

Model Number:

CBTIH1

CBTIH2



[www.ciarraappliances.com](http://www.ciarraappliances.com)



**Make life easier**

**Kära kund:**

Tack så mycket för ditt köp, läs denna bruksanvisning noggrant innan installation och användning.

Om du har några frågor, vänligen kontakta oss på:

**E-post:** [info@ciarraappliances.com](mailto:info@ciarraappliances.com)

## INNEHÅLL

SÄKERHETSINSTRUKTIONER	-----	3
APPARAT BESKRIVNING	-----	6
ANVÄNDNING	-----	6
INDUKTION SPIS PANEL	-----	8
ANVÄNDNING AV HÄLLEN MED SENSOR KNAPPAR	-----	9
RENGÖRING OCH VÅRD	-----	14
VAD MAN GÖR OM PROBLEM HÄNDER	-----	15

# BRUKSANVISNING



## **Avyttra gammal apparater**

Symbolen på produkten eller på dess förpackning anger att denna produkt inte får behandlas som hushållsavfall. Istället ska det lämnas till en insamlingsplats för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning. Genom att se till att denna produkt kasseras på rätt sätt hjälper du till att skydda miljön och människors hälsa, som annars skulle kunna skadas genom olämplig kassering av denna produkt. För mer detaljerad information om återvinning av denna produkt, vänligen kontakta ditt lokala stadskontor, din hushållsavfallshantering eller butiken där du köpte produkten.

## **Korrekt användning**

Hällen ska endast användas för att laga mat i hemmet. Den får inte användas för något annat ändamål.

## **För din information...**

Läs denna bruksanvisning noggrant innan du använder din apparat. Den innehåller viktig information om säkerhet och om hur du använder och sköter din apparat så att den kommer att ge dig många års pålitlig service. Om det uppstår ett fel på din apparat, se först avsnittet "Vad ska man göra om problem uppstår?" Du kan ofta åtgärda mindre problem själv, utan att behöva tillkalla en servicetekniker. Förvara bruksanvisningen på ett säkert ställe och lämna vidare till nya ägare för deras information och säkerhet.

# SÄKERHETS INSTRUKTIONER

## Anslutning och drift

- Apparaterna är konstruerade i enlighet med gällande säkerhetsföreskrifter.
- Apparaten är tillverkad i enlighet med relevanta effektiva säkerhetsstandarder. Icke desto mindre rekommenderar vi starkt att personer med nedsatt fysisk, motorisk eller mental kapacitet, eller personer med otillräcklig erfarenhet eller kunskap, inte använder apparaten såvida de inte övervakas av en kvalificerad person. Samma rekommendation gäller när apparaten används av personer som är mindre än lagliga ålder.
- Anslutning av apparaten till elnätet samt reparation och service av apparaten får endast utföras av en behörig elektriker enligt gällande säkerhetsföreskrifter. För din egen säkerhet, do inte tillåta någon annan än en kvalificerad servicetekniker för att installera, serva eller reparera denna apparat.
- Kontrollera att eluttaget har rätt effekt (16A, 230V) innan du ansluter apparat.
- Endast använda sig av de apparat om de elektrisk systemet i din Hem har a betyg av 16A.
- Ljudnivå:  $L_c < 70 \text{ dB(A)}$

## Angående hällen



- **Rör aldrig ytorna på värme- eller matlagningsapparater. De blir varma under drift. Håll barn på säkert avstånd. Det finns risk för brännskador! Låt aldrig induktionshällen fungera utan tillsyn, eftersom den höga effektinställningen (maxeffekt) resulterar i extremt snabba reaktioner.**
- Placera och använd alltid apparaten på en torr, stabil, jämn och horisontell yta med ett avstånd på 10 cm bakåt. omgivande.
- Var uppmärksam på kokzonernas uppvärmningshastighet när du lagar mat. Undvik att koka grytorna torra då det finns risk för grytorna överhettning!
- Ställ inte tomma kastruller och kastruller på kokzoner som har ställts om på.
- Var försiktig när du använder kokkärl eftersom sjudande vatten kan torka ut obemärkt, vilket resulterar i skador på grytan och hällen som inget ansvar för antas.
- Det är viktigt att du byter kokzon efter att ha använt en kokzon av.
- Överhettade fetter och oljor kan självantända. Övervaka alltid beredningen av mat med fetter och oljor. Släck aldrig antända fetter och oljor med vatten! Sätt på locket på pannan och stäng av tillagningen zon.

