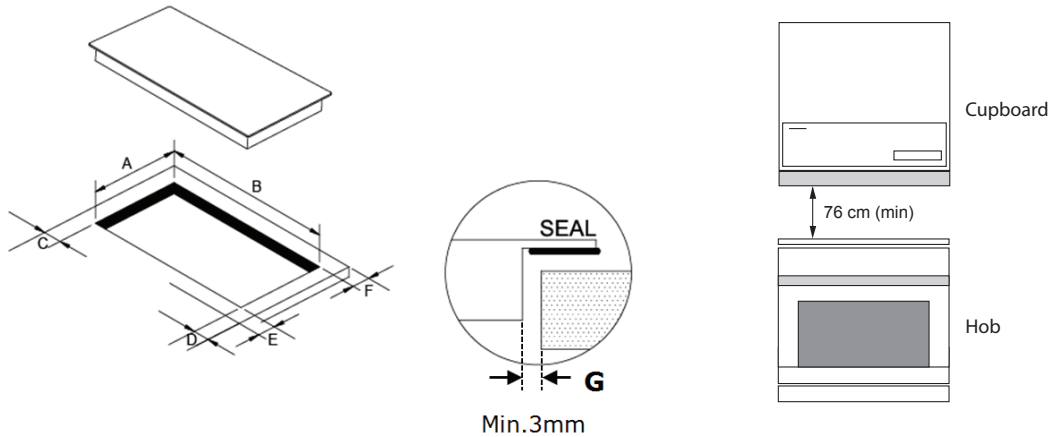
Installation

Preparing the Worktop

Cut out the work surface following the dimensions shown in the drawing below.

For the purpose of installation and use, a minimum distance of 5 cm space must be left around the cut out.

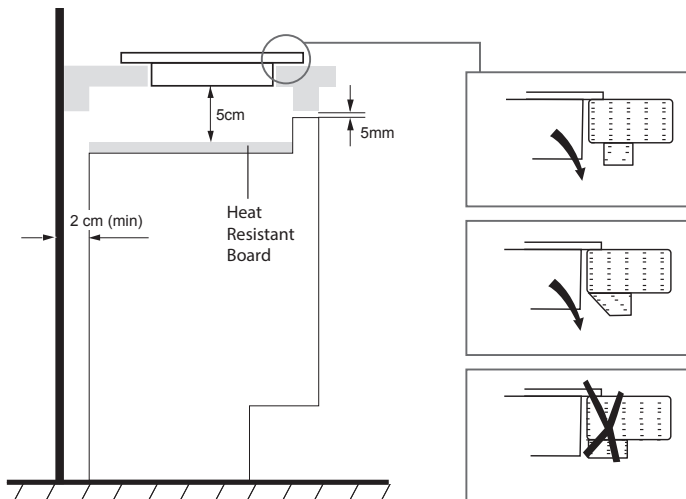
Be sure the thickness of the work surface is at least 30 mm. Use a heat-resistant work surface material to avoid deformation caused by the heat from the hob. The minimum distance between the hob and the cupboard should be at least 76 cm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D(mm)	E(mm)	F(mm)	G(mm)
268 +4	500 +4	50 min.	50 min.	50 min.	50 min. 3	min.

Ensuring Adequate Ventilation

Always make sure the induction cooker hob is well ventilated and that the air inlet and outlet are not blocked. This hob requires an adequate supply of fresh, cool air to fully function. The base of the hob must have direct unrestricted ventilation to the room where the hob is installed. Follow the requirements below.

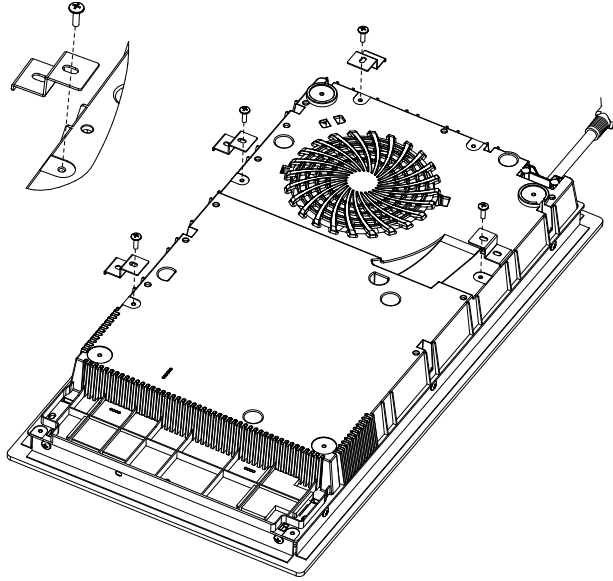


There are ventilation holes around the outside of the hob. **YOU MUST** ensure that these holes are not blocked by the worktop, when you put the hob into position.

Fastening the Fixing Brackets

The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging).

1. Turn the hob upside down, place it on a soft surface and fasten the brackets to the appropriate holes. **DO NOT** tighten the screws at this stage.
2. Apply sealing strips around the edge of the hob.

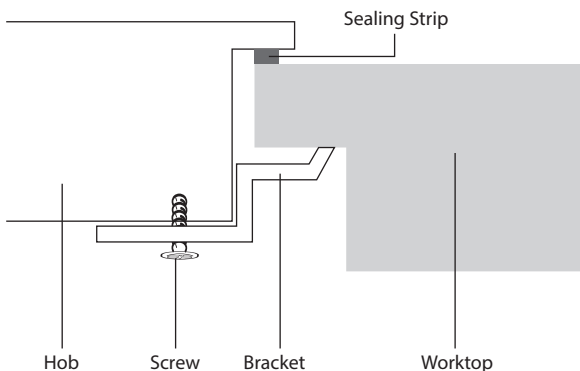


GB



- The hob must be installed by qualified personnel or technicians.
- The hob should not be mounted above cooling equipment, dishwashers and rotary dryers.
- All surfaces around the hob should be able to withstand the heat generated by the hob.
- Never use a steam cleaner to clean the hob.
- Do not use a silicon sealant to seal the appliance against the aperture. This will make it difficult to remove the hob from the aperture, particularly if it needs to be serviced.

3. Insert the hob into the cut out and position it correctly.
4. Tighten the screws to secure the hob to the worktop.



Do not over tighten the hob clamps as distortion of the hob may occur.

Freestanding Installation and Connection

- Always make sure the induction cooker hob is well ventilated and that the air inlet and outlet are not blocked. This hob requires an adequate supply of fresh, cool air to fully function. The base of the hob must have direct unrestricted ventilation to the room where the hob is installed.
- Follow the requirements below.



- There are ventilation holes around the outside of the hob. **YOU MUST** ensure that these holes are not blocked by the worktop, when you put the hob into position.
- The hob must be installed by qualified personnel or technicians.
- The hob should not be mounted above cooling equipment, dishwashers and rotary dryers.
- All surfaces around the hob should be able to withstand the heat generated by the hob.
- Never use a steam cleaner to clean the hob.
- Do not use a silicon sealant to seal the appliance against the aperture. This will make it difficult to remove the hob from the aperture, particularly if it needs to be serviced.
- Do not use an extension cord or any other adaptor. This appliance must be plugged directly into the mains socket.

GB

Takk for at du kjøpte ny produktet.

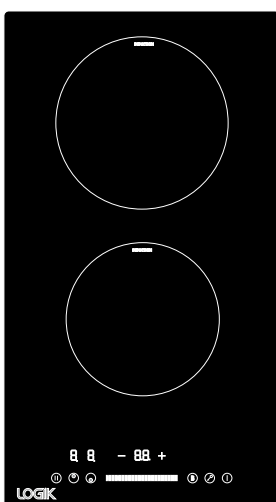
Vi anbefaler at du tar deg tid til å lese gjennom hele bruksanvisningen for å bli fortrolig med alle funksjonene.

Les alle sikkerhetsanvisningene nøye før bruk og behold denne installasjons-/brukerveiledningen for framtidig referanse.

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



Braketter × 4



Skrue × 4



Sikkerhetsadvarsler & Instruksjonsmanual



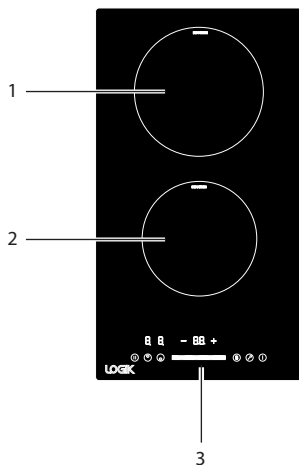
Forseglingsremse
x 4

NO

* Alle bilder i denne bruksanvisningen er kun for illustrasjon – detaljene kan være annerledes på den enkelte enheten.

Produktoversikt

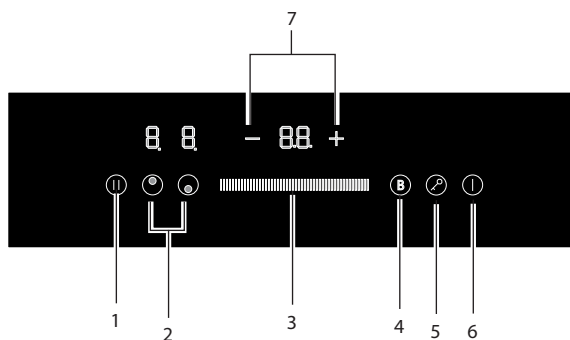
Sett ovenfra



NO

1. Maks. 1800/2000 W sone (180mm)
2. Maks. 1300/1500 W sone (160mm)
3. Kontrollpanel

Kontrollpanel



1. Pauseknapp
2. Varmesoneknapper
3. Effektkontroll
4. Boost-knapp
5. Tastelåsknapp
6. PÅ/AV-knapp
7. Tidsurkontroll

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 induksjonskoketoppen

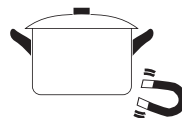
- Les denne håndboken om bruk og installasjon, og legg spesielt merke «Sikkerhetsadvarsler».
- Fjern eventuell beskyttende film som fortsatt kan være igjen på induksjonskoketoppen.
- Bruk aldri dette apparatet til å varme opp rommet.

NO

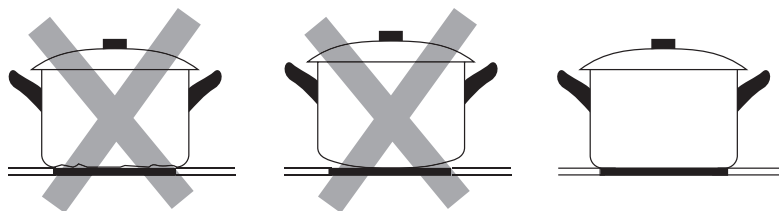
Velge riktige kokekar



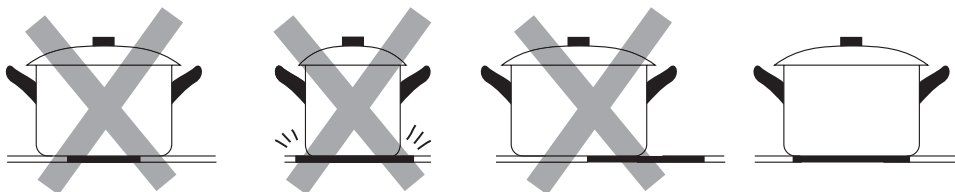
- Bruk kun kokekar med en base egnet for induksjonsvarme.
- Se etter induksjonssymbolet på emballasjen eller på bunnen av kokekaret.
- Du kan sjekke om kokekaret er egnet ved å teste med en magnet. Beveg en magnet mot bunnen av kokekaret. Hvis den blir tiltrukket, er kokekaret egnet for induksjon.
- Hvis du ikke har en magnet:
 1. Ha litt vann i kokekaret du vil teste.
 2. Følg trinnene under «Komme i gang med tilberedning».
 3. Hvis  ikke blinker på skjermen og vannet blir varmet opp, så fungerer kokekaret.
- Kokekar laget av følgende materialer er ikke egnet: rent rustfritt stål, aluminium eller kobber uten en magnetisk base, glass, tre, porselen, keramikk og steingods.



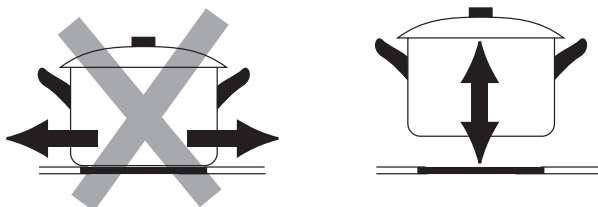
Ikke bruk kokekar med skarpe kanter eller rund bunn.



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



Løft alltid kjelene opp fra den keramiske koketoppen – ikke skyv dem, fordi dette kan ripe glasset.



NO

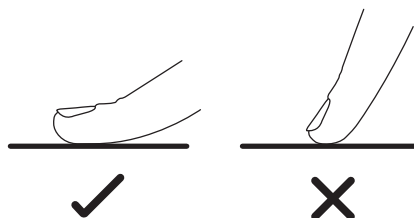
Varmesonene tilpasser seg automatisk til bunndiameteren på kokekaret. Kokekaret må ha en minimum bunndiameter i henhold til den tilsvarende varmesone. Plasser alltid kokekaret i midten av varmesonen for å optimalisere kokeplatens effektivitet.

Varmesone	Basediameter på kokekar	
	Minimum (mm)	Maksimum (mm)
180mm	140	180
160mm	120	160

Bruke berøringskontrollene

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

- Bruk den myke delen av fingertuppen.
- Du vil høre pip hver gang berøring registreres.
- Sørg for at kontrollene 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 kontrollene vanskelige å bruke.

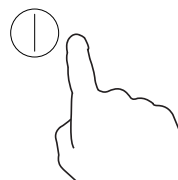


Bruk av induksjonskokeren

Komme i gang med tilberedning

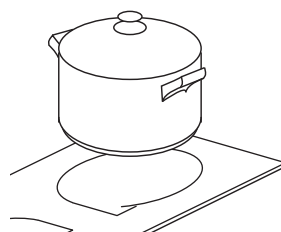
1. Berør **PÅ/AV** -kontrollen.

Når du har slått den på, vil du høre et pip, og alle skjermene viser «-» eller «- -», noe som indikerer at induksjonskokeren har gått inn i ventemodus.



2. Sett en passende kjele på varmesonen du ønsker å bruke.

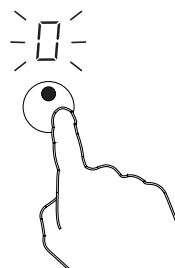
Sørg for at kjelebunnen og overflaten av varmesonen er rene og tørre.



Ikke sett glovarme kjeler over kontrollpanelet, fordi dette kan føre til skade.

NO

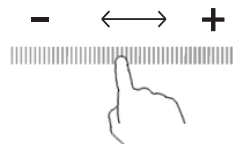
3. Trykk på knappen til **varmesonen** du ønsker å bruke. Lampen vil blinke.



4. Still inn varmeinnstillingen (1-9) ved å berøre **Effekt kontroll** gjentatte ganger.

Hvis du ikke velger en effektinnstilling i løpet av ett minutt, slår induksjonskokeren seg automatisk av. Du må da starte på trinn 1 igjen.

Du kan justere effektinnstillingen når som helst under tilberedningen.



Trykk **Pause**-knappen for å ta pause i og gjenoppta matlagingen.

Hvis skjermen blinker

betyr dette at:

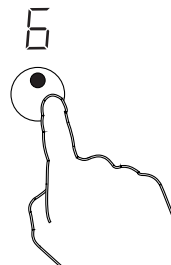
- du ikke har plassert et kokekar på riktig varmesone, eller
- kokekaret du bruker er ikke egnet for induksjon, eller
- kokekaret er for lite eller ikke plassert på midten av varmesonen.



Ingen varme produseres med mindre det er et egnet kokekar på kokesonen.

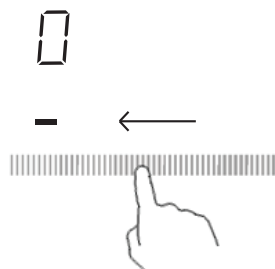
Enheten vil automatisk slå seg av etter to minutter dersom ingen av sonene er i bruk.


Når tilberedningen er ferdig

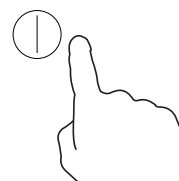
1. Slå av kokesonen ved å trykke den tilhørende **varmesone**-knappen.



2. Skru av varmesonen ved å sette sonen ned til . Kontroller at skjermen viser .



3. Slå av hele koketoppen ved å berøre **PÅ/AV** -kontrollen.



Se opp for glovarme overflater

H blinker for å vise hvilken varmesone som er for varm å ta på. Tegnet forsvinner når overflaten er nedkjølt til en sikker temperatur.



Låse kontrollene

- Du kan låse kontrollene for å hindre utilsiktet bruk (f.eks. ved at barn kommer borti kontrollene og slår på varmesonene ved et uhell).
- Når kontrollene låses, deaktiveres alle kontrollene unntatt **PÅ/AV**.

Låse kontrollene

Berør **Tastelåsknapp**. Tidsurindikatoren viser «**L**□».

Låse opp kontrollene

1. Sørg for at den induksjonskokeren er slått på.
2. Berør og hold **Tastelåsknapp** i 2 sekunder.
3. Du kan nå begynne å bruke den induksjonskokeren.



Ikke lås kontrollene mens en varmesone er i bruk. I et nødsfall kan du alltid slå av induksjonskokeren med **PÅ/AV**-kontrollen.

