



BRUKSANVISNING

Art.nr 1416

Induktionshäll IDH7

OSBY
Vitvaror – helt enkelt

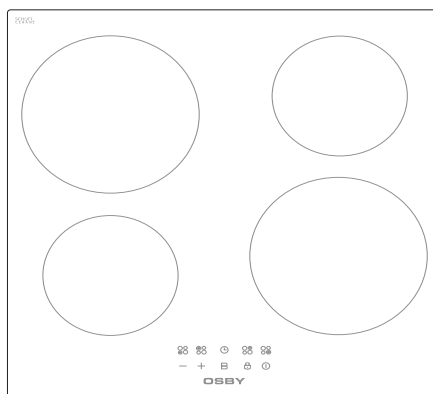
BRUKSANVISNING

Induktionshäll

IDH7

Art. 1416

V. 1.2



Grattis till din nya induktionshäll.

Vi rekommenderar att du spenderar lite tid att läsa denna instruktion- och installationsmanual för att till fullo förstå hur man installerar och använder produkten.

För installation, vänligen läs installationsavsnittet.

Läs alla säkerhetsinstruktioner noggrant före användning och förvara denna instruktion/installationsmanual för framtida bruk.

www.osbyvitvaror.se

OSBY

Vitvaror - helt enkelt

Innehåll

1. Säkerhetsföreskrifter	4
1.2 Installation	4
1.2.1 Stark elektricitet	4
1.2.2 Generell säkerhet	4
1.3 Drift och underhåll	5
1.3.1 Stark elektricitet	5
1.3.2 Hälsorisker	5
1.3.3 Varma ytor	5
1.3.4 Viktiga säkerhetsanvisningar	5
2. Introduktion av produkten	6
2.1 Översikt	6
2.2 Kontrollpanelen	6
2.3 Induktionsteknik	7
2.4 Innan första användningen	7
2.5 Tekniska specifikationer	7
3. Användning av produkten	7
3.1 Touchkontroller	7
3.2 Välj rätt köksredskap	8
3.3 Vidare användning	9
3.3.1 Börja laga mat	9
3.3.2 Stänga av en zon	9
3.3.3 Boost-funktionen	10
3.3.4 Aktivera barnlåset	11
3.3.5 Timer	11
3.3.6 Säkerhetsavstängning	13
4. Hjälp vid tillagning	13
4.1 Tips	13
4.2 Värmeinställningar	13
5. Skötsel och rengöring	14
6. Felsökning	14
7. Felkoder och avhjälpning	15
8. Installation	17
8.1 Installationsanvisningar	17
8.2 Checklista innan installation	18
8.3 Checklista efter installation	19
8.4 Montera fixeringsklammer	19
8.5 Korrekt montering av fixeringsklammer	19
8.6 Försiktighetsnoter	21
8.7 Ansluta induktionshällen till strömuttaget	21

1. Säkerhetsföreskrifter

1.2 Installation

1.2.1 Stark elektricitet

- Bryt strömmen och koppla bort strömkabeln innan någon form av arbete utförs på induktionshällen
- Det är viktigt att produkten är jordad.
- Underlåtenhet att följa dessa råd kan leda till allvarliga skador.

1.2.2 Generell säkerhet

- Läs igenom dessa föreskrifter noga innan du hanterar produkten.
- Lägg aldrig något brännbart material ovanpå hällen.
- Produkten måste installeras enligt instruktionerna i denna manual.
- Produkten måste installeras av en behörig och kvalificerad person.
- Produkten måste installeras till en säkringsbrytare som vid behov bryter strömmen helt.
- En produkt som inte installerats enligt direktiven i denna manual omfattas inte av någon garanti.
- Den här utrustningen kan användas av barn från åldern 8 år och äldre, samt personer med nedsatta fysiska, sensoriska eller mentala förmågor, samt människor med bristande erfarenhet och kunskap om det är under översyn eller efter tydliga instruktioner om hur utrustningen fungerar samt med förståelse för farorna som kan uppkomma.
- Barn får inte leka med utrustningen. Rengöring och underhåll ska inte utföras av barn, utan översyn.
- Om strömkabeln är skadad får den enbart bytas av en auktoriserad tekniker, alternativt annan kvalificerad person.
- Om den glaskeramiska ytan är sprucken eller skadad skall induktionshällen inte användas.
- Lägg aldrig metallföremål ovanpå induktionshällen, de kan bli väldigt varma
- Utrustningen är inte avsedd att köras med extern timer eller separat fjärrkontrollsystem.
- Lämna aldrig produkten oövervakad mer än korta stunder när den är igång
- Oövervakad matlagning som inkluderar olja eller fett kan utgöra en brandfara. Släck aldrig en brand med vatten utan stäng av utrustningen och kväv sedan elden med antingen ett lock eller en filt.