- Den glaskeramiska ytan på hällen är extremt robust. Du bör dock undvika att tappa hårda föremål på glaskeramikhällen. Vassa föremål som faller på din häll kan gå sönder den. Om sprickor, sprickor eller andra defekter uppstår i din glaskeramikhäll, stäng omedelbart av apparaten. Koppla bort säkringen omedelbart och ring kunden Service.
- Om hällen inte kan stängas av på grund av defekt i sensorn control koppla omedelbart bort din apparat och ring kunden service.
- Var försiktig när du arbetar med hushållsapparater! Anslutningskablar får inte komma i kontakt med varm matlagning zoner.
- Glaskeramikhällen ska inte användas som förvaring område.
- Lägg inte aluminiumfolie eller plast på kokzonerna. Håll allt som kan smälta, såsom plast, folie och i synnerhet socker och sockerhaltiga livsmedel borta från varma kokzoner. Använd en speciell glasskrapa för att omedelbart ta bort socker från keramikhällen ( när den fortfarande är varm) för att undvika att skada kokplatta.
- Metallföremål (grytor och stekpannor, bestick etc.) får aldrig läggas ner på induktionshällen eftersom de kan bli varma. Risk för brinnande!
- Placera inte brännbara, brännbara eller värmedeformerbara föremål direkt under kokplatta.
- Metallföremål som bärs på din kropp kan bli varma i omedelbar närhet av induktionshällen. Varning! Risk för brännskador! Icke magnetiserbara föremål (t.ex. guld- eller silverringar) kommer inte att påverkas. Använd aldrig kokzonerna för att värma upp öppnade burkar med mat eller förpackningar gjorda av materialblandningar. Strömförsörjningen kan orsaka dem brista!
- Håll sensorknapparna rena eftersom apparaten kan betrakta smuts som fingerkontakt. Sätt aldrig något (kokkärl, kökshanddukar etc.) på sensorknapparna! Om mat kokar över på sensorknapparna rekommenderar vi att du aktiverar OFF knapp.
- Heta kokkärl bör inte täcka sensorknapparna, eftersom detta kommer att orsaka apparaten för att stänga av automatiskt.
- Aktivera det barnsäkra låset om det finns några husdjur i hemmet som kan komma i kontakt med kokplatta.
- Induktionshällen får inte användas när pyrolysdraft sker i en inbyggnadsugn. Apparaten är inte avsedd att användas med hjälp av en extern timer eller separat fjärrkontroll systemet.
- Använd inte glaskeramikhällen om den är sprucken eller trasig. Om någon synlig spricka uppstår, koppla omedelbart bort apparaten från strömmen tillförsel.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess serviceombud eller liknande kvalificerade personer för att undvika a fara.
- Låt inte sladden hänga över bordskanten eller bänkskiva.
- VARNING: Risk för brand: förvara inga föremål på matlagningen ytor.

- **VARNING:** Övervakad matlagning på en spis med fett eller olja kan vara farligt och kan leda till brand. Försök aldrig släcka eld med vatten, utan stäng av apparaten och täck sedan lågan med ett lock eller en fuktig trasa.
- Efter användning, stäng av hällelementet med dess kontroll och lita inte på panndetektorn. (beroende på modell)
- **VARNING:** Om ytan är sprucken, stäng av apparaten för att undvika risken för elektriska stötar. (beroende på modell)
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på hällens yta eftersom de kan bli varma. (beroende på modell)
- **VARNING:** Se till att apparaten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risken för el chock.
- Använd inte hårda slipande rengöringsmedel eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnsluckans glas eftersom de kan repa ytan, vilket kan leda till att glas.