NO

Påvisning av små gjenstander

Når et kokekar som er av upassende størrelse eller ikke er magnetisk (f.eks. aluminium), eller et annet lite element (f.eks. en kniv, gaffel, nøkkel) ligger på kokeren, går den automatisk i hvilemodus etter ett minutt. Viften vil fortsette å kjøle ned induksjonskokeren i ytterligere ett minutt.

Automatisk avslåing

Automatisk avslåing er en sikkerhetsbeskyttelsesfunksjon for induksjonskokeren. Hvis du skulle glemme å slå den av, vil den slås av automatisk. Standard virketid for ulike effektnivåer vises i tabellen nedenfor.

Effektnivå	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standardverdi tidsur (timer)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Når kokekaret fjernes, vil induksjonskokeren slutte å produsere varme umiddelbart, og enheten vil automatisk slå seg av etter to minutter.



Personer med pacemaker bør rådføre seg med lege før enheten brukes.




Bruke tidsuret

Du kan bruke tidsuret på to forskjellige måter:

- Du kan bruke det som en påminnelse. I dette tilfellet, slår tidsuret ikke av noen varmesone når den innstilte tiden er utløpt.
- Du kan stille det inn til å slå av en varmesone etter at den innstilte tiden er utløpt. Du kan stille inn tidtakeren opptil 99 minutter.

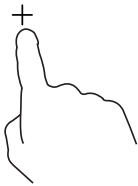
Bruke tidtakeren som en minutteller

Når induksjonskoketoppen er slått **PÅ**, kan du bruke varseluret selv om du ikke har valgt en varmesone.

1. Kontroller at koketoppen er slått på ved å trykke forsiktig på .
2. Trykk **—** eller **+**. «» vil blinke på skjermen.
3. Still inn tiden ved å bruke **—** eller **+** mens lampen blinker.
4. For å bekrefte tidtakeren, vente på at lampen slutter å blinke. Tidtakeren starter umiddelbart.
5. Når tidtakeren er ferdig, skjermene viser «**— —**» og koketoppen piper. Trykk  for å slå av.





—

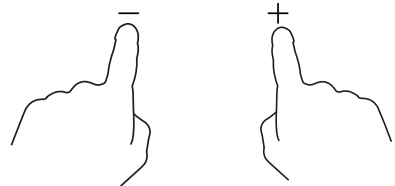


NO



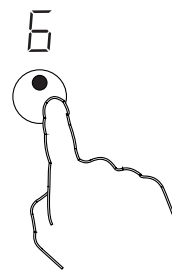
- Berør **—** eller **+** én gang for å øke eller minske tiden med 1 (ett) minutt.
- Berør og hold **—** eller **+** for å øke eller minske med 10 minutter.
- Hvis den innstilte tiden overskrider 99 minutter, går tidsuret automatisk tilbake til .

For å avbryte tidtakeren trykker du **—** og **+** samtidig, så vil skjermen vise .



Bruk timeren til å slå av en varmesone

1. Velg sonen du vil bruke tidtakeren for.



2. Trykk — eller + for å stille inn oppvarmingstid.



- Berør — eller + én gang for å øke eller minske tiden med 1 (ett) minutt.
- Berør og hold — eller + for å øke eller minske med 10 minutter.


3. For å bekrefte tidtakeren, vente på at lampen slutter å blinke. Tidtakeren starter umiddelbart.

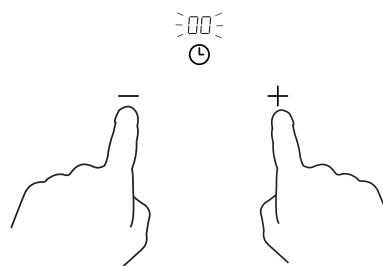
4. Når tidtakeren er ferdig, den valgte kokesonen slås av automatisk.

NO



Annen kokesone vil fortsette å fungere hvis den allerede er slått på.

For å avbryte tidtakeren trykker du — og + samtidig, så vil skjermen vise .



Bruke Boost-funksjonen

- Aktivere boost-funksjonen:
 1. Trykk knappen for den valgte varmesonen.
 2. Trykk **Boost**-knappen. Kontroller at displayet viser «p».
- Avbryte boost-funksjonen:
 1. Trykk knappen for varmesonen du vil slå av boost-funksjonen for. Boost-funksjonen går automatisk av etter 5 minutter og går tilbake til den opprinnelige varmeinnstillingen.
 2. Slå av varmesonen ved å trykke **Boost**-knappen. Kontroller at displayet viser «0».



- Boost-funksjonen kan brukes på en hvilken som helst varmesone.
- Varmeinnstillingen til boost-funksjonen er over 9.
- Varmesonen går tilbake til den opprinnelige varmeinnstillingen etter 5 minutter. Hvis den opprinnelige varmeinnstillingen er 0, går den tilbake til 9 etter 5 minutter.

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.

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.

NO

Effektinnstillinger

Innstillingene nedenfor er kun retningslinjer. De nøyaktige innstillingene avhenger av en rekke faktorer, inkludert kokekar og mengde som tilberedes. Eksperimenter med induksjonskoketoppen for å finne innstillinger som passer best for deg.

Effektinnstilling	Passer til
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• varsom oppvarming av mindre mengder mat• smelte sjokolade, smør og mat som lett brenner seg fast• forsiktig surring• langsom oppvarming
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• oppvarming• hurtig surring• koke ris
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• pannekaker
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• sautering• koke pasta
9	<ul style="list-style-type: none">• steking med omrøring• bruning• koke opp suppe• koke vann

NO

Rengjøring og vedlikehold

Hva?	Hvordan?	Viktig!
Daglig smuss på glassplaten (fingeravtrykk, merker og rester etter søl fra matvarer som ikke inneholder sukker)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Slå av strømmen til induksjonskokekopp. 2. Bruk et rengjøringsmiddel for induksjonskokekopper mens glasset fortsatt er varmt (men ikke glovarmt!) 3. Gjør glasset rent og tørk det av med en ren klut eller tørkepapir. 	<ul style="list-style-type: none"> • Når strømmen til induksjonskokekopp er avslått, virker ikke indikatorene for «varm overflate», men varmesonene kan fortsatt være glovarme! Vær ekstremt forsiktig. • Kraftige skuresvamper, enkelte nylonskuresvamper og grove/skurende rengjøringsmidler kan ripe glasset. Undersøk alltid etiketten for å forsikre deg om at rengjøringsmidlet eller skuresvampen er passende. • Rengjøringsrester må aldri etterlates på den keramiske kokekopp: glasset kan bli skjoldet.
Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass	<p>Slike rester må umiddelbart fjernes med en fiskespade, sparkelkniv eller barberbladskrape som passer for glasskeramiske kokekopper, men vær forsiktig i nærheten av hete varmesoneoverflater:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Slå av strømmen til induksjonskokekopp. 2. Hold bladet eller verktøyet i en 30° vinkel og skrap matrestene eller sølet bort til et kjølig område på den induksjonskokekopp. 3. Fjern matrestene eller sølet med en oppvaskklut eller et tørkepapir. 4. Gjenta trinn 2 til 3 i «Daglig smuss på glassplaten» ovenfor. 	<ul style="list-style-type: none"> • Fjern flekker etter overkok, drypp og sukkersøl snarest mulig. Hvis slike rester storkner på glasset, kan flekkene bli vanskelig å fjerne, og de kan i verste fall skade glassoverflaten permanent. • Fare for kutt: Når sikkerhetsdekslet er trukket tilbake, er bladet i skrapen skarpt som et barberblad. Verktøyet må brukes ekstremt forsiktig og oppbevares trygt og utilgjengelig for barn.
Matrester på berøringskontrollene	<ol style="list-style-type: none"> 1. Slå av strømmen til induksjonskokekopp. 2. Tørk opp sølet 3. Bruk en fuktig rengjøringsvamp eller -klut til å rengjøre området med berøringskontrollene. 4. Tørk av området fullstendig med et tørkepapir. 	<ul style="list-style-type: none"> • Induksjonskokekopp kan pipe eller slå seg av, og berøringskontrollene fungerer kanskje ikke så lenge det er væske på dem. Sørg for at området med berøringskontrollene er tørt før du slår på induksjonskokekopp igjen.

NO

Råd og tips

Problem	Mulige årsaker	Dette kan gjøres
Induksjonskokeren kan ikke slås på.	Ingen strøm.	Sørg for at induksjonskokeren er koblet til stikkontakten og er 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.
Berøringskontrollene virker ikke.	Kontrollene er låst.	Frigjør kontrollene.
Berøringskontrollene er vanskelige å betjene.	Det kan skyldes en tynn vannfilm over kontrollene eller at du bruker bare fingerspissen når du berører kontrollene.	Sørg for at området med berøringskontrollene alltid er tørt, og bruk den myke delen av fingertuppen når du berører kontrollene.
Glasset har fått riper.	Kokekar med skarpe kanter. Det er brukt grove skuresvamper eller andre rengjøringsprodukter som er frarådet.	Bruk kokekar med flat og jevn bunn. Se «Velge riktige kokekar». Se «Rengjøring og vedlikehold».
Noen kokekar lager sprake- eller klikkelyder.	Dette kan være forårsaket av kokekarets utforming (lag av forskjellige metaller som vibrerer annerledes).	Dette er normalt for induksjonskokekar og er ikke tegn på en feil.
Induksjonskokeren lager en lav summing når den brukes med høy varme.	Dette er forårsaket av induksjonsteknologien.	Dette er normalt, men støyen bør roe ned eller forsvinne helt når du reduserer varmen.
Viftestøy kommer fra induksjonskokeren.	En kjølevifte som er innebygd i induksjonskokeren har slått seg på for å hindre at elektronikken blir overopphetet. Den kan fortsette å kjøre selv etter at du har slått av induksjonskokeren.	Dette er normalt og du trenger ikke gjøre noe. Ikke slå av strømmen til induksjonskokeren mens viften er i gang.
Kokekar blir ikke varme, og  vises på skjermen.	Induksjonskokeren kan ikke oppdage kokekaret, da det ikke er egnet for induksjon. Induksjonskokeren kan ikke oppdage kokekaret, fordi det er for lite for varmesonen, eller det ikke er plassert på midten.	Bruk kokekar som er egnet for induksjon. Se delen «Velge riktige kokekar». Sett kokekaret på midten, og sørg for at basen passer til størrelsen på varmesonen.
En induksjonskoker eller en varmesone har slått seg av uventet, et pip høres og en feilkode vises.	Teknisk feil.	Skriv ned bokstavene og tallene til feilen, slå av strømmen til induksjonskokeren ved stikkontakten, og ta kontakt med en kvalifisert tekniker.

NO

Feilkode

Feilkode	Problem	Løsning
Ingen automatisk gjenoppretting		
E1	Feil på temperatursensor i keramisk plate – åpen krets.	Kontroller tilkoblingen eller bytt ut temperatursensoren i den keramiske platen.
E2	Feil på temperatursensor i keramisk plate – kortslutning.	
E7	Feil på temperatursensor i keramisk plate.	
C1	Høy temperatur i keramisk platesensor.	<ul style="list-style-type: none"> • Vent til temperaturen på den keramiske platen går tilbake til normalen. • Trykk «PÅ/AV»-knappen for å starte enheten på nytt.
E3	Temperatursensor på IGBT har sviktet --åpen krets.	Skift ut strømkortet.
E4	Temperatursensor på IGBT har sviktet --kortslutning.	
C2	Høy temperatur på IGBT.	<ul style="list-style-type: none"> • Vent til temperaturen på IGBT går tilbake til normalen. • Trykk «PÅ/AV»-knappen for å starte enheten på nytt. • Kontroller at viften kjører jevnt. Skift ut viften hvis ikke.
EL	Forsyningsspenningen er under merkespenningen.	<ul style="list-style-type: none"> • Vennligst kontroller om strømforsyningen er normal. • Slå på når strømforsyningen er normal.
EH	Forsyningsspenningen er over merkespenningen.	
EU	Kommunikasjonsfeil.	<ul style="list-style-type: none"> • Sett inn koblingen mellom skjermkortet og strømkortet igjen. • Bytt ut strømkortet eller skjermkortet.

NO

Forsøk aldri å demontere enheten selv.

Produktetikett

	Symbol	Verdi	Enhet
Modell	-	LDIH300B23N	-
Type komfyr	-	Frittstående og innebygget	-
Antall varmesoner og/eller områder	-	2 soner	-
Varmeteknologi (induksjonsvarmesoner og varmeområder, strålende varmesoner, solide plater)	-	Induksjonsvarmesoner	-
For sirkulære varmesoner eller områder: diameter til nyttig flateareal per elektrisk oppvarmet varmesone, avrundet til nærmeste 5 mm	Ø	Sone 1: 16,0 Sone 2: 18,0	cm
For ikke-sirkulære varmesoner eller områder: lengden og bredden til nyttig flateareal per elektrisk oppvarmet varmesone eller område, avrundet til nærmeste 5 mm	L W	N/A	cm
Energiforbruk per varmesone eller område beregnes per kg	EC elektrisk matlaging	Sone 1: 194,4 Sone 2: 183,7	Wh/kg
Energiforbruk for komfyren beregnes per kg	EC elektrisk komfyr	189,1	Wh/kg
Ventemodus/avslått	Ps/Po	0,41	W
Verdiene er testet og beregnet i henhold til forskrift EU66–2014.			

NO

Spesifikasjoner

Modell	LDIH300B23N
Merkespenning	220 – 240V~
Merkefrekvens	50 Hz
Totale mål (H x B x D)	59 x 288 x 520 mm
Strømforbruk	3500W

Funksjoner og spesifikasjoner kan endres uten varsel.

Du finner nyeste versjonen av sikkerhets- og instruksjonshåndboken ved å besøke det offisielle nettstedet nedenfor (andre nettsteder inneholder kanskje ikke den fullstendige og mest oppdaterte versjonen):

<https://www.currys.co.uk/services/repairs-maintenance/product-service-manuals.html>

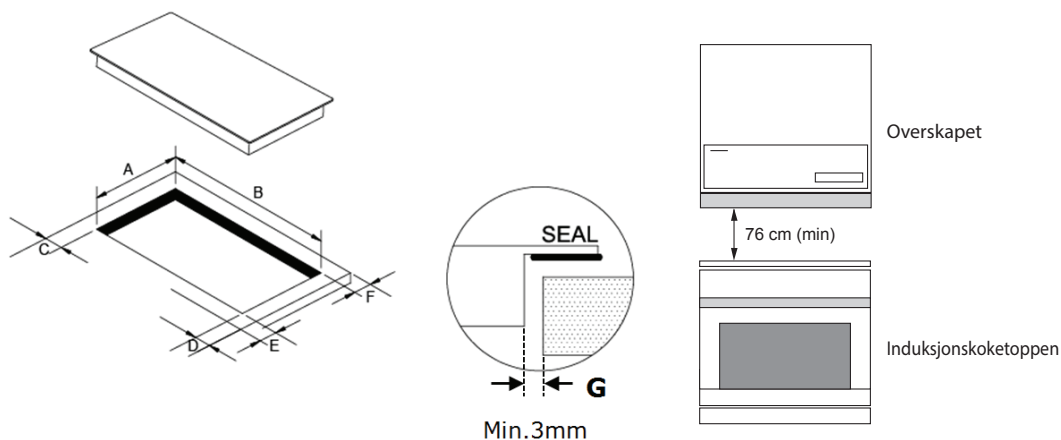
Installasjon

Klargjøring av arbeidsflaten

Skjær ut arbeidsflaten i henhold til målene i tegningen nedenfor.

Av hensyn til installasjonen og bruken, må det gjenstå en materialbredde på minst 5 cm rundt utskjæringen.

Påse at materialet i arbeidsflaten er minst 30 mm tykt. Materialet i arbeidsflaten må tåle varmen fra koketoppen uten å bli deformert. Avstanden mellom koketoppen og overskapet må være minst 76 cm.

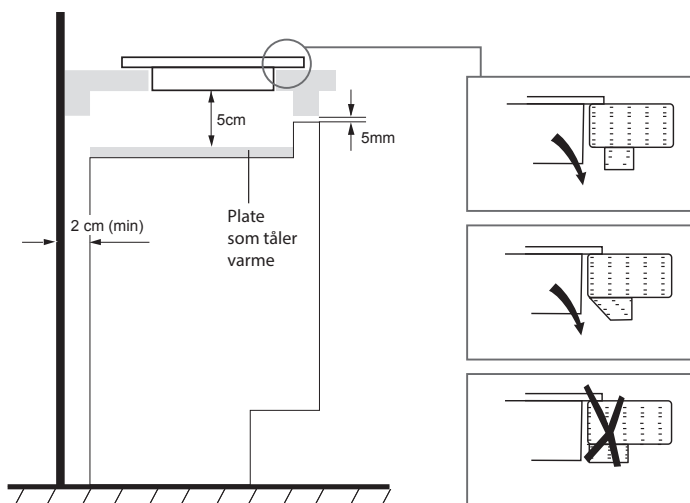


NO

A(mm)	B(mm)	C(mm)	D(mm)	E(mm)	F(mm)	G(mm)
268 +4	500 +4	50 min.	50 min.	50 min.	50 min. 3	min.

Sørg for god ventilasjon

Påse at den keramiske koketoppen er godt ventilert og at verken luftinntak eller luftutslipp er blokkert. Denne koketoppen krever god ventilasjon med frisk, avkjølt luft for å fungere fullt ut. Undersiden av koketoppen må ha direkte og ubegrenset ventilasjonsforbindelse med rommet den er installert i. Følg kravene nedenfor.