1.3 Drift och underhåll

1.3.1 Stark elektricitet

- Använd aldrig en häll som är skadad eller sprucken, stäng av hällen omedelbart.
- Se till att hällen är avstängd och bortkopplad innan rengöring.
- Underlåtenhet att följa dessa råd kan leda till allvarliga skador.

1.3.2 Hälsorisker

- Denna apparat uppfyller kraven för elektromagnetisk säkerhet.
- Personer med pacemaker eller andra elektriska implantat (t.ex. insulinpumpar) måste rådgöra med sin läkare innan de använder apparaten för att försäkra sig om att implantaten inte påverkas av det elektromagnetiska fältet.
- Underlåtenhet att följa dessa råd kan leda till allvarliga skador.

1.3.3 Varma ytor

- Under användning blir åtkomliga delar av denna apparat tillräckligt varma för att orsaka brännskador.
- Låt inte din kropp, kläder eller andra föremål än lämpliga köksredskap vidröra hällen förrän ytan är sval.
- Handtag på kastruller kan bli varma att vidröra. Kontrollera att kastrullens handtag inte hänger över andra tillagningszoner som är på.
- Underlåtenhet att följa dessa råd kan leda till allvarliga skador.

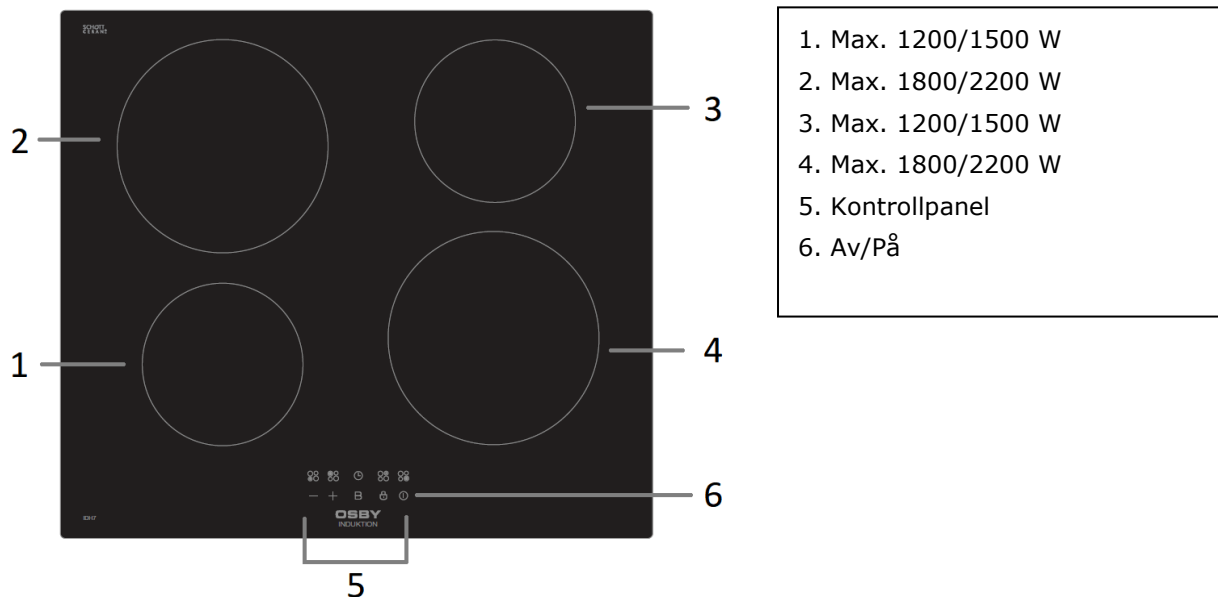
1.3.4 Viktiga säkerhetsanvisningar

- Övervakad matlagning som inkluderar olja eller fett kan utgöra en brandfara. Släck aldrig en brand med vatten utan stäng av utrustningen och kväv sedan elden med antingen ett lock eller en filt.
- Använd aldrig apparaten som arbets- eller lagringsyta.
- Placera inte några magnetiskt känsliga föremål (t.ex. kreditkort, minneskort) eller elektroniska apparater nära apparaten, eftersom de kan påverkas av dess elektromagnetiska fält.
- Lämna inte barn ensamma eller obevakade i det område där apparaten är i bruk.
- Reparera eller Byt inte ut någon del av apparaten om det inte särskilt instrueras i manualen. Övrig service bör utföras av en kvalificerad tekniker.