## **Angående personer**

### **Varning!**

Apparaten och dess åtkomliga delar blir varma under användning. Försiktighet bör iakttas för att undvika att röra värmeelement. Barn under 8 år ska hållas borta om de inte övervakas kontinuerligt.

Barn bör övervakas för att säkerställa att de inte leker med apparaten.

Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och kunskap om de har fått övervakning eller instruktioner om hur man använder apparaten på ett säkert sätt och förstår farorna. involverade.

Barn får inte leka med apparaten.

Rengöring och underhåll får inte utföras av barn om de inte är äldre än 8 år och övervakas.

Förvara apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn under 8 år.

### **Uppmärksamhet:**

Personer med pacemaker eller implanterad insulinpump måste se till att deras implantat är inte påverkade förbi de induktion kokplatta (de frekvens räckvidd av induktionshällen är 20-50 kHz).

## Apparatbeskrivning

### Hällen

Hällen är utrustad med ett induktionskokningsläge. En induktionsspole under glaskeramikhällen genererar ett elektromagnetiskt växelfält som penetrerar glaskeramen och inducerar den värmealstrande strömmen i grytbotten. Med en induktionskokzon överförs inte längre värmen från ett värmeelement genom kokkärlet till maten som tillagas utan den nödvändiga värmen genereras direkt i behållaren med hjälp av induktionsströmmar.

### Fördelar med induktionshällen

Energibesparande matlagning genom direkt överföring av energi till grytan (lämpliga kastruller/pannor av magnetiserbart material krävs).

Ökad säkerhet då energin bara överförs när en kastrull ställs på hällen.

Mycket effektiv energiöverföring mellan en induktionskokzon och basen på en kruka. Snabb värma upp.

Risken för brännskador är liten eftersom tillagningsytan endast värms upp genom pannbotten; mat som kokar över fastnar inte på ytan.

Snabb, känslig kontroll av energiförsörjningen.

## DRIFT

### Kokkärlet för induktionshällar

Kokkärlet för induktionskokzoner måste vara gjorda av metall och ha magnetiska egenskaper. Basen måste vara tillräckligt stor.

Använd endast krukor med en bas som lämpar sig för induktion. Så här fastställer du lämpligheten för en kruka:

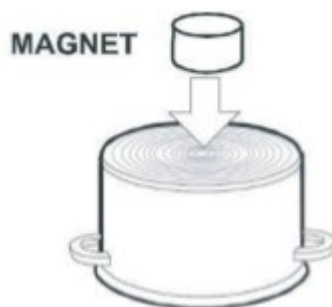
Lämplig kokkärlet	Olämpliga kokkärlet
Emaljerade stålgrötor med tjock botten	Krukor gjorda av koppar, rostfritt stål, aluminium, ugnsfast glas, trä, keramik och terrakotta
Gjutjärnsgrötor med emaljerad botten	
Krukor av rostfritt stål i flera lager, rostfritt fermitstål eller aluminium med en speciell bas	

Genomför magnettestet som beskrivs nedan eller se till att grytan bär symbolen för lämplighet för matlagning med induktionsström.



## **Magnetest:**

Flytta en magnet mot botten av din kokkärl. Om det lockas kan du använda kokkärlet på inductionshällen.



## **Notera:**

Vid användning av kokkärl lämpliga för induction från vissa tillverkare kan ljud uppstå som kan hänföras till utformningen av dessa kokkärl. Var försiktig när du använder kokkärl eftersom sjudande vatten kan torka ut obemärkt, vilket kan leda till skador på grytan och hällen som inget ansvar tas för.

Kokzon	Minsta panndiameter
Ø 200 mm	Ø 120mm

Använd aldrig kastruller med en missformad botten. En ihålig eller rundad bas kan störa funktionen av överhettningsskyddet, så att apparaten blir för varm. Detta kan leda till att glasskivan spricker och pannbotten smälter. Skador som uppstår genom användning av olämpliga kastruller eller från torrkokning omfattas inte av garantin.