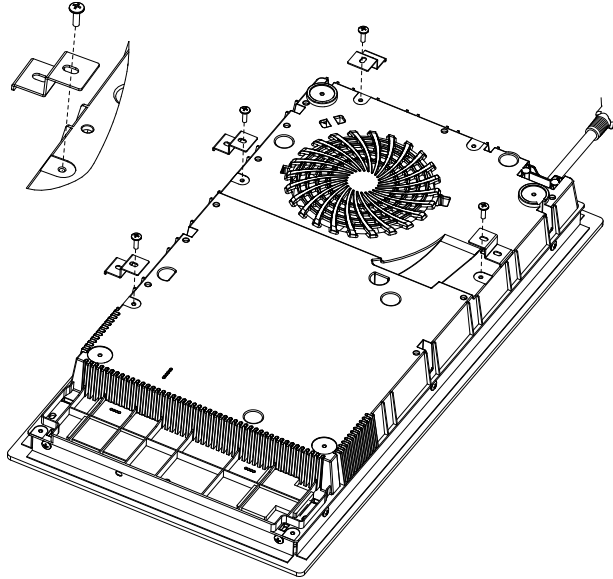


Det er ventilasjonsåpninger langs ytterkanten av koketoppen. **DU MÅ** kontrollere at disse åpningene ikke blokkeres av arbeidsflaten når du setter koketoppen på plass.

Montere festebrakettene

Klargjør et stabilt, jevnt underlag (bruk emballasjen) for enheten.

1. Snu koketoppen opp ned, legg den på et mykt underlag og fest brakettene i hullene som er laget for dem. **IKKE** stram skruene ennå.
2. Bruk forseglingsbånd rundt kanten av koketoppen.

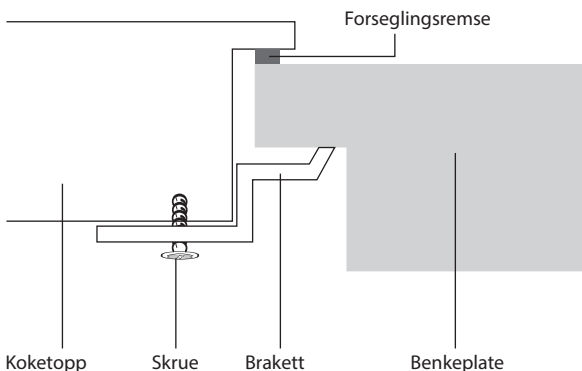


NO



- Koketoppen må installeres av kvalifiserte personer eller teknikere.
- Koketoppen må ikke monteres over kjøleutstyr, oppvaskmaskiner og roterende tørkemaskiner.
- Alle overflater rundt koketoppen må tåle varmen som genereres av koketoppen.
- Koketoppen må aldri rengjøres med damp.
- Ikke bruk et silikonbasert forseglingsmiddel for å tette apparatet mot åpningen. Dette vil gjøre det vanskelig å fjerne koketoppen fra åpningen, f.eks. hvis det blir behov for service.

3. Sett koketoppen inn i utskjæringen, og sett den riktig på plass.
4. Trekk til skruene for å feste koketoppen til benkeplaten.



Ikke stram på klemmene på platetoppen for mye, da forvringning av koketoppen kan forekomme.

Frittstående montering og tilkobling

- Påse at den keramiske koketoppen er godt ventilert og at verken luftinntak eller luftutslipp er blokkert. Denne koketoppen krever god ventilasjon med frisk, avkjølt luft for å fungere fullt ut. Undersiden av koketoppen må ha direkte og ubegrenset ventilasjonsforbindelse med rommet den er installert i.
- Følg kravene nedenfor.



- Det er ventilasjonsåpninger langs ytterkanten av koketoppen. **DU MÅ** kontrollere at disse åpningene ikke blokkeres av arbeidsflaten når du setter koketoppen på plass.
- Koketoppen må installeres av kvalifiserte personer eller teknikere.
- Koketoppen må ikke monteres over kjøleutstyr, oppvaskmaskiner og roterende tørkemaskiner.
- Alle overflater rundt koketoppen må tåle varmen som genereres av koketoppen.
- Koketoppen må aldri rengjøres med damp.
- Ikke bruk et silikonbasert forseglingsmiddel for å tette apparatet mot åpningen. Dette vil gjøre det vanskelig å fjerne koketoppen fra åpningen, f.eks. hvis det blir behov for service.
- Ikke bruk en skjøteledning, fordi dette kan føre til brann, elektrisk støt og/eller personskaade.

NO

Tack för att du köpt din nya produkt.

Vi rekommenderar att du tar dig tid att läsa igenom denna bruksanvisning för att fullt ut förstå alla driftsfunktioner som erbjuds.

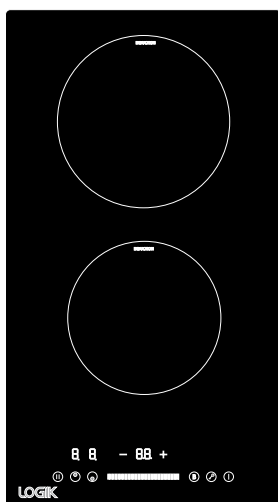
Läs noga igenom alla säkerhetsinstruktioner före användning och behåll sedan den här bruksanvisningen för framtida bruk.

Uppackning

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

Följande delar medföljer:

SE



Huvudenhet



Konsoler x 4



Skruv x 4



Säkerhetsvarningar &
Instruktionsbok

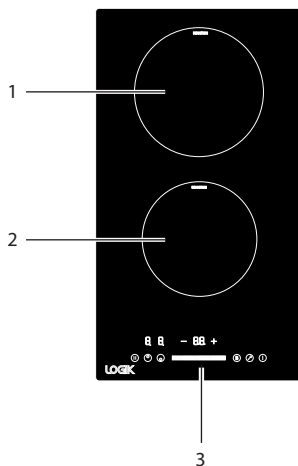


Tätninglist x 4

* Alla bilder i användarinstruktionerna är endast till som referens. Se din enhet för de faktiska detaljerna.

Produktöversikt

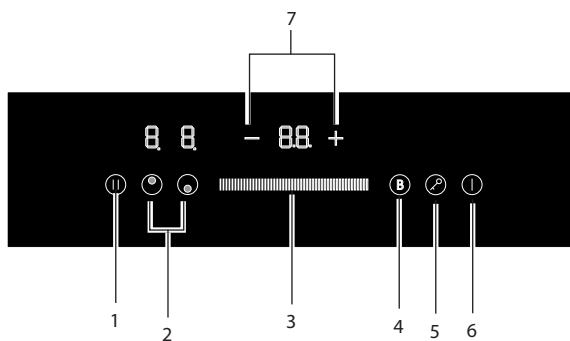
Vy ovanifrån



1. Max. 1800/2000 W zon (180mm)
2. Max. 1300/1500 W zon (160mm)
3. Kontrollpanel

SE

Kontrollpanel



1. Pausknapp
2. Värmezonsknappar
3. Effektreglage
4. Boost-knapp
5. Knapplös-knapp
6. PÅ/AV-knappar
7. Timerreglage

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.


Innan den nya induktionshällen används

- Läs igenom denna instruktion/manual och var särskilt uppmärksam på "Säkerhetsvarningar".
- Ta bort eventuell skyddsfilm som fortfarande kan finnas kvar på induktionshällen.
- Använd aldrig apparaten för att värma rummet.

SE

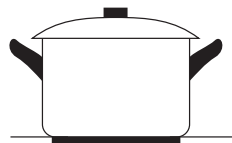
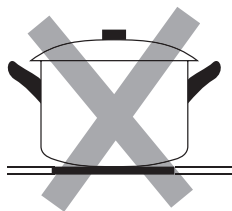
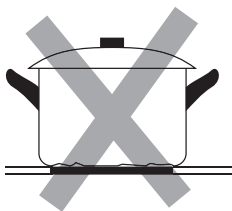
Välja rätt köksredskap



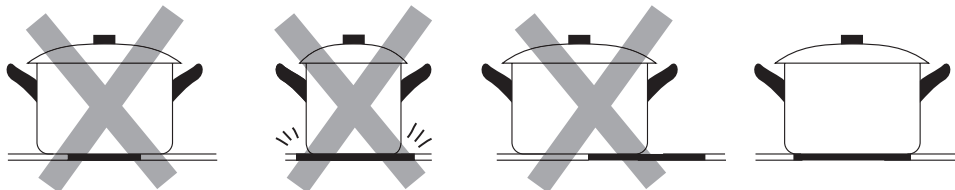
- Använd bara kokkärl med en botten lämpad för induktionsmatlagning.
- Leta efter induktionssymbol på förpackningen eller på undersidan av kokkärlet.
- Du kan kontrollera om din köksutrustning är lämplig genom att utföra ett magnettest. Flytta en magnet mot botten av kokkärlet. Om den är tilldragande är kokkärlet lämpligt för induktion.
- Om du inte har en magnet:
 1. Häll lite vatten i kokkärlet du vill kontrollera.
 2. Följ anvisningarna under "Starta matlagning".
 3. Om  inte blinkar i displayen och vattnet värms, är kokkärlet lämpligt.
- Grytor gjorda av följande material är inte lämpliga: äkta rostfritt stål, aluminium eller koppar utan en magnetbas, glas, trä, porslin, keramik och lergods.



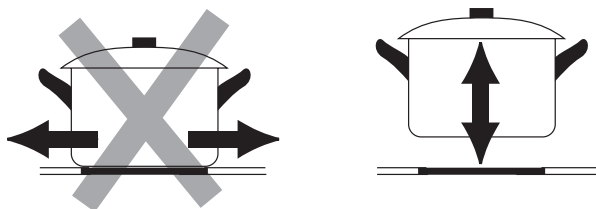
Använd inte köksredskap med ojämna kanten eller ojämn botten.



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



Lyft alltid bort kokkärl från keramikhällen – dra inte eftersom det kan repa glaset.



Kokzonerna anpassar sig automatiskt efter kokkärlets bottendiameter. Kokkärlet måste ha bottendiameter som är minst lika stor som den aktuella kokzonen. För att optimera hällens tillagnings effektivitet, ska kokkärlet alltid placeras mitt på kokzonen.

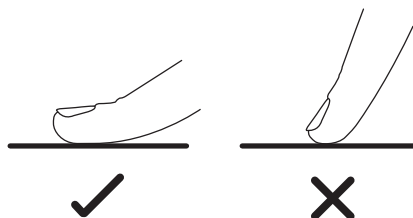
SE

Kokzon	Kokkärlets bottendiameter	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
180mm	140	180
160mm	120	160

Använda touchkontrollerna

Kontrollerna svarar på beröring, så du behöver inte använda något tryck.

- Använd fingertoppen.
- Du hör en ljudsignal varje gång som en beröring registreras.
- Se till att kontrollerna 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 hantera.

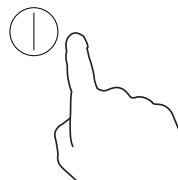


Använda induktionshällen

Börja tillagningen

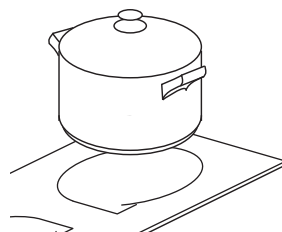
1. Vidrör **PÅ/AV** -kontrollen.

När du slår på den hörs ett pip och alla displayer visar " - " eller " - - ", vilket indikerar att induktionshällen är i viloläge.



2. Placera ett lämpligt kokkärl på tillagningszonen som du vill använda.

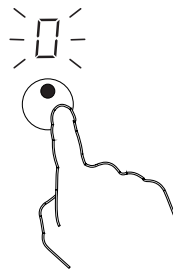
Se till att botten på kokkärlet och ytan på tillagningszonen är rena och torra.



Placera inte heta stekpannor på kontrollpanelen eftersom det kan orsaka skador.

SE

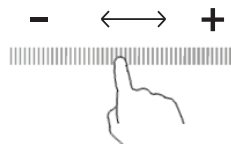
3. Vidrör **värmezon**-knappen som du vill använda. Indikationslampan kommer att blinka.



4. Ställ in värmen (1-9) genom att trycka flera gånger på **Effektreglage**.

Om du inte väljer en värmeinställning inom 1 minut kommer induktionshällen automatiskt stängas av. Du måste börja om igen från steg 1.

Du kan ändra värmeinställningen när som helst under tillagningen.



Tryck på **pausknappen** för att pausa och återuppta tillagningen.

Om displayen blinkar

Detta innebär att:

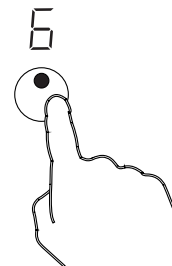
- du har inte placerat ett kokkärl på rätt matlagningszon eller,
- kokkärlet du använder inte är lämpligt för induktionsmatlagning eller,
- kokkärlet är för litet eller inte centrerat på matlagningszonen.



Ingen uppvärmning sker om det inte finns ett lämpligt kokkärl på matlagningszonen.

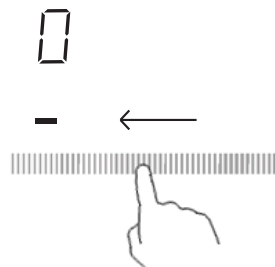
Enheten stängs automatiskt av efter 2 minuter om alla zoner inte är i användning.


När du avslutat tillagningen

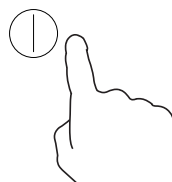
1. Stäng av matlagningszonen genom att trycka på den **värmez**on-knapp du vill stänga av.



2. Stäng av matlagningszonen genom att bläddra nedåt i motsvarande zon till eller röra vid . Kontrollera att displayen visar .



3. Stäng av hela hällen genom att vidröra **PÅ/AV** -kontrollen.



Se upp med heta ytor

H kommer att blinka för att visa vilken tillagningszon som är för het för att vidröras. Den försvinner när ytan svalnat till en säker temperatur.



SE

Låsning av kontrollerna

- Du kan låsa kontrollerna för att förhindra oavsiktlig användning (exempelvis barn som oavsiktligt slår på tillagningszonerna).
- När kontrollerna är låsta, är alla kontroller förutom **PÅ/AV** avaktiverade.

Låsa kontrollerna

Vidrör **knapplåskontrollen**. Timerindikatorn visar "L□".

Låsa upp kontrollerna

1. Kontrollera att induktionshällen är påslagen.
2. Vidrör och håll kvar **knapplåskontrollen** i 2 sekunder.
3. Du kan nu börja använda induktionshällen.



Lås inte kontrollerna när en tillagningszon används. Vid nödfall kan du alltid stänga av induktionshällen med **PÅ/AV**-kontrollen.

SE

Detektering av små föremål

När ett olämpligt eller icke-magnetiskt kokkärl (t.ex. aluminium) eller andra små objekt (t.ex. kniv, gaffel, nycklar) finns på hällen, går den automatiskt in i viloläge efter 1 minut. Fläkten kommer fortsätta nedkyllning av induktionshällen i ytterligare 1 minut.

Automatiskt avstängningsskydd

Automatisk avstängning är ett säkert skydd för din induktionshäll. Om du glömmer att stänga av den kommer den att stängas av automatiskt. Den normala arbetstiden för olika nivåer visas i tabellen nedan.

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

När kokkärlet har tagits bort kommer induktionshällen att stoppa uppvärmningen omedelbart och enheten stängs automatiskt av efter 2 minuter.



Personer med pacemaker bör rådgröra med sin läkare innan användning av enheten.




Använda timern

Du kan använda timern på två olika sätt:

- Du kan använda den som en påminnelse. Då stänger timern inte av någon kokzon när den inställda tiden är ute, utan räknar bara ner från den inställda tiden.
- Du kan ställa in den för att stänga av en kokzon när den inställda tiden är ute. Du kan ställa in tiden upp till 99 minuter.

Använda timern som en minutpåminnelse

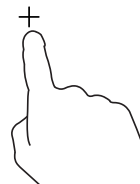
När induktionshällen är **PÅ** kan du använda minutpåminnelsen, även om du inte har valt någon matlagingszon.

1. Kontrollera att hällen är påslagen genom att försiktigt trycka på .
2. Tryck på **—** eller **+**. Indikatorn blinkar  på displayen.
3. Ställ in tiden med **—** eller **+** medan lysdioden blinkar.
4. För att bekräfta timern, vänta på att lysdioden slutar blinka. Timern startar omedelbart.
5. När tiden har löpt ut, alla displayer visar **--** & hällen piper. Tryck på  för att stänga av.



—

+



SE



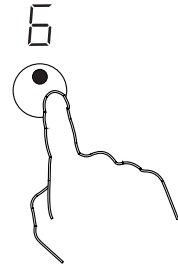
- Vidrör **—** eller **+** en gång för att öka eller minska med 1 minut.
- Vidrör och håll kvar **—** eller **+** för att öka eller minska med 10 minuter.
- Om den inställda tiden överstiger 99 minuter kommer timern automatiskt att återgå till **00**.

För att avbryta timern trycker du på **—** och **+**-kontrollerna tillsammans, och displayen kommer att visa **00**.



Inställning av timern för att stänga av en tillagningszon

1. Välj den zon du vill använda timern för.



2. Tryck på – eller + för att ställa in uppvärmningstiden.



- Vidrör – eller + en gång för att öka eller minska med 1 minut.
- Vidrör och håll kvar – eller + för att öka eller minska med 10 minuter.