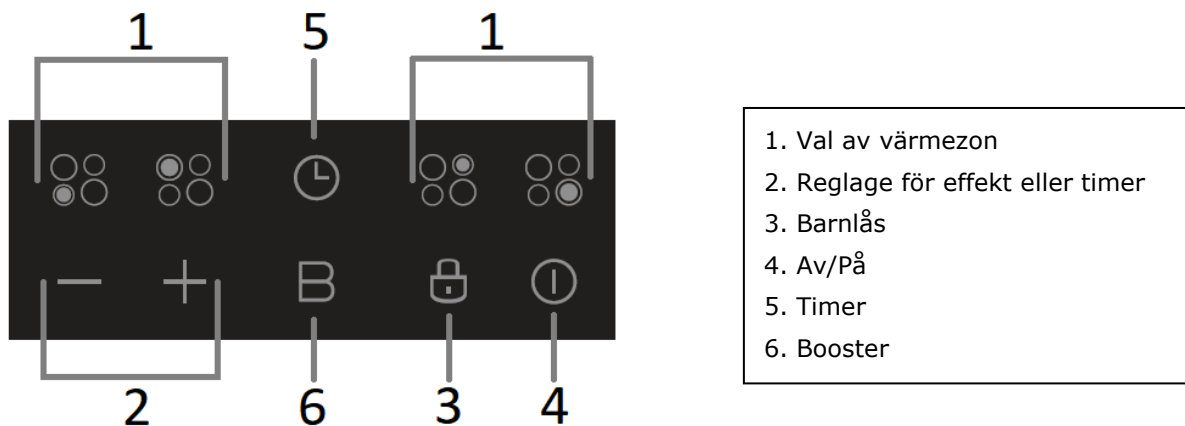
- Placera inte tunga föremål på hällen.
- Dra inte kastruller över glasets yta eftersom det kan repa och skada glaset.
- Använd inte skursvampar eller andra hårda rengöringsmedel för att rengöra din spishäll, eftersom dessa kan repa och skada glaset.
- Apparaten och dess åtkomliga delar blir varma under användning.

2. Introduktion av produkten

2.1 Översikt



2.2 Kontrollpanelen



2.3 Induktionsteknik

Induktionstillagning är en säker, avancerad, effektiv och ekonomisk matlagningsteknik. Det fungerar genom elektromagnetiska vibrationer som alstrar värme direkt i pannan i motsats till indirekt uppvärmning genom upphettning av glasytan. Glaset blir hett bara för att den varma pannan så småningom värmer upp det.

2.4 Innan första användningen

- Läs denna guide, med särskild hänsyn till avsnittet "säkerhetsvarningar".
- Ta bort eventuell skyddsfilm som fortfarande kan finnas på induktionshällen.

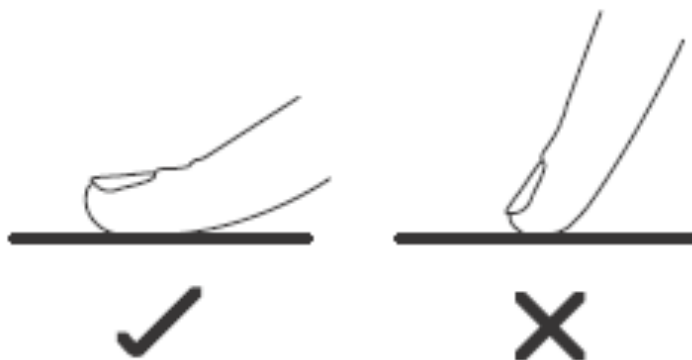
2.5 Tekniska specifikationer

Modell	IDH7
Antal värmezoner	4 zoner
Strömförsörjning	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Effektförbrukning	6000W
Produktdimensioner LxBxH(mm)	590 X 520 X 60
Inbyggnadsmått BxD (mm)	560 X 490

3. Användning av produkten

3.1 Touchkontroller

- Kontrollerna reagerar på beröring, så du behöver inte trycka.
- Använd en stor del av fingret, inte dess spets.
- Du kommer att höra ett pip varje gång en beröring registreras.
- Kontrollera att kontrollerna alltid är rena, torra och att det inte finns något föremål (t. ex. ett redskap eller en trasa) som täcker dem. Även en tunn film av vatten kan göra kontrollerna svåra att använda.



3.2 Välj rätt köksredskap

• Använd endast grytor med en botten som lämpar sig för induktionstillagning. Leta efter induktions symbolen på förpackningen eller på undersidan av grytan.

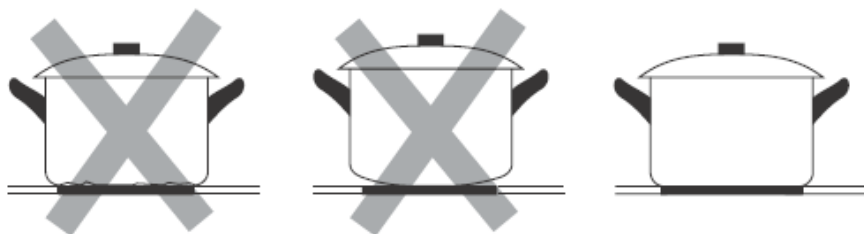
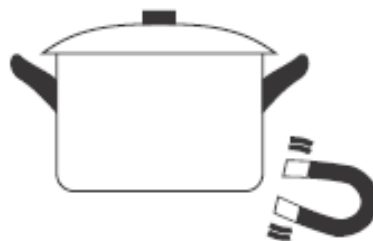
• Du kan kontrollera om grytan är lämplig genom att utföra ett magnettest. Om magneten fastnar på botten av grytan är den lämplig för induktion.