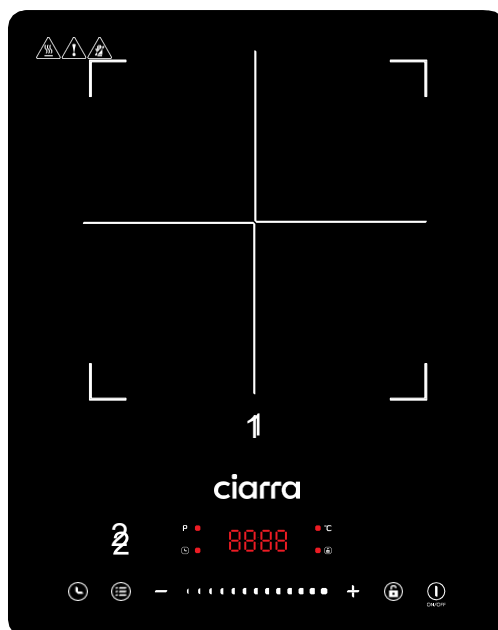
## **Ströminställningar**

Värmeeffekten för kokzonerna kan ställas in på olika effektnivåer. I diagrammet hittar du exempel på hur du använder varje inställning.

Matlagning nivå:	Lämplig för:
1	Håller maten varm. Sjud små mängder (lägsta effekt miljö).
2	Sjudande.
3-4	Sjud större mängder eller stek större köttbitar tills de är genomstekta.
5-6	Rosta, få juicer.
7	Stekning.
8	Rostning (högsta effekt).

## INDUKTIONSPANEL

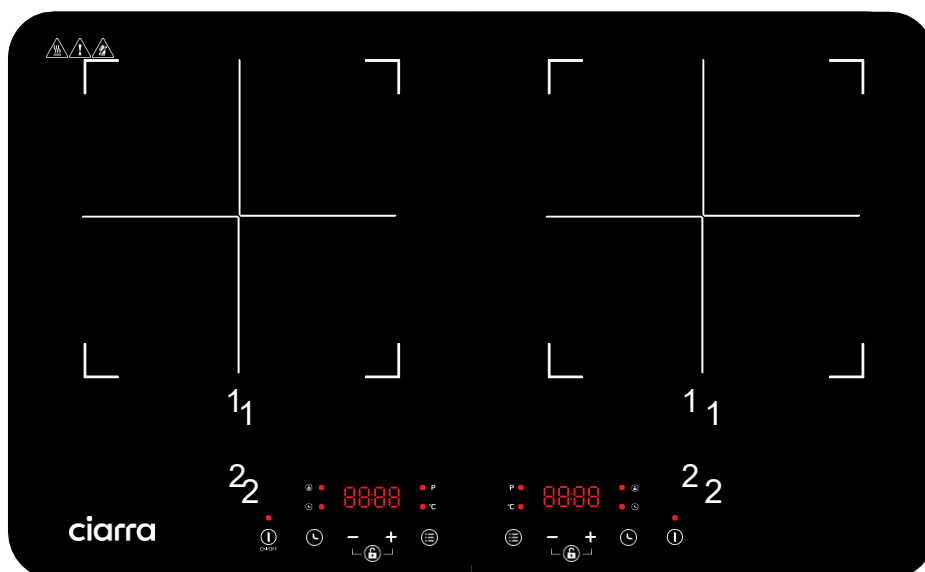
### CBTIH1



Den dekorativa designen kan avvika från illustrationerna.

1. Matlagning zon
2. Touch-kontroll drift panel

### CBTIH2



Den dekorativa designen kan avvika från illustrationerna.

1. Matlagning zon
2. Touch-kontroll drift panel.

# ANVÄNDNING AV HÄLLEN MED SENSORKNAPPARNA

## CBTIH1



1. PÅ/AV 2. Barnspärr 3. Justeringsskjut 4. Funktionsval 5. Timer 6. Display

## Produktens bruksanvisning

Efter att ha satt i kontakten i uttaget hörs ett "pip" och indikatorn ovanför [På/Av]-knappen börjar blinka, vilket indikerar apparaten är ansluten till strömförsörjningen; detta kallas standbyläge. Placera en lämplig bit kokkärl i mitten av kokzonen. Displayen visar [ ] när knappen [På/Av] trycks ned en gång. Apparaten går till valläge och indikatorn ovanför [På/Av]-tangenter förblir tänd. Tryck på motsvarande funktionsknappar för att starta driften. Stoppa operationen och växla till standbyläge genom att trycka på [På/Av]-knappen efter tillagning.