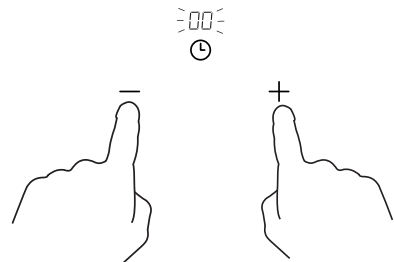
3. För att bekräfta timern, vänta på att lysdioden slutar blinka. Timern startar omedelbart.

4. När tiden har löpt ut, den valda tillagningszon stängs av automatiskt.



Andra tillagningszon kommer att försätta att fungera om de är påslagna.

För att avbryta timern trycker du på – och +
-kontrollerna tillsammans, och displayen kommer att
visa 00.



Använda boost-funktionen

- För att aktivera boost-funktionen:
 1. Tryck på knappen för den valda kokzonen.
 2. Tryck på **boost**-knappen. Kontrollera att displayen visar "p".
- För att avbryta boost-funktionen:
 1. Tryck på knappen för kokzonen för vilken du vill stänga av boost-funktionen. Boost-funktionen stängs automatiskt av efter 5 minuter och återgår till normal värmeinställning.
 2. Stäng av kokzonen genom att trycka på **boost**-knappen. Kontrollera att displayen visar "0".



- Boost-funktionen kan användas i alla kokzonerna.
- Värmeinställningen för kokzonen är högre än 9.
- Kokzonen återgår till ursprunginställningen efter 5 minuter. Om den ursprungliga värmeinställningen är 0, kommer den att återgå till 9 efter 5 minuter.

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.

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.

SE

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 välagad 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.

Värmeinställningar

Inställningarna nedan är endast riktlinjer. Den exakta inställningen beror på flera olika faktorer, inklusive dina köksredskap och mängden som du tillagar. Experimentera med induktionshällen för att hitta de inställningar som bäst passar dig.

Värmeinställningar	Lämplighet
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• försiktig värmning av mindre mängd livsmedel• smälta choklad, smör och livsmedel som bränns lätt• försiktig sjudning• långsam värmning
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• återuppvärmning• snabb sjudning• koka ris
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• pannkakor
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• sautera• koka pasta
9	<ul style="list-style-type: none">• fräsning• bryna• koka upp soppa• koka vatten

SE

Rengöring och underhåll

Vad?	Hur?	Viktigt!
Daglig nedsmutsning på glas (fingeravtryck, märken, kvarvarande fläckar av mat eller sockerfritt spill på glaset)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Stäng av strömmen till induktionshällen. 2. Tillför rengöringsmedel för induktionshällen medan glaset fortfarande är varmt (inte hett!). 3. Skölj och torka torrt med en ren trasa eller hushållspapper. 	<ul style="list-style-type: none"> • När strömmen till induktionshällen är avstängd, kommer det inte att visas någon indikering för "het yta" men tillagningszonen kan fortfarande vara het! Var mycket försiktig. • Kraftig svampar, vissa nylon kökssvampar och sträva/slipande rengöringsmedel kan repa glaset. Läs alltid på etiketten för att kontrollera om rengöringsmedlet eller svampen är lämplig. • Lämna aldrig kvar städrester på en keramiska hällen: glaset kan bli fläckt.
Överkok, smält och hett utspillt socker på glaset	<p>Ta bort dessa omedelbart med en stekspade, palettkniv eller rakbladskrapa som är lämplig för keramiska glashällar men var försiktig med tillagningszonernas ytor:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Stäng av strömmen till induktionshällen. 2. Håll bladet eller redskapet i 30° vinkel och skrapa smutsen eller spillet till en kall yta på induktionshällen. 3. Ta bort smutsen eller spillet med en disktrasa eller hushållspapper. 4. Följ steg 2 till 3 för "daglig nedsmutsning på glas" ovan. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ta bort fläckar av smälta, sockrade livsmedel eller spill så snart som möjligt. Om det lämnas kvar på glaset kan det bli svårt att ta bort det och även permanent skada glasytan. • Risk för skärsår: med säkerhetsskyddet tillbakadraget, bladet i en skrapa är rakbladsvast. Använd försiktig och förvara den alltid på en säker plats utom räckhåll för barn.
Spill på touchkontrollerna	<ol style="list-style-type: none"> 1. Stäng av strömmen till induktionshällen. 2. Sug upp spillet. 3. Torka av touchkontrollområdet med en ren fuktig svamp eller trasa. 4. Torka området hel torrt med hushållspapper. 	<ul style="list-style-type: none"> • Induktionshällen kan avge en ton eller stänga av sig själv och touchkontrollerna kanske inte fungerar om det kommer vätska på dem. Se till att torka av touchkontrollområdet innan induktionshällen slås på igen.

Tips och råd

Problem	Möjlig orsak	Vad ska göras
Induktionshällen kan inte slås på.	Ingen ström.	Se till att induktionshällen 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.
Touchkontrollerna reagerar inte.	Kontrollerna är låsta.	Lås upp kontrollerna.
Touchkontrollerna är svåra att hantera.	Det kan finnas en tunn film med vatten över kontrollerna, du måste använda fingertoppen när du vidrör kontrollerna.	Se till att touchkontrollområdet är torrt och använd fingertoppen när du vidrör kontrollerna.
Glaset har blivit repat.	Ojäma kanter på redskapen. Olämpliga, slipande kökssvampar eller rengöringsprodukter har använts.	Använd redskap med plan och jämna bottenar. Se "Välja rätt redskap". Se "Rengöring och underhåll".
Vissa kokkärl avger sprakande eller klickande ljud.	Detta kan orsakas av konstruktionen av ditt kokkärl (skikt av olika metaller vibrerar annorlunda).	Detta är normalt för induktionsköksredskap och tyder inte på något fel.
Induktionshällen avger ett lågt surrande ljud när den används inställd på hög värme.	Detta orsakas av tekniken för induktion.	Detta är normalt, men ljudet bör bli svagare eller försvinna helt när du minskar värmeläget.
Fläktljud hörs från induktionshällen.	En kylfläkt inbyggd i din induktionshäll har slagits på för att förhindra att elektroniken överhettas. Det kan fortsätta att vara igång även efter att du har stängt av induktionshällen.	Detta är normalt och kräver ingen åtgärd. Slå inte av strömmen till induktionshällen när fläkten är igång.
Kokkärl blir inte varma och  visas i displayen.	Induktionshällen kan inte upptäcka kokkärlet eftersom det inte är lämpligt för matlagning med induktion. Induktionshällen kan inte upptäcka pannan eftersom den är för liten för kokzonen eller inte korrekt centrerad på den.	Använd kokkärl lämpliga för induktion. Se "Välja rätt redskap". Centrera kokkärlet och se till att dess bas överensstämmer med storleken på kokzonen.
Induktionshällen eller en kokzon har stängts av oväntat, ett pip hörs och en felkod visas.	Tekniskt fel.	Vänligen notera felets bokstäver och siffror, slå av strömmen till hällen vid eluttaget och kontakta en kvalificerad tekniker.

SE

Felkod

Felkod	Problem	Lösning
Ingen automatisk återställning		
E1	Fel på den keramiska värmeplattans temperatursensor--öppen krets.	Kontrollera anslutningen eller byt den keramiska värmeplattans temperatursensor.
E2	Fel på den keramiska värmeplattans temperatursensor--kortslutning.	
E7	Fel på den keramiska värmeplattans temperatursensor.	
C1	Hög temperatur på den keramiska värmeplattans sensor.	<ul style="list-style-type: none"> • Vänta tills den keramiska värmeplattans temperatur återgår till normal. • Tryck på PÅ/AV-knappar för att starta om enheten.
E3	Fel på IGBT-enhetens temperatursensor--öppen krets.	Byt styrplattan.
E4	Fel på IGBT-enhetens temperatursensor--kortslutning.	
C2	Hög temperatur på IGBT-enheten.	<ul style="list-style-type: none"> • Vänta tills IGBT-enhetens temperatur återgår till normal. • Tryck på PÅ/AV-knappar för att starta om enheten. • Kontrollera om fläkten går smidigt, byt i annat fall ut fläkten.
EL	Matarspänningen är lägre än märkspänningen.	• Vänligen kontrollera om strömförsörjningen är normal.
EH	Matarspänningen är högre än märkspänningen.	• Slå på strömmen efter att strömförsörjningen är normal.
EU	Kommunikationsfel.	<ul style="list-style-type: none"> • Sätt tillbaka anslutningen displaypanelen och styrplattan. • Byt ut styrplattan eller displaypanelen.

Försök aldrig ta isär enheten själv.

Produktblad

	Symbol	Värde	Enhet
Modell	-	LDIH300B23N	-
Typ av häll	-	Fristående och inbyggd	-
Antal kokzoner och/eller fält	-	2 zoner	-
Uppvärmningsteknik (induktionskokzoner och kokfält, strålvärmezoner, fasta plattor)	-	Induktionskokzoner	-
För cirkulära kokzoner eller fält: diameter användbar yta per elektriskt uppvärmd kokzon, avrundad till närmaste 5 mm	Ø	Zon 1: 16,0 Zon 2: 18,0	cm
För icke-cirkulära kokzoner eller fält: längd och bredd på användbar yta per elektriskt uppvärmd kokzon, avrundad till närmaste 5 mm	L W	N/A	cm
Energiförbrukning per kokzon eller fält per kg	EC elektrisk matlagning	Zon 1: 194,4 Zon 2: 183,7	Wh/kg
Energiförbrukning för hällen beräknat per kg	EC elektrisk häll	189,1	Wh/kg
Standby/ström av	Ps/Po	0,41	W

Värdena är testade och beräknade enligt förordning EU66-2014.

SE

Specifikationer

Modell	LDIH300B23N
Märkspänning	220 – 240V~
Märkfrekvens	50 Hz
Yttermått (H x B x D)	59 x 288 x 520 mm
Strömförbrukning	3500W

Funktioner och specifikationer är tillgängliga att ändras utan förbehåll.

För den senaste versionen av Säkerhets- och instruktionsbok, besök den officiella webbplatsen nedan (andra webbplatser kanske inte innehåller den fullständiga och senast uppdaterade versionen):

<https://www.currys.co.uk/services/repairs-maintenance/product-service-manuals.html>

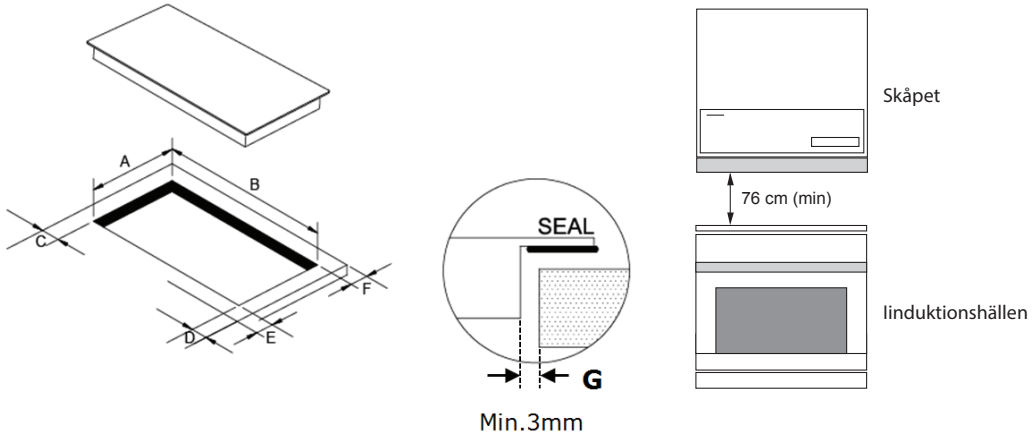
Installation

Förbereda arbetsytan

Såga ur bänkskivan enligt följande mått som visas på ritningen nedan.

För installation och användning måste ett avstånd på minst 5 cm lämnas runt utsågningen.

Se till att tjockleken på bänkskivan är minst 30 mm. Använd en värmetålig bänkskiva för att undvika deformation som orsakas av värmen från hällen. Minimiavstånd mellan hällen och skåpet måste vara minst 76 cm.

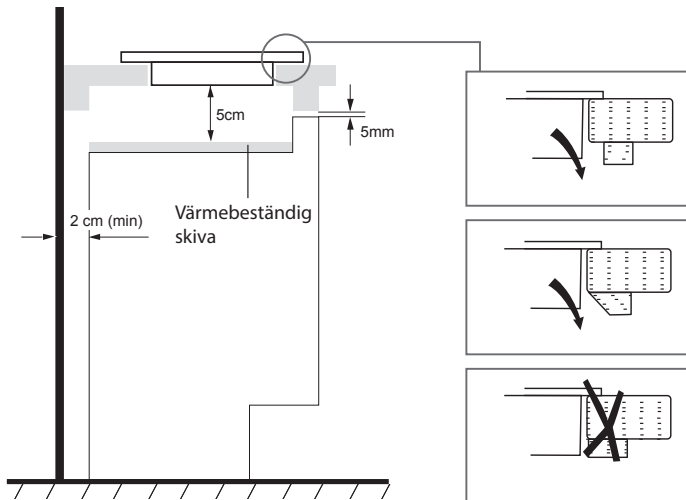


SE

A(mm)	B(mm)	C(mm)	D(mm)	E(mm)	F(mm)	G(mm)
268 +4	500 +4	50 min.	50 min.	50 min.	50 min. 3	min.

Garanterade adekvat ventilation

Se alltid till att den keramiska spishällen är väl ventilerad och att luftintaget och utblåset inte är blockerat. Denna häll kräver en adekvat tillförsel av frisk, kall luft för att fungera fullt ut. Basen på hällen måste ha direkt obegränsad ventilation till rummet där hällen är installerad. Följ kraven nedan:

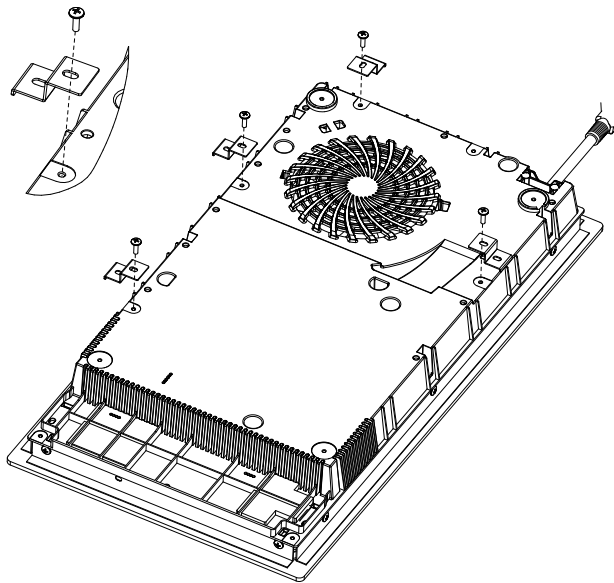


Det finns ventilationshål runt utsidan av hällen. **DU MÅSTE** se till att dessa hål inte blockeras av arbetstoppen när du placerar hällen på plats.

Fästa fästkonsolerna

Enheten bör placeras på en stabil och mjuk yta (använd förpackningen).

1. Vänd hällen ovsida nedåt, placera på en mjuk ytan och fäst konsolerna i de avsedda hålen.
Dra INTE åt skruvarna i detta läge.
2. Fäst förseglingsremsa runt kanten på hällen.

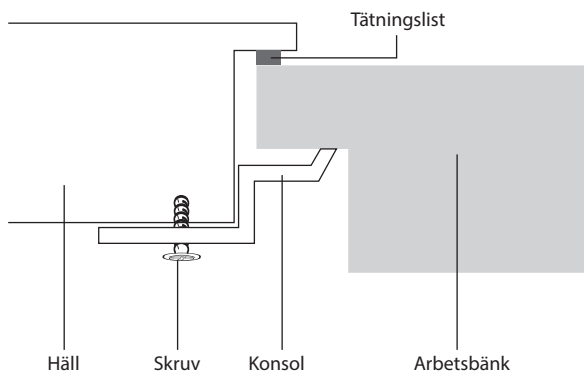


SE



- Hällen måste installeras av en kvalificerad person eller tekniker.
- Hällen får inte monteras ovanför kylutrustning, diskmaskiner och roterande torkanläggningar.
- Alla ytor runt hällen skall kunna stå emot värmen som genereras av hällen.
- Använd aldrig ångrengörare för att rengöra hällen.
- Använd inte silikontätning för att täta apparaten mot öppningen. Detta kommer att göra det svårt att ta bort hällen från hålet, särskilt om den behöver service.

3. Sätt in hällen i facket och placera den på rätt sätt.
4. Dra åt skruvarna som håller fast hällen i bänkskivan.



Dra inte åt hällens skruvar eftersom snedvridning av hällen kan uppstå.

Fristående installation och anslutning

- Se alltid till att den keramiska spishällen är väl ventilerad och att luftintaget och utblåset inte är blockerat. Denna häll kräver en adekvat tillförsel av frisk, kall luft för att fungera fullt ut. Basen på hällen måste ha direkt obegränsad ventilation till rummet där hällen är installerad.
- Följ kraven nedan.



- Det finns ventilationshål runt utsidan av hällen. **DU MÅSTE** se till att dessa hål inte blockeras av arbetstoppen när du placerar hällen på plats.
- Hällen måste installeras av en kvalificerad person eller tekniker.
- Hällen får inte monteras ovanför kylutrustning, diskmaskiner och roterande torkanläggningar.
- Alla ytor runt hällen skall kunna stå emot värmen som genereras av hällen.
- Använd aldrig ångrengörare för att rengöra hällen.
- Använd inte silikontätning för att täta apparaten mot öppningen. Detta kommer att göra det svårt att ta bort hällen från hålet, särskilt om den behöver service.
- Använd dig inte av en förlängningsladd, det kan resultera i brand, elstötar eller personskador.