• Om du inte har en magnet:

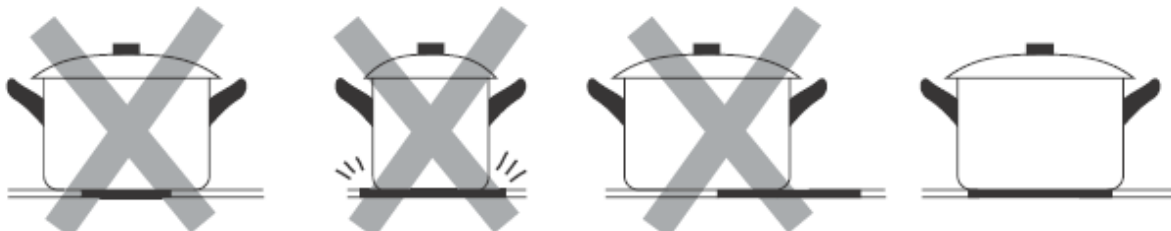
1. Lägg lite vatten i pannan du vill kontrollera, ställ den på en zon och sätt igång den.

2. Om tecknet  blinkar på displayen inte blinkar i displayen och vattnet värms upp, passar pannan.

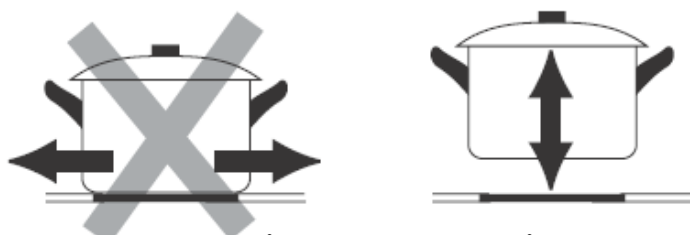
• Korkkärl tillverkade av följande material är inte lämpliga: rent rostfritt stål, aluminium eller koppar utan en magnetisk bas, glas, trä, porslin, keramik, och lergods.



Använd inte köksredskap med ojämna kanter eller en kurvad bas.



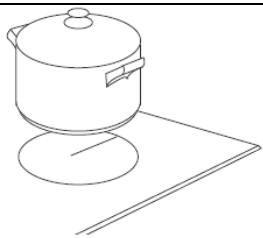
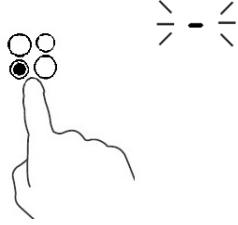
Se till att basen på pannan är slät, sitter platt mot glaset, och har samma storlek som zonen. Använd kastruller vars diameter är lika stor som zonens markeringsring. Använder du en gryta som är samma storlek eller något större än zonen kommer hällen arbeta som mest effektivt. Använder du en gryta som är mindre än zonen kommer hällen bli mindre effektiv. En gryta som är mindre än 140mm kan i vissa fall undgå att upptäckas av hällen och kommer då inte fungera.

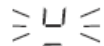


Lyft alltid kastruller från hällen – dra de inte åt sidan, detta kan repa glaset.

3.3 Vidare användning

3.3.1 Börja laga mat

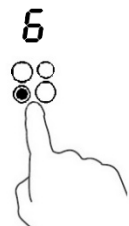
Tryck på På/Av-kontrollen i tre sekunder. När produkten sätts igång kommer den pipa en gång, alla displayer visar "—" or "—", detta indikerar att produkten är i standby.	
Placera en lämplig gryta på den tillagningszon som du vill använda. • Se till att både botten av pannan och zonens yta är rena och torra.	
Tryck på den värmezonen du vill aktivera. Ett pip signalerar att valet är registrerat. Indikatorn ovanför knappen kommer tändas	
Välj en värmeinställning genom att trycka på "-" eller "+". • Om du inte väljer en värmeinställning inom 1 minut kommer induktionshällen automatiskt att stängas av. • Du kan ändra din valda värmeinställning när som helst under drift.	

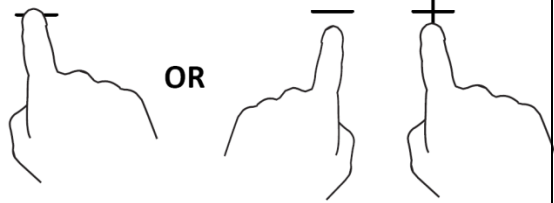
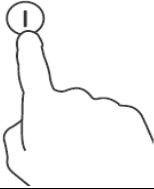
Om displayen blinkar  omväxlande med värmeinställningen

Detta innebär att:

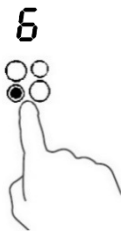
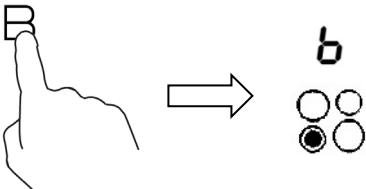
- Du har inte placerat en kastrull på rätt tillagnings zon.
 - Pannan du använder är inte lämplig för induktion.
 - Kastrullen är för liten eller inte centrerad på tillagningszonen.
- Ingen uppvärmning sker om denna ikon blinkar och zonen är avstängd.
Hällen stängs automatiskt av efter 2 minuter om ingen lämplig kastrull placeras på den.