## Tillagningsläge:

Kraft:

- Tryck på [funktion]-tangenter; indikatorn tänds och displayen visar [P8], vilket indikerar standardeffekten. Effekten kan justeras genom att vrida på Justeringsskjut till önskad effekt nivå.
- Det finns totalt 8 effektnivåer (P1: 400 W, P2: 600 W, P3: 900 W, P4: 1200 W, P5: 1400 W, P6: 1600 W, P7: 1800 W, P8: 2000 W).
- För att välja ett annat läge, tryck på knappen [Funktion] för att växla till ett annat tillagningsläge, eller tryck på knappen [På/Av] för att stoppa drift.

## Temperatur:

- Tryck på knappen [funktion] tills indikatorn för [Temp] tänds. Displayen kommer att visas [200]°C, indikerar de standard kraft av 1600 W. den burk vara justeras med hjälp av reglaget.
- Ställ in önskad effekt nivå.
- Det finns totalt 8 effektnivåer (60 °C , 80 °C , 120 °C , 150 °C , 180 °C , 200 °C , 220 °C , 240 °C ).
- För att avbryta detta läge, tryck på knappen [Funktion] för att växla till ett annat tillagningsläge, eller tryck på knappen [På/Av] för att stoppa drift.

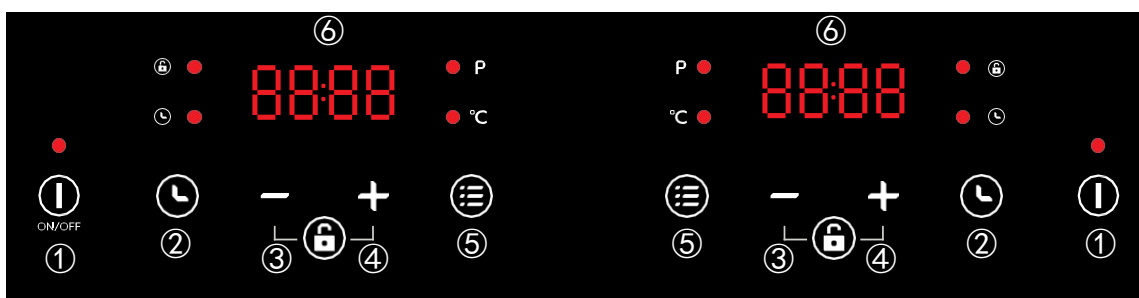
## Barnlås:

Tryck på den här knappen och håll den intryckt i 3 sekunder för att aktivera låset. Håll knappen intryckt i 3 sekunder för att låsa upp.

## Timer funktion:

Användaren kan ställa in tillagningstiden när ett specifikt tillagningsläge är valt. Tryck på [Timer]-tangenten en gång för att komma åt timerfunktionen. [Timer]-indikatorn till vänster om knappen tänds. Displayen visar standardtiden [00:30]. Använd skjutreglaget för att ställa in önskad tid. För att avbryta denna funktion, tryck antingen på [På/Av]-tangenten för att återgå till standbyläge eller håll ned [Timer]-tangenten för att återuppta önskad effekt- eller temperaturdrift.

## CBTIH2



1. PÅ AV
2. TIMER
3. MINSKA NYCKEL
4. ÖKA NYCKEL
5. FUNGERA
6. VISA

## Produktens bruksanvisning

**Arbetsläge:** Uppvärmning och stekning

**Statusdefinitioner:** driften är densamma för både vänster och höger brännare.

Maskinen innehåller två oberoende värmeenheter, varje värmeenhet kan kopplas individuellt och lägga till eller minska effekt, en enbrännare maximal värmeeffekt kan vara 2000W, när två brännare samtidigt värms upp kommer den interna styrenheten att koordinera brännaren inom summan av kraften på högst 3500W, för att säkerställa elsäkerheten.