Kiitos, kun ostit uuden tuotteen.

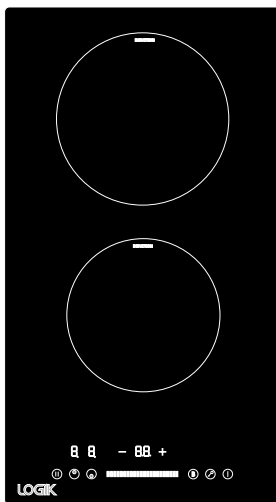
Suosittellemme, että vietät hetken tämän käyttöoppaan parissa, jotta ymmärtäisit täysin kaikki laitteen tarjoamat toiminnalliset ominaisuudet.

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

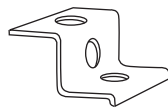
Pakkauksesta purkaminen

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

Seuraavat nimikkeet kuuluvat toimitukseen:



Päälaite



Pidike x 4



Ruuvi x 4



Turvallisuusvaroitukset &
Käyttöopas



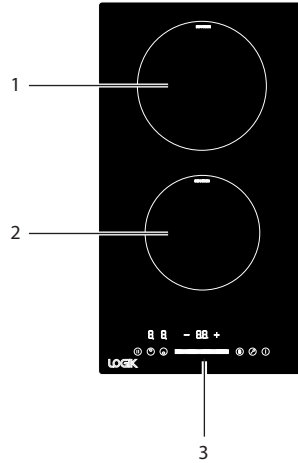
Tiivistenauha
x 4

FI

* Kaikki tämän käyttöoppaan kuvat ovat vain viitteellisiä; katso todelliset tiedot omasta laitteestasi.

Tuotteen yleiskatsaus

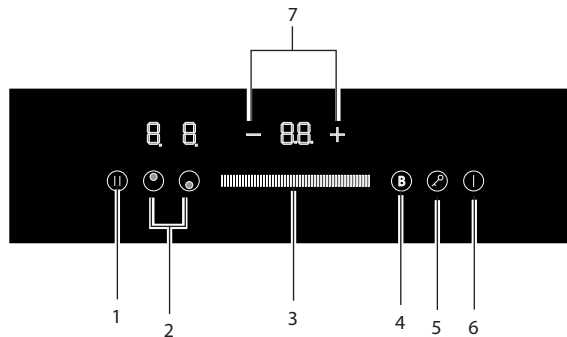
Näkymä päältä



1. Maks. 1 800/2 000 W:n alue (180mm)
2. Maks. 1 300/1 500 W:n alue (160mm)
3. Ohjauspaneeli

FI

Ohjauspaneeli



1. Tauko-painike
2. Kuumennusaluepainikkeet
3. Tehonhallinta
4. Tehostus-painike
5. Näppäinlukituspainike
6. PÄÄLLE/POIS-painike
7. Ajastinohjain

Huomautuksia induktiokypsennyksestä

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.

Ennen uuden induktiolieden käyttöä

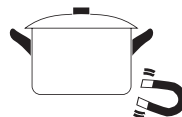
- Lue tämä ohje/asennusopas kiinnittäen erityistä huomiota ”Turvallisuusvaroitukset”.
- Poista kaikki induktioliedessä mahdollisesti vielä olevat suojakalvot.
- Älä koskaan käytä laitetta huoneen lämmittimenä.

Oikeiden ruoanvalmistusvälineiden valinta

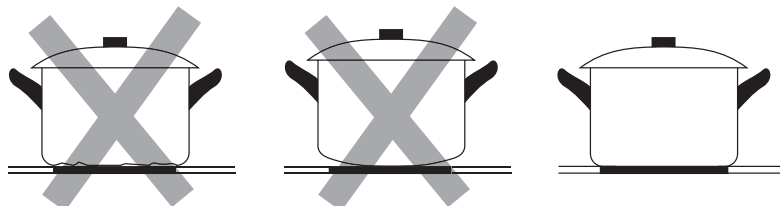
FI



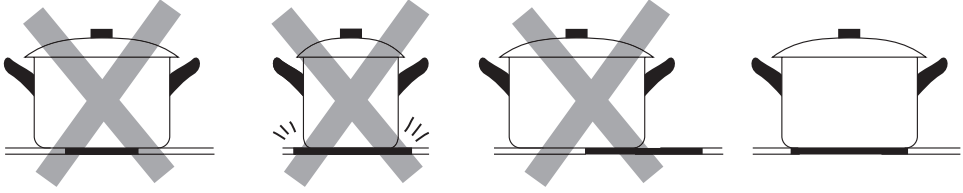
- Käytä ainoastaan ruoanvalmistusvälineitä, joiden pohja on sopiva induktiokypsennykselle.
- Katso onko pannun pakkauksessa tai pohjassa induktiosymboli.
- Voit tarkistaa ruoanvalmistusvälineen sopivuuden suorittamalla magneettitestin. Siirrä magneettia kohti pannun pohjaa. Jos vetovoima on havaittavissa, pannu on sopiva induktioliedelle.
- Jos sinulla ei ole magneettia:
 1. Lisää hieman vettä pannuun, jonka haluat tarkistaa.
 2. Noudata kohdan ”Kypsennyksen aloittaminen”.
 3. Jos \underline{L} ei vilku näytössä ja vesi kuumenee, pannu on sopiva.
- Seuraavista materiaaleista valmistetut ruoanvalmistusvälineet eivät ole sopivia: puhdas ruostumaton teräs, alumiini tai kupari ilman magneettista pohjaa, lasi, puu, posliini, keramiikka ja fajanssi.



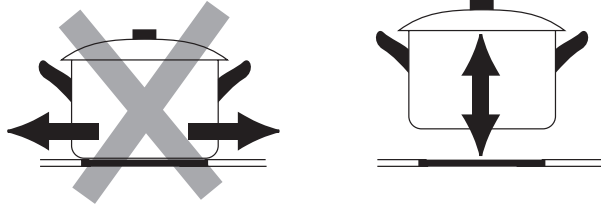
Älä käytä ruoanvalmistusvälineitä, joissa on rosoiset reunat tai kaareva pohja.



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



Nosta aina pannut pois keraamiselta liedeltä - älä liu'uta, se voi naarmuttaa lasia.



Keittoalueet mukautuvat automaattisesti keittoastian pohjan halkaisijan mukaan. Keittoastian pohjan halkaisijan on oltava vähintään vastaavan keittoalueen mukainen. Keittotehon optimoimiseksi aseta keittoastiat aina keittoalueen keskelle.

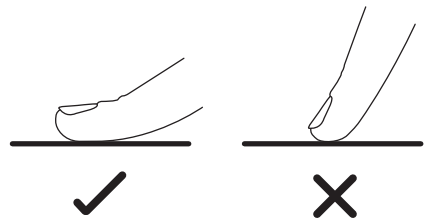
FI

Ruoanvalmistusvyöhyke	Keittoastian pohjan halkaisija	
	Minimi (mm)	Maksimi (mm)
180mm	140	180
160mm	120	160

Kosketusohjainten käyttö

Ohjaimet vastaavat kosketukseen, joten niitä ei tarvitse painaa kovaa.

- Käytä koko sormenpäätä.
- Joka kerta, kun kosketus rekisteröidään, kuuluu merkkiääni.
- Varmista, että ohjaimet ovat aina puhtaita ja kuivia, ja etteivät mitkään esteet peitä niitä (esim. keittiövälineet tai liinat). Ohutkin vesikalvo voi tehdä ohjaimien käytöstä vaikeaa.

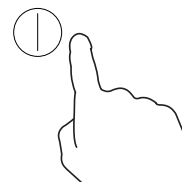


Induktiolieden käyttö

Kypsentämisen aloitus

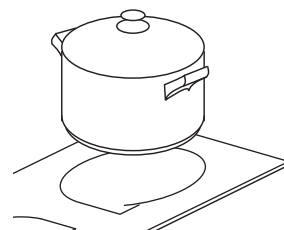
1. Kosketa **POIS/PÄÄLLE** -ohjainta.

Kun kytket liedен päälle, kuuluu äänimerkki, ja kaikissa näytöissä näkyy "–" tai "– –", mikä ilmaisee, että induktioliesi on siirtynyt valmiustilaan.



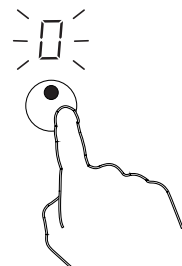
2. Aseta sopivan kokoinen pannu käytettävälle ruoanvalmistusalueelle.

Varmista, että pannun pohja ja ruoanvalmistusalueen pinta ovat puhtaita ja kuivia.



Älä aseta kuumia pannoja ohjauspaneelille, se voi aiheuttaa vahinkoa.

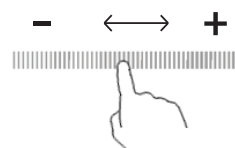
3. Kosketa **kuumennusaluepainiketta**, jota haluat käyttää. Merkkivalo alkaa vilkkua.



4. Aseta lämpöasetus (1-9) koskettamalla toistuvasti **Tehonhallinta**.

Jos et valitse kuumuusasetusta 1 minuutin aikana, induktioliesi kytkeytyy automaattisesti pois päältä. Sinun on aloitettava alusta vaiheesta 1.

Voit muuttaa kuumuusasetusta milloin tahansa ruoanlaiton aikana.



Keskeytä ja jatka kypsennystä koskettamalla **Tauko**-painiketta.

Jos näytössä vilkkuu

Se tarkoittaa, että:

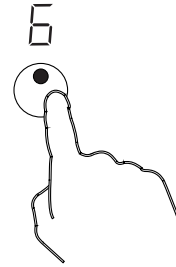
- et ole asettanut pannua oikealle kypsennysalueelle tai
- käyttämäsi pannu ei ole sopiva kypsennykseen induktioliedellä tai
- pannu on liian pienen tai sitä ei ole keskitetty oikein kypsennysalueelle.



Kuumennusta ei tapahdu, jos kuumennusalueella ei ole sopivaa pannua.

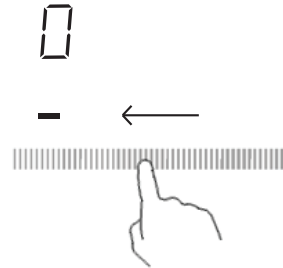
Laitte kytkeytyy automaattisesti pois päältä kahden minuutin kuluttua, jos kaikki alueet ovat käyttämättöminä.


Kun olet lopettanut ruoanlaiton

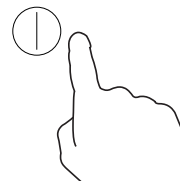
1. Kierrä kypsennysalue pois päältä koskettamalla **kuumennusaluepainiketta**, jonka haluat kytkeä pois päältä.



2. Kytke kypsennysalue pois päältä vierittämällä alas vastaavalle alueelle kohteeseen . Varmista, että näytössä .



3. Sammuta koko liesitaso koskettamalla **POIS/PÄÄLLE** -ohjainta.



Varo kuumia pintoja

H vilkkuu osoittaen, mikä ruoanvalmistusalue on liian kuumia koskettaa. Merkkivalo sammuu, kun pinta on jäähtynyt turvalliseen lämpötilaan.



Ohjaimien lukitseminen

- Voit lukita ohjaimet estääksesi niiden tahattoman käytön (esim. estääksesi lapsia kytkemästä ruoanvalmistusalueita vahingossa päälle).
- Kun ohjaimet on lukittu, kaikki ohjaimet, paitsi **POIS/PÄÄLLE** -ohjain, ovat pois päältä.

Ohjaimien lukitseminen

Kosketa **näppäinlukko**-ohjainta. Ajastimen ilmaisin näyttää "L□".

Ohjaimien lukituksen avaaminen

1. Varmista, että induktioliesi on kytketty päälle.
2. Kosketa ja pidä **näppäinlukko**-ohjainta painettuna 2 sekuntia.
3. Nyt voit alkaa käyttää induktioliettä.



Älä lukitse ohjaimia, kun kypsennysalue on käytössä.. Hätätilassa voit aina kytkeä induktiolieden pois päältä **PÄÄLLE/POIS** -ohjaimella.

Pienten kohteiden tunnistaminen

Kun sopimattoman kokoinen tai ei-magneettinen pannu (esim. alumiininen) tai jokin muu pieni esine (esim. veitsi, haarukka, avain) on jätetty liedelle, liesi siirtyy automaattisesti valmiustilaan 1 minuutin kuluttua. Tuuletin jatkaa induktiolieden jäädyttämistä vielä 1 minuutin ajan.

Automaattinen sammutussuojaus

Automaattinen sammutus kuuluu induktiolieden turvaominaisuuksiin. Jos joskus unohdat sammuttaa lieden, se sammuu automaattisesti. Oletustoiminta-ajat eri tehotasoilla näkyvät seuraavassa taulukossa.

Tehotaso	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Oletustyöskentelyajastin (tunti)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Kun kattila on poistettu, induktioliesi lopettaa kuumentamisen heti ja laite kytkeytyy automaattisesti pois päältä kahden minuutin kuluttua.



Henkilöiden, joilla on sydämentahdistin, tulee neuvotella lääkärin kanssa ennen tämän laitteen käyttöä.




Ajastimen käyttö

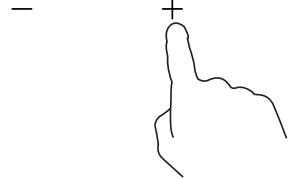
Voit käyttää ajastinta kahdella eri tavalla:

- Voit käyttää sitä muistuttajana. Tässä tapauksessa ajastin ei sammuta mitään ruoanvalmistusaluetta, kun asetettu aika on saavutettu, se vain alkaa laskennan asetetusta ajasta.
- Voit asettaa sen sammuttamaan ruoanvalmistusalueen, kun asetettu aika on saavutettu. Voit asettaa ajastimen enintään 99 minuutiksi.

Ajastimen käyttö minuuttimuistuttajana


Kun induktioliesi on kytketty **PÄÄLLE**, voit käyttää minuuttimuistuttajaa, vaikka et olisi valinnut kypsennysaluetta.


1. Varmista, että liesi on kytketty päälle painamalla varovasti -painiketta.
2. Kosketa — tai +. -kuvake alkaa vilkkua näytössä.
3. Aseta aika — tai + -painikkeella, kun LED vilkkuu.
4. Vahvasta ajastin odottamalla, että LED lakkaa vilkkumasta. Ajastinlaskenta alkaa välittömästi.
5. Kun ajastettu aika on kulunut, kaikissa näytöissä näkyy " -- " ja liedestä kuuluu merkkiäänä. Paina  kytkeäksesi pois päältä.

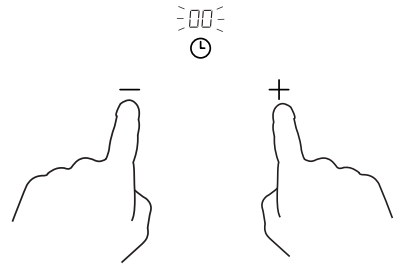


FI



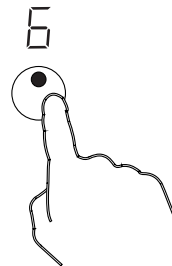
- Kosketa — tai + lisätäksesi tai vähentääksesi aikaa 1 minuutilla.
- Kosketa ja pidä — tai + painettuna lisätäksesi tai vähentääksesi aikaa 10 minuutilla.
- Jos asetusaika ylittää 99 minuuttia, ajastin palaa automaattisesti tilaan .

Voit pysäyttää ajastimen koskettamalla — ja + -ohjainta yhtä aikaa, näyttöön tulee näkyviin .



Ajastimen asettaminen kytkemään ruoanvalmistusvyöhyke pois päältä

1. Valitse alue, johon haluat käyttää ajastinta.



2. Kosketa — tai + asettaaksesi kuumennusajan.



- Kosketa — tai + lisätäksesi tai vähentääksesi aikaa 1 minuutilla.
- Kosketa ja pidä — tai + painettuna lisätäksesi tai vähentääksesi aikaa 10 minuutilla.

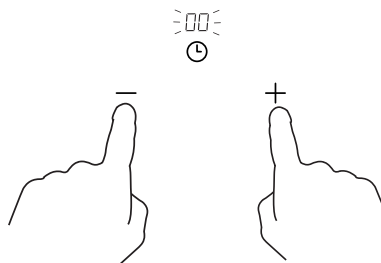
3. Vahvista ajastin odottamalla, että LED lakkaa vilkkumasta. Ajastinlaskenta alkaa välittömästi.

4. Kun ajastettu aika on kulunut, valittu ruoanvalmistusvyöhyke sammuu automaattisesti.



Muut ruoanvalmistusvyöhykkeet pysyvät toiminnassa, jos kytketty päälle.

Voit pysäyttää ajastimen koskettamalla — ja +-ohjainta yhtä aikaa, näyttöön tulee näkyviin 00.



Tehostustoiminnon käyttö

- Tehostustoiminnon aktivointi:
 1. Kosketa valitun lämmitysvyöhykkeen painiketta.
 2. Kosketa **Tehostus**-painiketta. Varmista, että näytössä näkyy "p".
- Tehostustoiminnon peruutus:
 1. Koske sen lämmitysvyöhykkeen painiketta, jonka tehostustoiminnon haluat peruuttaa. Tehostustoiminto peruuntuu automaattisesti 5 minuutin kuluttua ja palaa alkuperäiseen lämpöasetukseen.
 2. Kytke keittoalue pois päältä koskettamalla **Tehostus**-painiketta. Varmista, että näytössä näkyy "0".