3.3.2 Stänga av en zon

Tryck på knappen för den igångsatta värmezonen du vill stänga av	
--	---

Stäng av värmezonen genom att bläddra ner till "0" eller tryck på "-" och "+" tillsammans. Se till att displayen visar 0.	
Stäng av hela hällen genom att trycka på Av/På	
Restvärmeindikator H visar vilken tillagningszon som är het att vidröra. Varningen kommer försvinna när ytan har svalnat till en säker temperatur.	

3.3.3 Boost-funktionen

Aktivera Boost	
Tryck på värmezonen där Boost ska aktiveras	
När Boost aktiveras visar värmezons-indikatorn "b" och effekten höjs till det maximala.	
Stänga av Boost	
Tryck på värmezonen där Boost ska avaktiveras	
När Boost avaktiveras återgår värmezons-indikatorn till sitt normala värde och effekten återställs.	

- Funktionen kan fungera i alla tillagningszoner.
- Tillagningszonen återgår till sin ursprungliga inställning efter 5 minuter.
- Om den ursprungliga värmeinställningen är lika med 0, kommer den att återgå till 9 efter 5 minuter.

3.3.4 Aktivera barnlåset

- Du kan låsa reglagen för att förhindra oavsiktlig användning.
- När kontrollerna är låsta inaktiveras alla kontroller utom på/av-kontrollen.

Så här låser du kontrollerna	
Tryck på låsknappen	Timer-indikatorn visar " Lo "
Så här låser du upp kontrollerna	
Tryck och hall in låsknappen	



När hällen är last är alla knappar inaktiverade förutom På/Av, ⓘ Du kan alltid stänga av induktionshällen med På/Av ⓘ

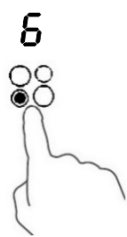
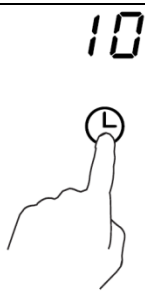
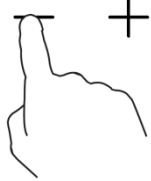
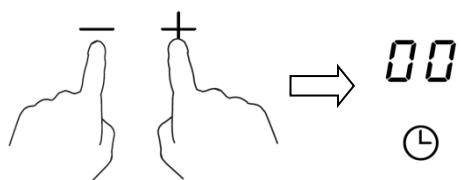
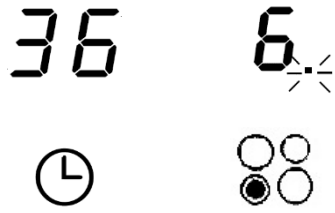
3.3.5 Timer

Du kan använda timern på två olika sätt:

1. Du kan använda den som en separat timer. Timern kommer då enbart att pipa när tiden är ute.
2. Du kan ställa in timern för att automatiskt stänga av en eller flera värmezoner efter att den inställda tiden har gått ut.

Separat timer - Om du inte valt någon värmezon

Sätt igång hällen. Se till att ingen värmezon är vald	
Tryck på "+" reglagen för timern. Indikatorn börjar blinka och "10" kommer att visa i timer-displayen.	
Justera tiden genom att trycka på "-" eller "+" när timern är vald Tips: Tryck på "-" eller "+" en gång för att minska eller öka med 1 minut. Håll ned "-" eller "+" för att minska eller öka med 10 minuter.	
Trycks "-" Och "+" tillsammans stängs timern och "00" kommer att visas i displayen.	
När tiden är inställd, kommer den att börja räkna ner omedelbart. Displayen visar återstående tid och displayen kommer att blinka i 5 sekunder.	

Hållen piper i 30 sekunder och displayen visar "- -" När timer-tiden är slut.	
Timer med automatisk avstängning	
Tryck på knappen för värmezonen som du vill ställa in timern för. Till exempel, nere till vänster	
Tryck på timer-knappen. Displayen börjar blinka och "10" kommer att visas i timer-displayen.	
Justera tiden genom att trycka på "-" eller "+" när timern är vald Tips: Tryck på "-" eller "+" en gång för att minska eller öka med 1 minut. Håll ned "-" eller "+" för att minska eller öka med 10 minuter.	
Trycks "-" Och "+" tillsammans stängs timern och "00" kommer att visas i displayen.	
När tiden är inställd, kommer den att börja räkna ner omedelbart. Displayen visar återstående tid och timer-indikatorn blinkar i 5 sekunder. OBS: Den röda pricken bredvid effekt-displayen tänds och indikerar att zonen är vald.	
När timern når 0 kommer motsvarande värmezon att stängas av automatiskt.	