Effekttildelningen kommer att följa den senare prioritetsprincipen.

1. När den vänstra brännaren värms upp med 2000W, tryck den högra brännaren till 2000W, vänster brännare kommer ner till 1400W för uppvärmning, och de höger brännare kommer värme med 2000W.
2. Om de vänster brännare på de "Temperatur" fungera, de höger bränna burk nå 2000W.
3. Operationen är densamma för både vänster och höger brännare.

Om protokollavvikelse är max. begränsad effekt är 1600W för både vänster och höger brännare.

### Kraftnivån

<b>Kraft Nivå</b>	1	2	3	4	5	6	7	8	9
<b>Kraft visa</b>	200W	500W	800W	1000 W	1200 W	1400 W	1600 W	1800 W	2000 W

### Temperaturnivån

<b>Humör. Nivå</b>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<b>Humör. visa</b>	60 °C	80 °C	100 °C	120 °C	140 °C	160 °C	180 °C	200 °C	220 °C	240 °C

Effektfelintervall på -10% - +5%, brännare mindre än 1000W kommer att värmas upp med intermittert med 1000W.


2000W kommer att värmas med 2000W nivå, 10 minuter senare är nere på 1800W för uppvärmning.

## Digitalt rör och indikatorlampa display instruktioner

Varje indikatorlampa visar motsvarande instruktioner. Fyrsiffrig segmentdisplay visar tid, effektvärde och temperaturvärde.


### Tangent- och funktionsinstruktioner

Efter att ha satt i kontakten i uttaget piper summern en gång, alla LED fortsätter att lysa en sekund, vilket indikerar att apparaten är ansluten till strömförsörjningen. Slå på induktionsspisen och sedan går den in i "standby"-status, ingen display på digitalt rör. Indikatorn ovanför [på/av] är på. Om ingen åtgärd görs inom 15 sekunder, återgår den till avstängd status; Om funktionen används kommer indikatorn ovanför [på/av] att lysa länge. Induktionsspisens inspektionsgryta värms upp, om ingen gryta piper 2 sekunder åt gången, 30 ljud gånger (cirka 60S) stängs ingen gryta av automatiskt.

1.  strömknappen:  för att slå på eller stänga av induktionen spis. 2. Tryck





Timerknapp: Tryck  knappen en gång för att komma åt timerfunktionen. De


ikone  på den nedre vänstra fjärdedelen av digitalsegmentdisplayen tänds upp.


Displayen visar standardtiden[00:30]. Tryck på "+" "-" kan justera tiden, intervallet

är 0:01~3:00. Tryck  igen för att avbryta timer.


3.  knapp: den är för effekt, temperatur och tidsjustering, varje till justera effekten/temperaturen, det kommer att minska en nivå. När induktionen spis på "Timer" läge, varje till tryck "-" effektivt, den kommer minska 1 minut, till Tryck det längre, kommer det att minska 10 minuter.


4.  knapp: den är för effekt, temperatur och tidsjustering, varje till justera effekten/temperaturen, det kommer att öka en nivå. När induktionshällen är på "Timer"-läge, varje gång du trycker på "+" effektivt, ökar den med 1 minut, för att trycka på den längre ökar den med 10 minuter.

5.  Barnlåsknapp: Tryck på "+" och "-" under tiden i 3 sekunder

kommer in i barnlåset, de ikonon  i den övre vänstra fjärdedelen av digitalt segment

displayen kommer att lysa. För att trycka på "+" och "-" under tiden igen, kommer det att avbryta barnlåset.

6.  knapp: Tryck på den för strömfunktion, de ikonen på toppen höger en fjärdedel av digitalsegmentdisplayen kommer att lysa, standardvärmeeffekten är 1400W, det digitala segmentet visar effektvärdet, om med timerinställning kommer displayen att visa timer och effekt alternativt. I värmeeffektläget är den förinställda arbetstiden 120 minuter, den kan timer och justera effekten, effektjusteringsområdet är 100W-2000W.