- Tehostustoiminto voi toimia kaikilla keittoalueilla.
- Tehostustoiminnon lämpöasetus on suurempi kuin 9.
- Keittoalue palaa alkuperäiseen lämpöasetukseensa 5 minuutin kuluttua. Jos alkuperäinen lämpöasetus on 0, se palaa arvoon 9 5 minuutin kuluttua.

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 kohoo silloin tällöin keitonesteen pintaan. Se on avain herkullisiin keittoihin ja mureisiin muhennoksiin, koska maut kehittyvät kypsentämättä ruokaa liikaa. Myös munapohjaisia ja jauhoilla suurstettuja kastikkeita kannatta 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. Esikuumenna 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.

Kuumuusasetukset

Seuraavat asetukset ovat vain ohjeellisia. Tarkka asetusta riippuu useista tekijöistä, mukaan lukien ruoanvalmistusastiasta ja kypsennettävästä määrästä. Kokeile induktioliiedellä löytääksesi itsellesi sopivat asetukset.

Kuumuusasetus	Sopivuus
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• varovainen, pienten ruokamäärien lämmitys• suklaan, voin ja helposti palavien ruokien sulatus nopeasti• hiljalleen kiehattaminen• hidas lämmitys
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• uudelleenlämmitys• nopea kiehattaminen• riisin keittäminen
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• pannukakut
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• ruskistaminen• pastan keittäminen
9	<ul style="list-style-type: none">• sekoittaen kypsennys• ruskistus• keiton kiehattaminen• veden kiehattaminen

Puhdistus ja kunnossapito

Mitä?	Miten?	Tärkeää!
Lasin jokapäiväinen likaantuminen (sormenjäljet, tahrat, ruoantähteet tai muut kuin sokeriroisketahrat lasilla)	<ol style="list-style-type: none"> Kytke induktiolieden virta pois päältä. Levitä induktiolieden puhdistusainetta vielä lämpimälle lasille (mutta ei kuumalle). Huuhtelee ja pyyhi kuivaksi puhtaalla liinalla tai paperipyyhkeellä. 	<ul style="list-style-type: none"> Kun induktiolieden virta on kytketty pois päältä, ”kuuma pinta”-varoitusta ei ole näkyvässä, vaikka ruoanvalmistusalue voi yhä olla kuuma! Ole hyvin varovainen. Raskaaseen käyttöön tarkoitetut puhdistusvillat, jotkut nailonpuhdistusvillat ja karkeat/hiovat puhdistusaineet voivat naarmuttaa lasia. Tarkista aina tuoteselosteesta onko puhdistusaine tai puhdistusvilla sovelias. Älä koskaan jätä puhdistusainejäämiä keraamiselle liedelle: lasi voi tahriintua.
Ylikiehumiset, sulamiset, ja kuumat sokeripitoiset vuodot lasilla	<p>Poista nämä välittömästi fileointiveitsellä, palettiveitsellä tai keraamisen lieden lasin keraamiselle lasille sopivalla partateräkaapimella, mutta varoen kuumia ruoanlaittoalueiden pintoja:</p> <ol style="list-style-type: none"> Kytke induktiolieden virta pois päältä. Pidä terää tai keittiövälinettä 30° kulmassa ja kaavi lika tai roisketahrat induktiolieden viileälle alueelle. Puhdista lika tai ruoantähteet tiskirätillä tai paperipyyhkeellä. Noudata edellä olevan ”Lasin jokapäiväinen likaantuminen”-luvun vaiheita 2–3. 	<ul style="list-style-type: none"> Poista sulaneiden ja sokeripitoisten ruokien tai roisketahrojen jäämät niin pian kuin mahdollista. Jos ne pääsevät jäähtymään lasille, niiden poistaminen on vaikeaa, ja ne voivat jopa vahingoittaa lasipintaa pysyvästi. Viiltovaara: kun suojuus on vedetty pois, kaapimen terä on partaveitsenterävä. Käytä sitä erittäin varovasti ja säilytä sitä turvallisesti lasten ulottumattomissa.
Roisketahrat kosketusohjaimissa	<ol style="list-style-type: none"> Kytke induktiolieden virta pois päältä. Liota roisketahraa. Pyyhi sitten ohjusalue puhtaalla kostealla sienellä tai liinalla. Pyyhi alue täysin kuivaksi paperipyyhkeellä. 	<ul style="list-style-type: none"> Induktioliedestä voi kuulua merkkiäni tai se voi sammua itsestään, eivätkä kosketusohjaimet ehkä toimi, jos niiden päällä on nestettä. Varmista, että pyyhit kosketusohjusalueen kuivaksi ennen kuin kytket induktiolieden uudelleen päälle.

Vihjeitä ja vinkkejä

Ongelma	Mahdolliset syyt	Mitä tehdä
Induktioliettä ei voi kytkeä päälle.	Ei virtaa.	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 sähköteknikkoon.
Kosketusohjaimet eivät vastaa.	Ohjaimet on lukittu.	Avaa ohjainten lukitus.
Kosketusohjaimia on hankala käyttää.	Ohjaimien päällä saattaa olla ohut vesikalvo tai yrittät ehkä käyttää sormen kynttä ohjaimen koskettamiseen.	Varmista, että kosketusohjainalue on kuiva, ja että käytät koko sormenpäästä ohjainten koskettamiseen.
Lasi on naarmuuntunut.	Karkeareunainen ruoanvalmistusväline. On käytetty sopimatonta, hiovaa kaavinta tai puhdistustuotetta.	Käytä vain litteitä ja tasapohjaisia ruoanlaittovälineitä. Katso "Oikeiden ruoanvalmistusvälineiden valinta". Katso "Puhdistus ja kunnossapito".
Joistakin pannuista kuuluu rätinää tai naksahdusta.	Tämä saattaa johtua ruoanvalmistusvälineen rakenteesta (eri metalleja olevat kerrokset värähtelevät eri lailla).	Tämä on normaalia induktio-ruoanvalmistusvälineille eikä se ole merkki viasta.
Induktioliedestä kuuluu matalaa huminaa käytettäessä korkealla kuumennusasetuksella.	Tämä aiheutuu induktiokypsennyksen teknologiasta.	Tämä on normaalia, mutta äänen tulisi hiljentyä tai kadota kokonaan, kun pienennät kuumennusasetusta.
Induktioliedestä kuuluu tuulettimen melua.	Induktiolieden sisäinen tuuletin on käynnistynyt estämään elektroniikan ylikuumentumisen. Sen käynti voi jatkua edelleen, kun olet kytkenyt induktiolieden pois päältä.	Tämä on normaalia eikä edellytä toimenpiteitä. Älä kytke induktioliedestä vitaa pois päältä, kun tuuletin on käynnissä.
Pannut eivät kuumene ja ^U tulee näkyviin näyttöön.	Induktioliesi ei tunnista pannua, koska se ei ole sopiva induktiokypsennykseen. Induktioliesi ei tunnista pannua, koska se on liian pieni kypsennysalueelle tai sitä ei ole keskitetty alueelle oikein.	Käytä induktiokypsennykseen sopivia ruoanvalmistusvälineitä. Katso "Oikeiden ruoanvalmistusvälineiden valinta"-osa. Keskitä pannu ja varmista, että sen pohja vastaa kypsennysalueen kokoa.
Induktioliesi tai kypsennysalue on odottamatta sammunut, kuuluu äänimerkki ja näkyviin tulee virhekoodi.	Tekninen tuki.	Kirjoita muistiin virhekirjaimet ja -numerot, kytke induktiolieden virta pois pistorasiasta ja ota yhteys pätevään teknikkoon.

Vikaantumiskoodi

Vikaantumiskoodi	Ongelma	Ratkaisu
Ei automaattista palautusta		
E1	Keraamisen levyn lämpötila-anturin vika - avoin piiri.	Tarkista liitäntä tai vaihda keraaminen levyjen lämpötila-anturi.
E2	Keraamisen levyn lämpötila-anturin vika - oikosulku.	
E7	Keraamisen levyn lämpötila-anturin vika.	
C1	Keraamisen levyanturin korkea lämpötila.	<ul style="list-style-type: none"> • Odota, että keraamisen levyn lämpötila palautuu normaaliksi. • Koske PÄÄLLÄ/POIS-ohjainta käynnistääksesi laitteen.
E3	IGBT:n virheen lämpötila-anturi--avoin piiri.	Vaihda virtalevy.
E4	IGBT:n virheen lämpötila-anturi--oikosulku.	
C2	IGBT:n korkea lämpötila.	<ul style="list-style-type: none"> • Odota, kunnes IGBT:n lämpötila palaa normaaliksi. • Koske PÄÄLLÄ/POIS-ohjainta käynnistääksesi laitteen. • Tarkista, toimiiko tuuletin tasaisesti; jos ei, vaihda tuuletin.
EL	Syöttöjännite on alle nimellisjännitteen.	<ul style="list-style-type: none"> • Tarkista toimiiko virransyöttö normaalisti.
EH	Syöttöjännite on nimellisjännitettä suurempi.	<ul style="list-style-type: none"> • Kytke virta päälle, kun virransyöttö toimii normaalisti.
EU	Yhteysvirhe.	<ul style="list-style-type: none"> • Aseta näyttötaulun ja virtalevyn välinen liitäntä takaisin paikalleen. • Vaihda virtalevy tai näyttölevy.

Älä koskaan yritä purkaa laitetta itse.

Tuote Fiche

	Symboli	Arvo	Yksikkö
Malli	-	LDIH300B23N	-
Liesityyppi	-	Vapaasti seisova ja sisäänrakennettu	-
Ruoanlaittovyöhykkeiden ja/tai alueiden määrä	-	2 vyöhykettä	-
Kuumennustekniikka (induktioruoanlaittovyöhykkeet ja -alueet, lämpösäteilyruoanlaittoalueet, kiinteät levyt)	-	Induktioruoanlaittovyöhykkeet	-
Pyöreillä ruoanlaittovyöhykkeillä tai alueilla: käytettävissä olevan pinta-alueen halkaisija sähköllä lämmitettävää ruoanlaittoaluetta kohti, pyöristettynä lähimpään 5 mm:iin	Ø	Vyöhyke 1: 16,0 Vyöhyke 2: 18,0	cm
Muilla kuin pyöreillä ruoanlaittovyöhykkeillä tai alueilla: käytettävissä olevan pinta-alueen halkaisija sähköllä kuumennettavaa ruoanlaittovyöhykettä tai -aluetta kohti, pyöristettynä lähimpään 5 mm:iin	L W	N/A	cm
Energiansäästö ruoanlaittovyöhykettä tai -aluetta kohti laskettuna kilogrammaa kohti	EC sähköinen kypsennys	Vyöhyke 1: 194,4 Vyöhyke 2: 183,7	Wh/kg
Lieden energiankulutus laskettuna kilogrammaa kohti	EC sähköliesi	189,1	Wh/kg
Valmiustila/pois-virta	Ps/Po	0,41	W
Arvot on testattu ja laskettu EU66-2014-säännöksen mukaisesti.			

FI

Tekniset tiedot

Malli	LDIH300B23N
Nimellisjännite	220 – 240V~
Nimellistaajuus	50 Hz
Mitat (k x l x s)	59 x 288 x 520 mm
Virrankulutus	3500W

Ominaisuudet ja tekniset tiedot voivat muuttua ilman erillistä ilmoitusta.

Saadaksesi uusimman Turvallisuus- ja ohjekäyttöoppaan uusimman version, siirry seuraavalle viralliselle verkkosivustolle (muilla verkkosivustoilla ei ehkä ole täyttä ja päivitettyä versiota):

<https://www.currys.co.uk/services/repairs-maintenance/product-service-manuals.html>

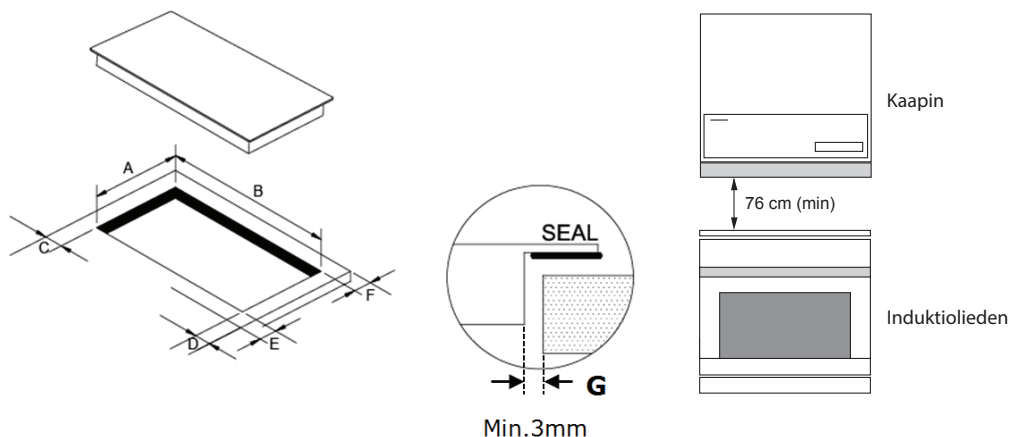
Asennus

Työtason valmistelu

Leikkaa työtaso alla olevassa piirroksessa esitettyjen mittojen mukaan.

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

Varmista, että työtason paksuus on vähintään 30 mm. Käytä kuumuutta kestävää työtasomateriaalia välttääksesi liesitason kuumuuden aiheuttaman muodonmuutoksen. Lieden ja kaapin välinen minimietäisyys on vähintään 76 cm.

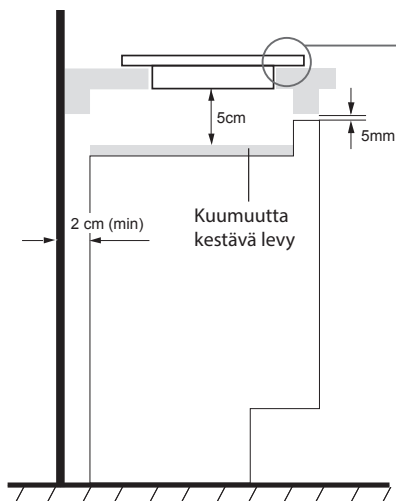


A(mm)	B(mm)	C(mm)	D(mm)	E(mm)	F(mm)	G(mm)
268 +4	500 +4	50 min.	50 min.	50 min.	50 min. 3	min.

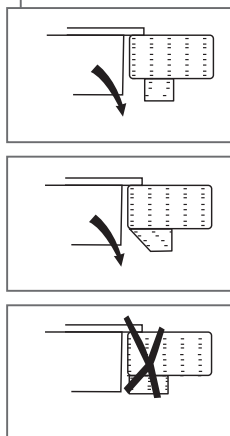
FI

Riittävän tuuletuksen varmistaminen

Varmista, että keraaminen liesi on aina hyvin tuuletettu, ja ettei ilman tulo- ja lähtöaukkoja ole tukittu. Liesi vaatii täysin toimiakseen riittävän raikkaan, viileän ilman saannin. Lieden alustalla on oltava suora, rajoittamaton tuuletus huoneeseen, johon liesi on asennettu. Noudata seuraavia vaatimuksia.



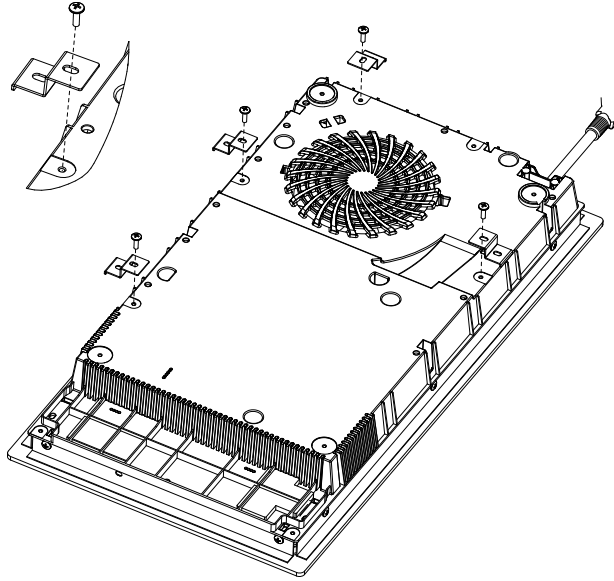
Lieden ulkopuolen ympärillä on tuuletusreikiä. **SINUN ON** varmistettava, ettei työtaso peitä näitä reikiä, kun asetat liesitason paikalleen.



Kiinnityskannattimien kiinnitys

Laite täytyy sijoittaa vakaalle, tasaiselle pinnalle (käytä pakkausta).

1. Käännä liesi ylösalaisin, aseta se pehmeälle pinnalle ja kiinnitä kannattimet asianmukaisiin reikiin. **ÄLÄ** kiristä ruuveja tässä vaiheessa.
2. Kiinnitä tiivistysnauhat liedien reunan ympärille.