Andra värmezoner kommer att fortsätta vara igång om de är påslagna sedan tidigare utan timer.

3.3.6 Säkerhetsavstängning

Automatisk avstängning är en säkerhetsfunktion inbyggd i produkten. Den stänger automatiskt av hällen om du glömmer den igång en längre tid. Tiden innan hällen stängs av varierar för olika effektnivåer och visas i tabellen nedan:

Effektnivå	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Drifttid innan avstängning (timmar)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

När en kastrull lyfts bort från induktionshällen stoppas uppvärmningen omedelbart och hällen stängs av automatiskt efter 2 minuter.

4. Hjälp vid tillagning



Var försiktig med stekning av olja och fett då dessa värms upp mycket snabbt, särskilt om du använder Boost-funktionen. Vid extremt höga temperaturer kan olja och fett antändas spontant och utgöra en allvarlig risk.

4.1 Tips

- När maten börjar koka, sänk värmeinställningen
- Med hjälp av ett lock minskar tillagningstiden och energi sparas genom att mindre värme förloras.
- Minimera mängden vätska eller fett för att minska tillagningstiden.

4.2 Värmeinställningar

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

Värmeinställning	Lämplighet
1 - 2	• Delikat uppvärmning för små mängder mat • Smälta choklad, smör och livsmedel som brinner snabbt • Skonsamt sjudande vätska • Långsam uppvärmning
3 - 4	• Återuppvärmning • Snabbt sjudande vätska • Riskokning
5 - 6	• Pannkakor
7 - 8	• Sautering • Koka pasta
9	• Stekning • Stormkokning

5. Skötsel och rengöring

Vad?	Hur?	Viktigt!
Vardagssmutts som fingeravtryck och icke fastbrända fläckar från matspill	1. Stäng av produkten. 2. Applicera ett mildt rengöringsmedel medan glaset fortfarande är ljust (men inte varmt!) 3. Torka av med en ren trasa eller papper.	• Grova skursvampar och visa starka/polerande rengöringsmedel kan repa glaset. Läs alltid etiketten för att kontrollera om din utrustning eller rengöringsmedel är lämpligt. • Lämna aldrig rester av rengöringsmedel på glashällen: glaset kan bli fläckat.
Fastbrända matrester	Avlägsna dessa fläckar så snabbt som möjligt med en godkänd hållskrapa 1. Stäng av produkten 2. Håll skrapan i ungefär 30 ° vinkel och skrapa bort fläckarna från glaset 3. Torka bort resterna med ett fuktigt papper eller trasa.	• Avlägsna alltid fastbränd mat så fort som möjligt. Fastbränd mat som förblir sittandes kan skada glaset. • Varning, en hållskrapa är mycket vass och kan vara farlig om den används fel.
Vätska som kokat över	1. Stäng av produkten. 2. Torka upp vätskan 3. Torka av med en ren trasa eller papper, se till att kontrollpanelen är helt torr.	• Produkten kan pipa och varna om det ligger vätska på kontrollpanelen. Torka den helt torr för att åtgärda.

6. Felsökning

Problem	Möjlig orsak	Avhjälpling
Produkten startar inte.	Ingen ström.	Se till att produkten är ansluten till rätt strömförsörjning och att den är påslagen. Kontrollera säkringar. Om du har kontrollerat allt och problemet kvarstår, felanmäl produkten.
Touch-kontrollerna svarar inte.	Kontrollerna är låsta.	Låsa upp kontrollerna. Se avsnitt "Aktivera barnlåset" för instruktioner.
Touch-kontrollerna är svåra att använda.	Det kan finnas vatten över kontrollerna. Använd alltid toppen av ditt finger när du trycker på touch-panelen	Kontrollera att touch-området är torrt och använd fingertoppen när du vidrör reglagen.

Glasytan repas/ är repig.	Kastruller med slitna, ojämna eller vassa bottenar.	Använd rätt sorts kastruller. Se avsnitt "Välj rätt köksredskap".
	Fel typ av rengöringsmedel har använts.	Läs avsnitt "Skötsel och rengöring".
Vissa grytor och pannor gör klickande ljud.	Vissa redskap skapar denna effekten. Det beror på redskapets konstruktion.	Detta är normalt och inget fel.
Induktionshällen gör ett burrande ljud när den går på hög effekt.	Detta orsakas av tekniken i induktionshällen.	Detta är normalt och inget fel, ljudet minskar om effekten minskar.
Fläktljud som kommer från induktionshällen.	En kylfläkt är inbyggd i produkten och kyler elektroniken. Fläkten kan fortsätta att gå även efter att du har stängt av produkten.	Detta är normal och inget fel.
Grytan eller pannan blir inte varm.	Produkten känner inte av grytan eller pannan.	Använd rätt sorts kastruller. Se avsnitt "Välj rätt köksredskap".
	Sannolikt är grytan eller pannan för liten, fel placerad, eller inte godkänd för induktionshällar.	Centrera pannan och se till att dess bas matchar storleken på tillagningszonen.
Induktionshällen eller en zon har stängt av sig själv under användning, En signal ljuder och en felkod blinkar i displayen.	Tekniskt fel.	Vänligen anteckna felkoden, stäng av strömmen till induktionshällen och felanmäl produkten