Tryck på den för temperaturfunktion, ikonen  längst ner till höger av displayen för digitala segment kommer att lysa, standardtemperaturnivån är 200°C, det digitala segmentet visar "200", förinställd 1400W för uppvärmning (Om temperaturen på oljan är lägre än 100°C, kommer den att värmas upp med 1200W för uppvärmning) om med timerinställning visar displayen timer och temperaturvärde alternativt. I temperaturläget är den förinställda arbetstiden 120 minuter, den kan timer och justera effekten, temperaturjusteringsområdet är 60°C -240°C.

#### **Påminnelse om restvärme**

När temperaturen på ytan är högre än 60°C i stand-by och ström av, kommer displayen att visa "-H-".

## RENGÖRING OCH SKÖTSEL

- Stäng av hällen och låt den svalna före rengöring ner.
- Använd inte ångtvätt eller högtryckstvätt för att rengöra spishällen, eftersom det kan leda till en elektrisk chock.
- Vid rengöring se till att du bara torkar lätt över på/avsensor. Hällen kan annars växlas av misstag på!

### Glaskeramikhäll

**Viktig!** Använd aldrig aggressiva rengöringsmedel som grova skurmedel, slipande kastrullrengöringsmedel, rost- och fläckborttagningsmedel etc.

### Rengöring efter användning

Rengör alltid hela hällen när den blivit smutsig. Det rekommenderas att du gör det varje gång hällen används. Använd en fuktig trasa och lite diskmedel för rengöring. Torka sedan hällen med en ren torr trasa för att säkerställa att det inte finns något rengöringsmedel kvar på hällens yta.

### Städning varje vecka

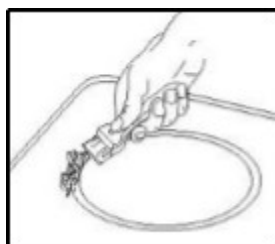
Rengör hela hällen noggrant en gång i veckan med kommersiella glaskeramiska rengöringsmedel. Följ tillverkarens instruktioner noggrant. När det appliceras kommer rengöringsmedlet att täcka hällen i en skyddande film som är resistent mot vatten och smuts. All smuts finns kvar på filmen och kan enkelt tas bort. Gnugga sedan hällen torr med en ren trasa. Se till att inget rengöringsmedel finns kvar på hällens yta eftersom detta kommer att reagera aggressivt när hällen värms upp och kommer att förändra ytan.

Specifik nedsmutsning Kraftig nedsmutsning och fläckar (kalkande och glänsande fläckar av pärlemortyp) kan bäst tas bort när hällen fortfarande är lite varm. Använd kommersiella rengöringsmedel för att rengöra hällen.

Fortsätt enligt beskrivningen under Punkt

2. Blötlägg först mat som har kokat över med en våt trasa och ta sedan bort kvarvarande smuts med en speciell glasskrapa för glaskeramikhällar.

Rengör sedan hällen igen enligt beskrivningen under punkt 2.



Bränt socker och smält plast ska genast, när de fortfarande är varma, avlägsnas med en glasskrapa. Rengör sedan hällen igen enligt beskrivningen under punkt 2.



Sandkorn som kan komma in på hällen när du skalar potatis eller ren sallad kan repa ytan på hällen när du flyttar runt kastruller. Se till att inga sandkorn finns kvar på hällen. Ändringar i hällens färg påverkar inte funktionen och stabiliteten hos det glaskeramiska materialet. Dessa färgförändringar är inte förändringar i materialet utan matrester som inte tagits bort och som har bränts in i ytan.

Blanka fläckar uppstår när kokkärlets botten gnider mot hällens yta, särskilt när kokkärl med aluminiumbotten eller olämpliga rengöringsmedel används. De är svåra att ta bort med vanliga rengöringsmedel. Du kan behöva upprepa rengöringsprocessen flera gånger. Med tiden kommer decorationen att slitas av och mörka fläckar uppstår som ett resultat av användning av aggressiva rengöringsmedel och felaktiga pannbottnar.