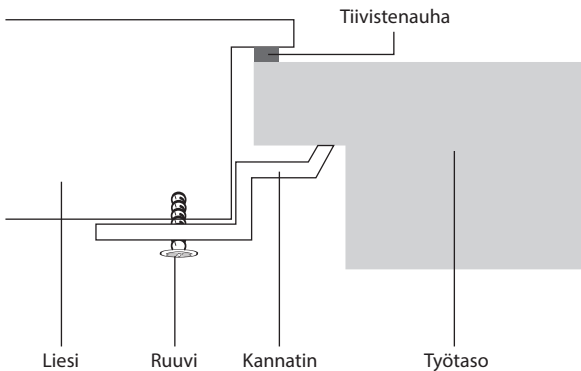


FI



- Liesi saa asentaa vain pätevä henkilöstö tai sähköteknikko.
- Liettä ei saa kiinnittää jäähdytyslaitteen, astianpesukoneen tai kuivausrummun yläpuolelle.
- Kaikkien liedien ympärillä olevien pintojen tulee kestää liedien tuottamaa kuumuutta.
- Älä koskaan käytä höyrypuhdistajaa liedien puhdistamiseen.
- Älä käytä silikonitiivistettä laitteen tiivistämiseen aukkoon. Tämä vaikeuttaa liedien irrottamista aukosta, erityisesti liedien tarvitessa huoltoa.

3. Aseta liesi leikattuun kohtaan ja suuntaa se oikein.
4. Kiristä ruuvit kiinnittäaksesi liedet työtasoon.



Älä kiristä liedet kiinnikkeitä liikaa, liesi voi vääntyä.

Vapaasti seisova asennus ja yhteys

- Varmista, että keraaminen liesi on aina hyvin tuuletettu, ja ettei ilman tulo- ja lähtöaukkoja ole tukittu. Liesi vaatii täysin toimiakseen riittävän raikkaan, viileän ilman saannin. Liesin alustalla on oltava suora, rajoittamaton tuuletus huoneeseen, johon liesi on asennettu.
- Noudata seuraavia vaatimuksia.



- Liesin ulkopuolen ympärillä on tuuletusreikiä. **SINUN ON** varmistettava, ettei työtaso peitä näitä reikiä, kun asetat liesitason paikalleen.
- Liesin saa asentaa vain pätevä henkilöstö tai sähkötekniikko.
- Liettä ei saa kiinnittää jäähdytyslaitteen, astianpesukoneen tai kuivausrummun yläpuolelle.
- Kaikkien liesin ympärillä olevien pintojen tulee kestää liesin tuottamaa kuumuutta.
- Älä koskaan käytä höyrypuhdistajaa liesin puhdistamiseen.
- Älä käytä silikonitiivistettä laitteen tiivistämiseen aukkoon. Tämä vaikeuttaa liesin irrottamista aukosta, erityisesti liesin tarvitessa huoltoa.
- Älä käytä jatkokaapelia, seurauksen voi olla tulipalo, sähköisku ja/tai henkilövahinkoja.

Tak for købet af din nye produkt.

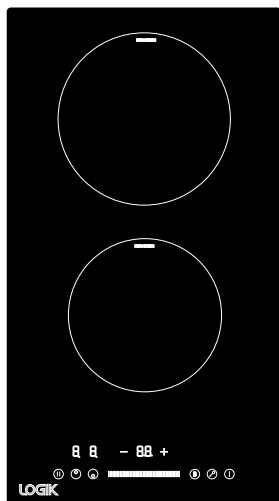
Vi anbefaler at du bruger lidt tid på at læse denne brugsvejledning, så du forstår alle betjeningsfunktioner fuldt ud.

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

Udpakning

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:



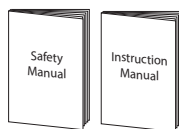
Hovedenhed



Beslag × 4



Skrue × 4



Sikkerhedsadvarsler & Brugervejledning



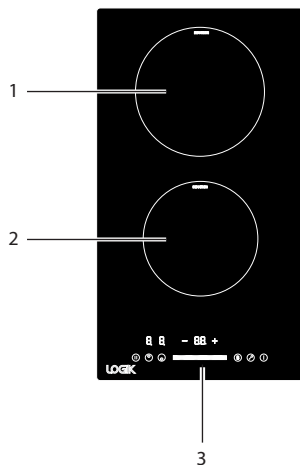
Tætningsliste
x 4

DK

* Alle billederne i denne brugervejledning er kun til reference. Se venligst dine egen model, vedrørende den faktiske del.

Produktoversigt

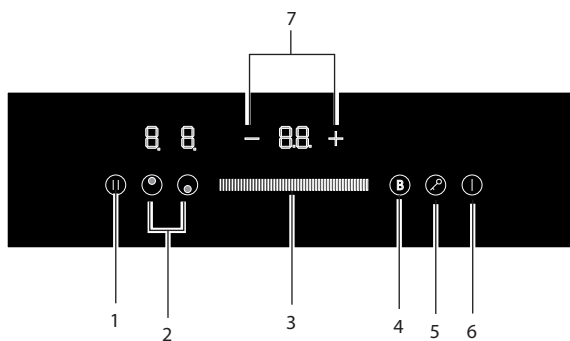
Set oppefra



1. Maks. 1800/2000 W zone (180mm)
2. Maks. 1300/1500 W zone (160mm)
3. Kontrolpanelet

DK

Kontrolpanelet



1. Pauseknap
2. Varmezone-knapper
3. Styrkeknap
4. Boost-knap
5. Tastelås-knap
6. Tænd/sluk-knap
7. Tidsjustering

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.

Før du bruger dit nye induktionskomfur

- Læs denne instruktionsbog/installationsvejledning, og vær særlig opmærksom på oplysningerne i 'Sikkerhedsadvarsler'.
- Fjern al beskyttelsesfilm, der evt. stadig sidder på dit induktionskomfur.
- Brug aldrig apparatet til opvarmning eller opvarmning af lokalet.

Valg af det rigtige køkkenudstyr

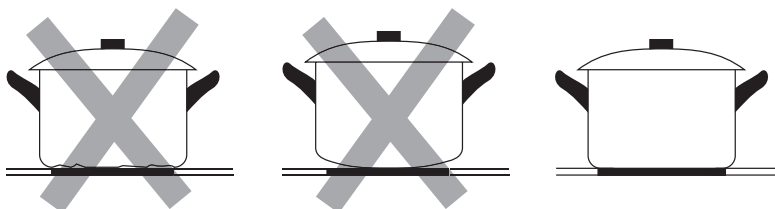
DK



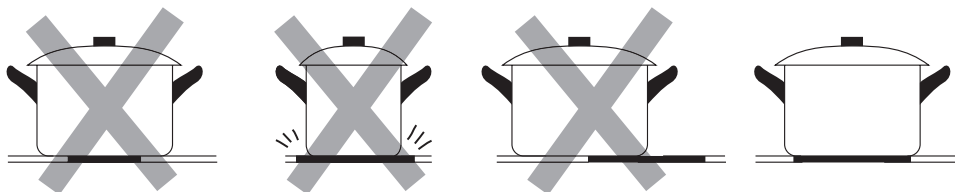
- Brug kun kogeudstyr med en bund der er egnet til induktion.
- Kig efter induktionsymbol på emballagen eller på bunden af gryden.
- Du kan se om din køkkengrej er egnet ved at teste det med en magnet. Hold en magnet mod bunden af gryden. Hvis den tiltrækkes, er gryden er egnet til induktion.
- Hvis du ikke har en magnet:
 1. Hæld lidt vand i gryden, som du ønsker at tjekke.
 2. Følg trinene i afsnittet 'Sådan kommer du i gang med madlavningen'.
 3. Hvis L ikke blinker på skærmen, og vandet varmes op, er gryden egnet.
- 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.



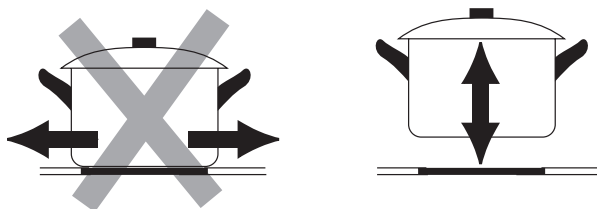
Undgå at bruge køkkenudstyr med takkede kanter eller med buede bunde.



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.



Sørg altid for at løfte gryderne af det keramiske kogeplade - undgå at trække dem over glaspladen, da dette kan ridse den.



Kogezonerne tilpasser sig automatisk til diameteren af køkkenudstyrets bund. Diameteren på køkkenudstyrets bund skal mindst være lige så stor som kogezonens diameter. For at bruge kogezonen mest effektivt, skal køkkenudstyret altid stilles midt på kogezonen.

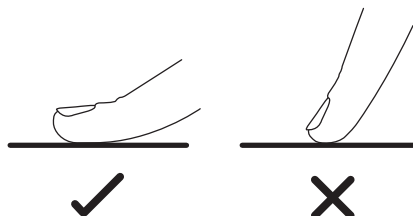
Kogezone	Diameteren på køkkenudstyrets bund	
	Mindst (mm)	Højst (mm)
180mm	140	180
160mm	120	160

DK

Brug af berøringsknapperne

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

- Du skal blot røre ved knappen.
- Der lyder et bip, hver gang en berøring registreres.
- 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.

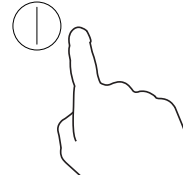


Sådan bruger du dit induktionskomfur

Sådan starter du madlavningen

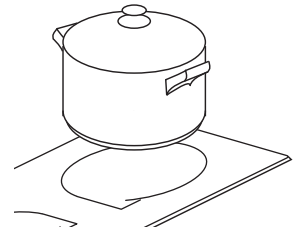
1. Tryk på **Tænd/sluk** -knappen.

Når du tænder for komfuret, vil du høre et bip, og alle skærmene viser "--" eller "--", hvilket betyder at kogepladerne er på standby.



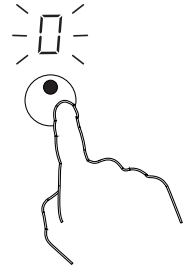
2. Stil en passende gryde på det ønskede kogeområde.

Sørg for at bunden på gryden og overfladen på kogeområdet er rene og tørre.



Stil ikke varme pander på betjeningsknapperne, da dette kan beskadige dem.

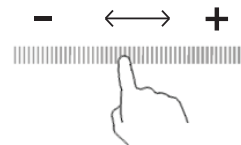
3. Tryk på knappen til den ønskede kogeplade. Indikatoren begynder at blinke.



4. Vælg en varmeindstilling (1-9) ved at trykke gentagne gange på **styrkeknappen**.

Hvis du ikke vælger en varmeindstilling inden for 1 minut, vil induktionskogepladen automatisk slukke. Herefter skal du starte igen fra trin 1.

Du kan altid ændre varmeindstillingen under madlavningen.



Tryk på **pauseknappen** for at sætte tilberedningen på pause og for at starte tilberedningen igen.

Hvis skærmen blinker

Dette betyder enten at:

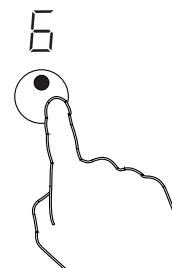
- Du ikke har placeret en gryde på den korrekte kogeplade eller,
- Gryden, du bruger, er ikke egnet til induktion, eller,
- Gryden er for lille eller den er ikke stillet på midten af kogepladen.



Komfuret begynder ikke at varme, medmindre der er en egnet gryde på kogepladen.

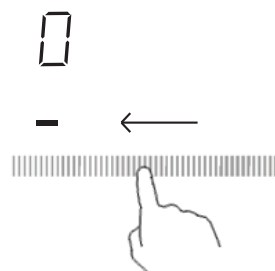
Komfuret slukker automatisk efter 2 minutter, hvis ingen af kogepladerne er i brug.


Når du er færdig med madlavningen

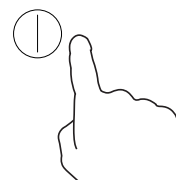
1. Sluk for kogepladen ved at trykke på knappen til den pågældende kogeplade.



2. Sluk for kogepladen ved at trykke indtil der står på skærmen . Sørg for, at der står  på skærmen.



3. Slukke for hele kogepladen ved at røre ved **Tænd/sluk** -knappen.



Pas på varme overflader

H blinker for at vise, hvilke kogezone der er for varme at røre ved. Det forsvinder, når overfladen er kølet ned til en sikker temperatur.



DK

Låsning af knapperne

- Du kan låse knapperne, så du undgår utilsigtet brug (f.eks. hvis børn kommer til at tænde for en kogezone).
- Hvis knapperne er låst, er det ikke muligt at bruge nogen af knapperne, undtagen **tænd/sluk** knappen.

Sådan låser du knapperne

Rør ved **knaplåsen**. Timeren viser "L□".

Sådan låser du knapperne op

1. Sørg for at induktionskomfuret er tændt.
2. Tryk og hold på **knaplåsen** i 2 sekunder.
3. Du kan nu bruge dit induktionskomfur.



Undgå, at låse betjeningsknapperne, mens et kogeområde er i brug. I nødstilfælde skal du altid slukke for induktionskomfuret på **tænd/sluk** knappen.

Sporing af små artikler

Hvis en for lille gryde eller en ikke-magnetisk gryde (f.eks. en af aluminium), eller en anden lille genstand (f.eks. en kniv, gaffel, nøgle) er blevet efterladt på komfuret, går kogepladen automatisk på standby efter 1 minut. Ventilatoren fortsætter med at nedkøle kogepladen i yderligere 1 minut.

Beskyttelse med automatisk slukning

Den automatisk slukning er en sikkerhedsfunktion på dit induktionskomfur. Hvis du nogensinde glemmer at slukke for komfuret, vil den funktion autoamtisk slukke for det. Standardtiderne for forskellige effekt niveauer er vist i tabellen nedenfor.

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

Når gryden fjernes, holder kogepladen øjeblikkeligt op med at varme og komfuret slukker automatisk efter 2 minutter.



Personer med en hjertepacemaker bør rådføre sig med deres læge, før de bruger dette apparat.




Brug af uret

Du kan bruge uret på to forskellige måder:

- Du kan bruge det som et minutur. Her vil uret ikke slukke for nogen af kogezoneerne, når tiden er gået. Det tæller blot ned fra den indstillede tid.
- Du kan indstille det til at slukke for en kogezone, når tiden er gået. Du kan indstille minuturet op til 99 minutter.

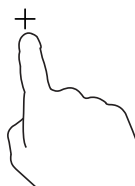
Sådan bruger du uret som et minutur


Når induktionskomfuret **tændes**, har du mulighed for at bruge minuturet, og selvom du ikke har valgt en kogeplade.


1. Sørg for at kogepladen er tændt ved forsigtigt at trykke på .
2. Tryk på — og +. Indikatoren begynder at blinke  på skærmen.
3. Indstil minuturet ved brug af — og + mens lysdioden blinker.
4. For at bekræfte indstillingen af minuturet, vent indtil lysdioden holder op med at blinke. Minuturet begynder straks at tælle ned.
5. Når tiden er gået, alle skærmene viser "- -" og kogepladen begynder at bippe. Tryk på  at slukke.



—



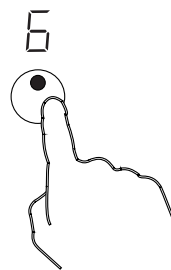
- Rør ved — eller + én gang for at forøge eller reducere tiden med 1 minut.
- Tryk og hold på — eller + for at forøge eller reducere tiden med 10 minutter.
- Hvis den indstillede tid overstiger 99 minutter, går uret automatisk tilbage til .

For at annullere minuturet, skal du trykke på — og + på sammen, hvorefter der står  på skærmen.



Sådan indstiller du uret til at slukke en kogezone

1. Vælg kogepladen du ønsker at bruge minuturet med.



2. Brug — og + til at indstille opvarmningstiden.



- Rør ved — eller + én gang for at forøge eller reducere tiden med 1 minut.
- Tryk og hold på — eller + for at forøge eller reducere tiden med 10 minutter.

3. For at bekræfte indstillingen af minuturet, vent indtil lysdioden holder op med at blinke. Minuturet begynder straks at tælle ned.

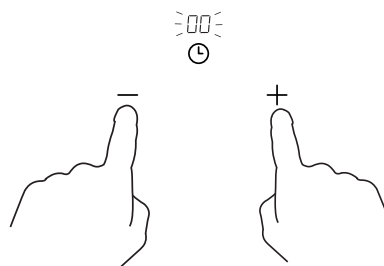
4. Når tiden er gået, den valgte kogezone slukkes automatisk.



De andre kogezone vil blive ved med at varme, hvis de tændes.

DK

For at annullere minuturet, skal du trykke på — og + på sammen, hvorefter der står 00 på skærmen.



Sådan bruges Boost-funktionen

• Sådan slår du Boost-funktionen til:

1. Tryk på knappen til den ønskede kogezone.
2. Tryk på **Boost**-knappen. Sørg for, at skærmen viser "p".

• Sådan slår du Boost-funktionen fra:

1. Tryk på knappen til kogezone, hvis Boost-funktion skal slås fra. Boost-funktionen står automatisk fra efter 5 minutter, hvorefter kogezone sættes på den oprindelige varmeindstilling igen.
2. Sluk kogezone ved at trykke på **Boost**-knappen. Sørg for at skærmen viser "0".



- Boost-funktionen kan bruges på alle kogezone.
- Boost-funktionens varmeindstilling er over 9.
- Kogezone går tilbage til sin originale indstilling efter 5 minutter. Hvis den tidligere varmeindstilling er 0, går den tilbage til 9 efter 5 minutter.

Vejledninger til madlavning



Vær forsigtig, 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.

Varmeindstillingerne

Indstillingerne nedenfor er udelukkende til reference. De nøjagtige indstillinger afhænger af flere faktorer, bl.a. dit køkkenudstyr og mængden af mad, som du skal tilberede. Prøv dig frem med dit induktionskomfur, og find de indstillinger der passer bedst til dig.