7. Felkoder och avhjälpning

Induktionshällen är försedd med en funktion som diagnostiserar och återställer problem själv. Med hjälp av denna kan ett flertal komponenter identifieras och felsökas utan att demontera produkten eller lyfta bort den från arbetsytan.

Felsökning

1) Felkoder som kan uppstå

Kod	Orsak	Lösning
Självavhjälpande		
E1	För högt voltantal i matningsströmmen.	Kontrollera om strömförsörjningen är normal. Starta om induktionshällen när strömmen är OK.
E2	För lågt voltantal i matningsströmmen.	
E3	För hög temperatur, sensor (1#)	Vänta tills temperaturen har normaliserats. Starta om induktionshällen.
E4	För hög temperatur, sensor (2#)	
E5	Överhettad elektronik, sensor (1#)	Vänta tills temperaturen har normaliserats. Starta om induktionshällen. Kontrollera att fläkten går som den ska
E6	Överhettad elektronik, sensor (2#)	

Ej självhjälpande		
F3/F6	Fel på hällens temperatursensor- -kortslutning. (F3 för 1#, F6 för 2#)	Kontrollera anslutningen eller byt ut hällens temperatursensor.
F4/F7	Fel på hällens temperatursensor – -öppen krets. (F4 för 1#, F7 för 2#)	
F5/F8	Fel på hällens temperatursensor – -ogiltigt värde. (F5 för 1#, F8 för 2#)	
F9/FA	Fel på elektronikens temperatursensor – Öppen krets/kortslutning. (Sensor 1#)	Åtgärda/byt kretskort.
FC /FD	Fel på elektronikens temperatursensor – Öppen krets/kortslutning. (Sensor 2#)	

2) Fel utan felkoder

Fel	Orsak	Lösning 1	Lösning 2
Displayen tänds inte när induktionshällen sätts igång.	Strömtillförsel saknas.	Kontrollera om kontakten är ordentligt fastsatt i vägguttaget och att uttaget har ström.	Kontrollera säkringar och huvudsäkringar
	Displayen är skadad.	Byt displaykortet.	
	Hällen blir för varm.	Omgivningstemperaturen kan vara för hög. Luftintaget eller utblåset kan vara blockerat.	
	Det är något fel med fläkten.	Kontrollera om fläkten går som den ska; om inte, byt fläkten	
Vissa knappar fungerar inte och displayen är inte normal.	Kretskortet är skadat.	Byt kretskort.	
Allt stämmer i displayen, men uppvärmningen startar inte.	Fel sorts gryta.	Använd rätt sorts kastruller. Se avsnitt "Välj rätt köksredskap".	Grytsensorn är trasig, byt denna.
	Grytan är för liten.	Använd rätt sorts kastruller. Se avsnitt "Välj rätt köksredskap".	
	Hällen är överhettad.	Låt hällen svalna och försök igen.	
Uppvärmningen stannar plötsligt under drift och displayen blinkar "u".	Elektronikfel.	Använd rätt sorts kastruller. Se avsnitt "Välj rätt köksredskap".	Felsök elektroniken.
	Kommunikationsfel.	Hällen är överhettad, låt den svalna och försök igen.	

Ovanstående är exempel på vanliga fel. För att undvika faror för dig och skador på induktionshällen, ta inte isär enheten själv.

8. Installation

8.1 Installationsanvisningar

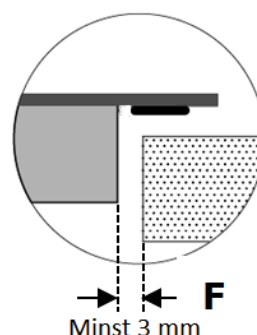
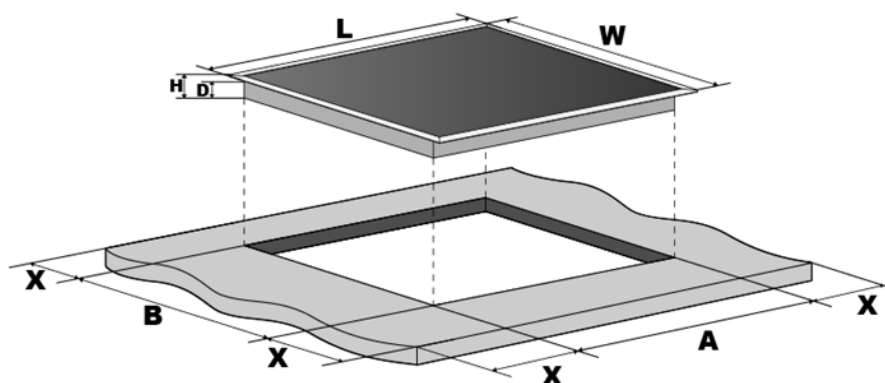
Såga ut ett hål i bänkskivan enligt de mått som visas nedan.