## VAD MAN SKA GÖRA OM PROBLEM UPPSTÅR

### Vänligen notera

Om din apparat är defekt, kontrollera om du kan åtgärda problemet själv genom att läsa denna bruksanvisning.

**Men det finns några problem som beskrivs nedan som du kan fixa själv. Går säkringarna regelbundet?**

Kontakta en teknisk kundtjänst eller en elektriker!

**Kan du inte slå på induktionshällen?**

- Har ledningssystemet (säkringsbox) i huset spruckit a säkring?
- Har hällen kopplats till elnätet?
- Är sensorknapparna delvis täckta av en fuktig trasa, vätska eller ett metallföremål? Vänligen rätta till. Använder du olämpliga köksredskap? Se avsnittet "Köksredskap för induktion hällar".

**Låter kokkärllet du använder?**

Detta beror på tekniska skäl; induktionshällen och grytan är inte i fara.

**Fungerar kylfläkten fortfarande efter att den stängts av?**

Detta är normalt eftersom den elektroniska enheten håller på att kylas ned. **Avger hällen ljud (klickande eller knäckande ljud)?** Detta är av tekniska skäl och kan inte undvikas.

**Har hällen revor eller sprickor?**

Om sprickor, sprickor eller andra defekter uppstår på din glaskeramikhäll, stäng omedelbart av apparaten. Koppla bort säkringen omedelbart och ring kundtjänst. Vid eventuella fel under drift, kontrollera följande tabell innan du ringer efter service. Nedan finns några vanliga fel och vilka kontroller som ska utföras.

Symtom	Kontrollpunkter	Avhjälpa
Efter att ha anslutit strömmen och tryck på "power"-tangenten, det finns ingen svar från apparat.	Finns det strömförsörjning fel?	Vänta på strömförsörjningen ska återupptas
	Är säkringen trasig eller kretsen brytare utlöst?	Kontrollera grundorsakerna försiktigt. Om problemet
	Är kontakten ansluten fast?	kan inte fixas, tack kontakta vårt servicecenter för inspektion och reparation.
Uppvärmningen avbryts vid normal användning och ett "pip" hörs.	Inkompatibla kokkärl eller inga kokkärl används?	Byt ut kokkärl; använd kokkärl som lämpar sig för induktionsspis.
	Kokkärlet är inte placerat i mitten av värmen zon.	Placera kokkärlet i mitten av det angivna värmezon.
	Är kokkärlet vara uppvärmd men den tas bort hela tiden?	Placera kokkärlet inuti värmezon.
Ingen operation under uppvärmning är i bruk	Är kokkärlet tomt eller för hög temperatur?	Kontrollera om apparaten missbrukas
	Är luftintaget/utloppsventilen igensatt eller har det samlats smuts på den?	Rensa igen luftintaget/utloppsventilen. Vänta tills apparaten har svalnat ner, slå sedan på den igen.
	Är spisen igång 2 timmar utan interaktion?	Återställ tillagningslägen eller använd timerfunktionen
	E0: Ingen pott; E1: Låg spänning	Om felkoden E0 är anmält, kontrollera om

Felkoder rapporteras.	E2: Överspänning E3: Termistormodul öppen; E4: Termistormodul kort; E5: Termistor till IGBT öppen; E6: Termistor till IGBT kortslutning; E7: Skydd mot fel på termistormodul E8: Överhettning av ugnstermistor E9: Termistor till IGBT överhettning EB: Inre misslyckande	kokkärlet du använder är lämpligt för induktionsmatlagning, eller vänta tills apparaten svalnat och slå sedan på den igen. Om felkoder E1–E8 rapporteras, kontakta servicecenter för inspektion och reparation.
-----------------------	--	---

Om ovanstående åtgärder/kontroller inte kan lösa problemet, koppla ur apparaten omedelbart och kontakta servicecentret för inspektion och reparation. Notera fel koda och Rapportera den till de Service Centrum Ltd. Till undvika några fara och skada på apparaten, ta inte isär eller reparera den genom själv.