Varmeindstilling	Egnet til
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• Forsigtig opvarmning af små mængder mad• Smeltning af chokolade, smør og mad, som opvarmes hurtigt• Mild småkogning• Langsom opvarmning
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• Genopvarmning• Hurtig småkogning• Kogning af ris
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• Pandekager
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• Sautering• Kogning af pasta
9	<ul style="list-style-type: none">• Sautering• Bruning• Kogning af suppe• Kogning af vand

Rengøring og vedligeholdelse

Hvad?	Hvordan?	Vigtigt!
Daglig tilsmudsning af glasoverfladen (fingeraftryk, mærker, madpletter eller ikke-sukkerholdige spild på glasset)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sluk for strømmen til induktionskomfuret. 2. Brug et rengøringsmiddel, som er beregnet til et induktionskomfur, og påfør det mens glasset stadig er varmt (men ikke brandvarmt!) 3. Skyl og tør efter med en ren klud eller et stykke køkkenrulle. 	<ul style="list-style-type: none"> • Når du slukker for strømmen til dit induktionskomfur, vises der ikke længere en "varm overflade" indikation, men kogepladen kan stadig være varm! Vær meget forsigtig. • Kraftige grydesvampe, visse nylon grydesvampe og barske/slibende rengøringsmidler kan ridse glasset. Læs altid etiketten og tjek, om rengøringsmidlet eller svampen er egnet til kogepladen. • Efterlad aldrig rengøringsrester på den keramiske kogeplade: glasoverfladen kan blive misfarvet.
Rester fra overkogning, smeltet madvare og varme sukkerholdige madrester på glasset	<p>Fjern straks disse pletter og madrester enten med en fiskekniv, paletkniv eller et barberblad, som er egnet til keramiske kogeplader, men pas på varme kogeområder:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sluk for strømmen til induktionskomfuret. 2. Hold bladet eller redskabet på en 30 graders vinkel, og skrab tilsmudsningen eller pletterne hen på et ikke-varmt sted på induktionskomfuret. 3. Tør snavset eller spildet op med en vaskeklud eller et stykke køkkenpapir. 4. Følg trin 2 til 3 i afsnittet 'Daglig tilsmudsning af glasoverfladen' ovenfor. 	<ul style="list-style-type: none"> • Fjern pletter af smeltet mad og sukkerholdigt mad eller overkogninger så hurtigt som muligt. Hvis de får lov til at køle ned på glasoverfladen, kan de være svære at fjerne eller endda skade glasoverfladen permanent. • Fare for at skære sig: Når sikkerhedsbeslaget er trukket ind, er bladet i skraberen knivskarp. Sørg for at bruge dem med ekstrem omhu og opbevar dem altid udenfor børns rækkevidde.
Spild fra overkogninger på berøringsknapperne	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sluk for strømmen til induktionskomfuret. 2. Tør spildet op. 3. Tør berøringsknapperne med en ren og fugtig klud eller svamp. 4. Tør området helt af med et tørt stykke køkkenpapir. 	<ul style="list-style-type: none"> • Induktionskomfuret siger muligvis en biplyd eller slukker for sig selv, og berøringsknapperne vil muligvis ikke virke ordentligt når der er væsker på dem. Sørg for at tørre berøringsknapperne af før du tænder for induktionskogepladen igen.

Gode råd og tip

Problem	Mulige årsager	Hvad skal jeg gøre?
Induktionskogepladen kan ikke tændes.	Ingen strøm.	Sørg for at induktionskomfuret er sluttet til 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.
Berøringsknapperne reagerer ikke.	Knapperne er låst.	Lås knapperne op.
Berøringsknapperne er besværlige at betjene.	Der er muligvis et tyndt lag vand på betjeningsknapperne, eller du bruger muligvis kun dine fingerspidser, når du røre ved knapperne.	Sørg for, at berøringsknapperne er tørre, og tryk fladt med din finger, når du røre ved knapperne.
Glasoverfladen er blevet ridset.	Køkkenudstyr med grove kanter. Der er blevet brug uegnede, slibende skuresvampe eller rengøringsmidler.	Sørg for, at bruge køkkenudstyr med flade og bløde bunde. Se venligst afsnittet 'Valg af det rigtige køkkenudstyr'. Se venligst 'Rengøring og vedligeholdelse'.
Nogle pander siger knasende lyde eller kliklyde.	Dette kan have noget at gøre med hvordan dit køkkenudstyr er lavet (lag af forskellige metaller vibrerende anderledes).	Dette er normalt på induktionskøkkenudstyr og er ikke en fejl.
Induktionskomfuret siger en lav summende lyd, når det bruges på en høj varmeindstilling.	Dette er forårsaget af induktionsteknologien.	Dette er normalt, men lyden bør blive svagere eller forsvinder helt, når du skruer ned for varmen.
Der kommer en ventilatorlignende støj inde i induktionskomfuret.	Den indbyggede ventilator er gået i gang for at forhindre elektronikken i at blive for varm. Den kan godt fortsætte med at køre, selv efter du har slukket for induktionskomfuret.	Dette er normalt og kræver ingen handling. Undgå, at slukke for strømmen til dit induktionskomfur, mens ventilatoren kører.
Gryderne bliver ikke varme og der står  på skærmen.	Induktionskomfuret kan ikke registrere gryden, fordi den ikke er egnet til induktion. Induktionskomfuret kan ikke registrere gryden, fordi den enten er for lille til kogepladen eller den står ikke midt på kogepladen.	Sørg for at bruge køkkenudstyr, der er beregnet til induktion. Se venligst afsnittet 'Valg af det rigtige køkkenudstyr'. Stil gryden midt på kogepladen og sørg for, at bunden passer til kogepladens størrelse.
Induktionskomfuret eller kogepladen har uventet slukket sig selv, der lyder en biplyd eller en fejlkode vises på skærmen.	Teknisk fejl.	Skriv venligst bogstaverne og tallene i fejlkoden, sluk for strømmen til induktionskomfuret på stikkontakten og kontakt en kvalificeret tekniker.

DK

Fejlkode

Fejlkode	Problem	Løsning
Ingen automatisk gendannelse		
E1	Fejl i temperatursensoren i den keramiske plade - åbent kredsløb.	Kontroller forbindelsen, eller udskift temperatursensoren i den keramiske plade.
E2	Fejl i temperatursensoren i den keramiske plade - kortslettet.	
E7	Fejl i temperatursensoren i den keramiske plade.	
C1	Sensoren i den keramiske plade er overophedet.	<ul style="list-style-type: none"> • Vent indtil temperaturen på den keramiske plade er normal igen. • Tryk på tænd/sluk-knappen for, at slukke og tænde apparatet.
E3	Fejl i temperatursensor i IGBT-løs forbindelse.	Udskift strømkortet.
E4	Fejl i temperatursensor i IGBT-kortslutning.	
C2	Høj temperatur i IGBT.	<ul style="list-style-type: none"> • Vent indtil temperaturen i IGBT er normal igen. • Tryk på tænd/sluk-knappen for, at slukke og tænde apparatet. • Se, om ventilatoren kører jævnt; hvis ventilatoren ikke kører jævnt, skal den skiftes.
EL	Forsyningsspændingen er under den nominelle spænding.	• Se venligst efter om strømforsyningen er normal.
EH	Forsyningsspændingen er over den nominelle spænding.	• Tænd igen, hvis strømforsyningen er normal.
EU	Kommunikationsfejl.	<ul style="list-style-type: none"> • Genopret forbindelse mellem skærnkortet og hovedkortet. • Udskift strømkortet eller skærnkortet.

Du må aldrig selv forsøge at skille apparatet ad.

Produktkort

	Symbol	Værdi	Enhed
Model	-	LDIH300B23N	-
Kogepladetype	-	Fritstående og indbygget	-
Antal kogezone og/eller områder	-	2 zoner	-
Varmeteknik (induktionskogezone og kogeområder, strålevarmekogezone, massive plader)	-	Induktionskogezone	-
Runde kogezone eller områder: Diameteren på nyttige overfladeareal pr. elektrisk opvarmet kogezone er afrundet til nærmeste 5 mm	Ø	Zone 1: 16,0 Zone 2: 18,0	cm
På kogeplader eller områder, der ikke er runde: Længde og bredde af nyttige overflade for hver el-kogeplade eller område, afrundet til nærmeste 5 mm	L W	N/A	cm
Energiforbruget pr. kogezone eller område beregnes pr. kg	EC elektrisk madlavning	Zone 1: 194,4 Zone 2: 183,7	Wh/kg
Kogepladens energiforbrug beregnet pr. kg	EC elektrisk kogeplade	189,1	Wh/kg
Standby/sluk	Ps/Po	0,41	W

Værdierne er testet og beregnet i henhold til forordningen EU66-2014.

DK

Specifikationer

Model	LDIH300B23N
Nominal spænding	220 – 240V~
Nominal frekvens	50 Hz
Samlet mål (H x B x D)	59 x 288 x 520 mm
Strømforbrug	3500W

Funktioner og specifikationer kan ændres uden varsel.

Du kan finde den nyeste udgave af sikkerheds- og instruktionsvejledningen på vores officielle hjemmeside nedenfor (udgaver på andre hjemmesider er muligvis ikke komplette eller opdateret):

<https://www.currys.co.uk/services/repairs-maintenance/product-service-manuals.html>

Installation

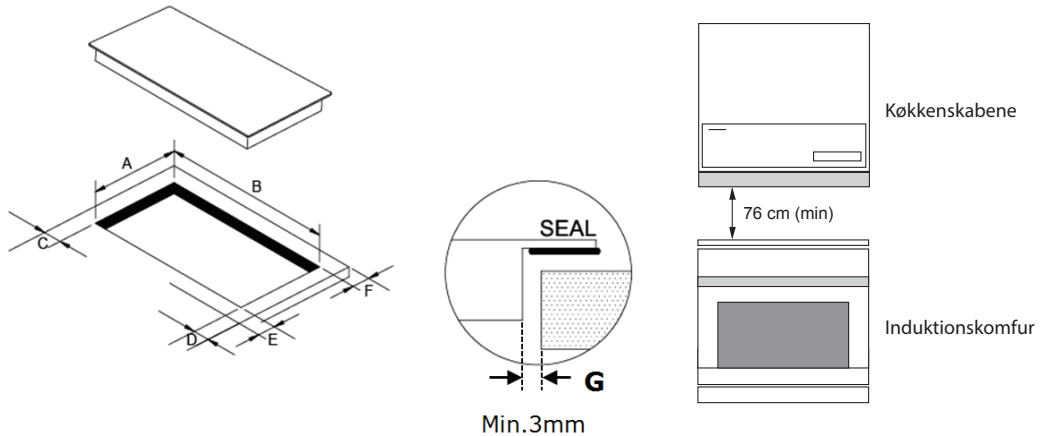
Forberedelse af bordpladen

Skær hullet i bordpladen i henhold til målene, som er vist på tegningen nedenfor.

Af hensyn til installationen og brugen af enheden, bedes du have en fri afstand på 5 cm omkring det udskårne hul.

Sørg for, at tykkelsen på bordpladen er mindst 30 mm. Sørg for, at bruge en varmebestandig bordplade, så den ikke bliver misformet på grund af varmen fra kogepladen.

Minimumsafstanden mellem kogepladen og køkkenskabene skal være mindst 76 cm.

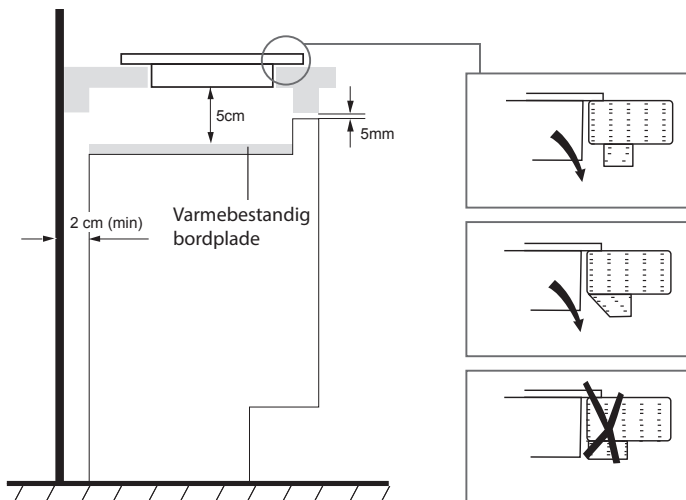


DK

A(mm)	B(mm)	C(mm)	D(mm)	E(mm)	F(mm)	G(mm)
268 +4	500 +4	50 min.	50 min.	50 min.	50 min. 3	min.

Sikring af tilstrækkelig ventilation

Sørg altid for, at den keramiske kogeplade er ordentligt ventileret, og at luftind- og udtaget ikke blokeres. Denne kogeplade kræver tilstrækkelig forsyning af frisk, kølig luft for at kunne fungere ordentligt. Bunden af kogepladen skal have en direkte, ubegrænset ventilationsgang til rummet, hvor kogepladen er installeret. Følg venligst nedenstående krav.

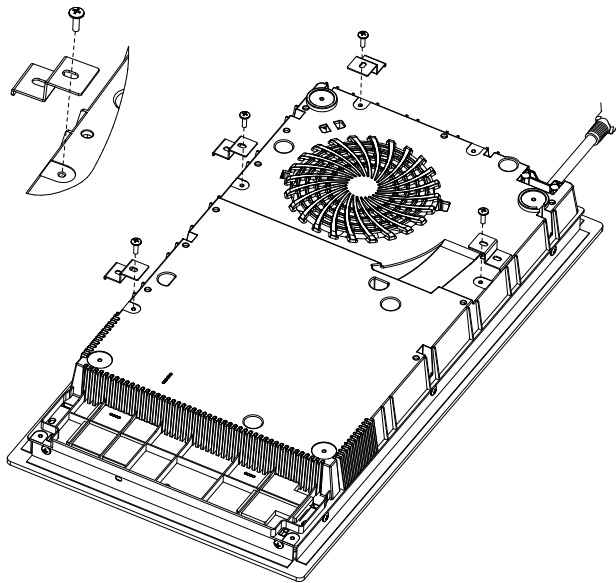


Kogepladen har ventilationshuller på den yderside. **DU SKAL** sikre at disse huller ikke bliver tildækket, når du monterer bordpladen.

Fastgørelse af beslagene

Enheden skal ligges på en stabil og blød overflade (brug eventuelt emballagen).

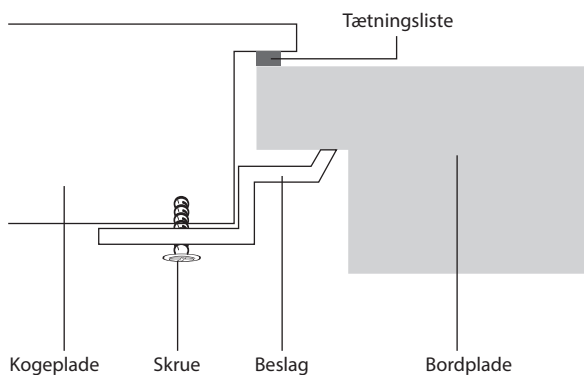
1. Læg enheden med kogepladerne nedad, på en blød overflade og fastspænd beslagene til hullerne. **UNDGÅ** at fastspænde skruerne på dette tidspunkt.
2. Brug tætningslister rundt om kanten af kogepladen.



- Kogepladen skal installeres af en kvalificeret medarbejder eller tekniker.
- Kogepladen må ikke monteres over et køleanlæg, opvaskemaskiner eller drejende tørreanlæg.
- Alle overfladerne omkring kogepladen skal være i stand til at modstå varmen fra kogepladen.
- Brug aldrig en damprenser til at rengøre kogepladen med.
- Brug ikke en silikonefuge til at forsegle åbningen omkring apparatet. Dette vil gøre det besværligt at fjerne kogepladen fra åbningen, hvis den eventuelt skal til eftersyn.

DK

3. Sæt kogepladen i udskæringen og sørg for at den sidder rigtigt.
4. Stram skruerne for at fastgøre kogepladen til bordpladen.



Undgå at spænde klemmerne til komfuret for meget, da dette kan forvride kogepladen.

Fritstående opstilling & tilslutning

- Sørg altid for, at den keramiske kogeplade er ordentligt ventileret, og at luftind- og udtaget ikke blokeres. Denne kogeplade kræver tilstrækkelig forsyning af frisk, kølig luft for at kunne fungere ordentligt. Bunden af kogepladen skal have en direkte, ubegrænset ventilationsgang til rummet, hvor kogepladen er installeret.
- Følg venligst nedenstående krav.



- Kogepladen har ventilationshuller på den yderside. **DU SKAL** sikre at disse huller ikke bliver tildækket, når du monterer bordpladen.
- Kogepladen skal installeres af en kvalificeret medarbejder eller tekniker.
- Kogepladen må ikke monteres over et køleanlæg, opvaskemaskiner eller drejende tørreanlæg.
- Alle overfladerne omkring kogepladen skal være i stand til at modstå varmen fra kogepladen.
- Brug aldrig en damprenser til at rengøre kogepladen med.
- Brug ikke en silikonefuge til at forsegle åbningen omkring apparatet. Dette vil gøre det besværligt at fjerne kogepladen fra åbningen, hvis den eventuelt skal til eftersyn.
- Undgå, at bruge en forlængerledning, da dette kan resultere i brand, elektrisk stød og/eller personskader.