För att underlätta användning ska minst 5 cm yta lämnas mellan hålet och bänkskivans kant.

Kontrollera att bänkskivans tjocklek är minst 30 mm. Det är rekommenderat att använda ett värmetåligt material till bänkskiva. Trä måste vara ordentligt inoljat för att fungera.



Observera: Avståndet mellan induktionshällens invändiga kant och bänkskivan ska vara minst 3 mm.

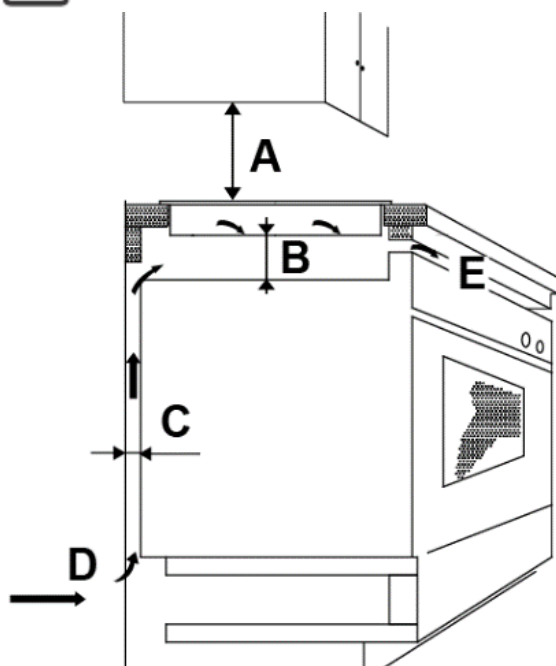


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
)	)	)	)	)	)	)	)
590	520	60	56	560	490	Minst 50	Minst 3

Induktionshällens ventilation får inte blockeras under några omständigheter. Vid installation ovanför en inbygggnadsugn, kontrollera att installationen uppfyller nedan specifikationer.

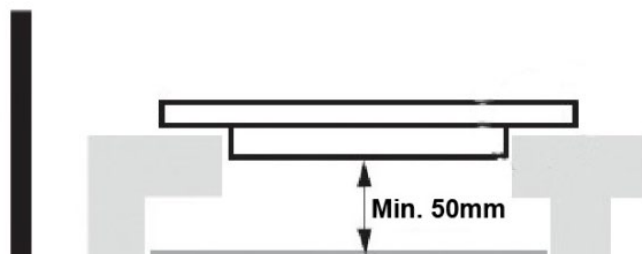


Observera: Avståndet mellan hällen och ovan installerad fläkt ska vara minst 750 mm.



A(mm)	750
B(mm)	Minst 50
C(mm)	Minst 20
D	Luftintag
E	Luftevakuering

Försäkra att induktionshällen är väl ventilerad och att ingen del av ventilationsflödet är blockerat. För att undvika oavsiktlig beröring av induktionshällens varma undersida, och risken för elektriska stötar är det viktigt att en passbit monteras under produktens undersida, se nedan. Minst 50 mm måste skilja induktionshällens undersida och passbitens ovansida. Det måste även finnas hål som säkerställer fullgod ventilation.



- Det finns ventilationshål på induktionshällens undersida. Dessa får absolut inte blockeras.



- Paneler och detaljer i direkt anslutning till induktionshällen bör kunna motstå temperaturer upp till 150 °C för att säkerställa att de inte skadas eller deformeras även vid mycket intensiv användning.
- Den bakomliggande väggen, paneler och detaljer i hällens omgivning bör kunna motstå temperaturer upp till 90 °C.

8.2 Checklista innan installation

- Arbetsytan eller bänkskivan är jämn och plan, samt fri från skador som hindrar installationen.
- Arbetsytan eller bänkskivan är tillverkad i ett lämpligt material.
- Om induktionshällen installeras ovanför en inbyggnadsugn, säkerställ att denna har en inbyggd kylfläkt.
- Installationen måste uppfylla alla anvisningar gällande säkerhet, ventilation och utrymme.
- Det finns en lämplig brytare för att enkelt fullständigt kunna stänga av strömmen.
- Inkopplingen följer gällande föreskrifter och lager om elsäkerhet.

8.3 Checklista efter installation

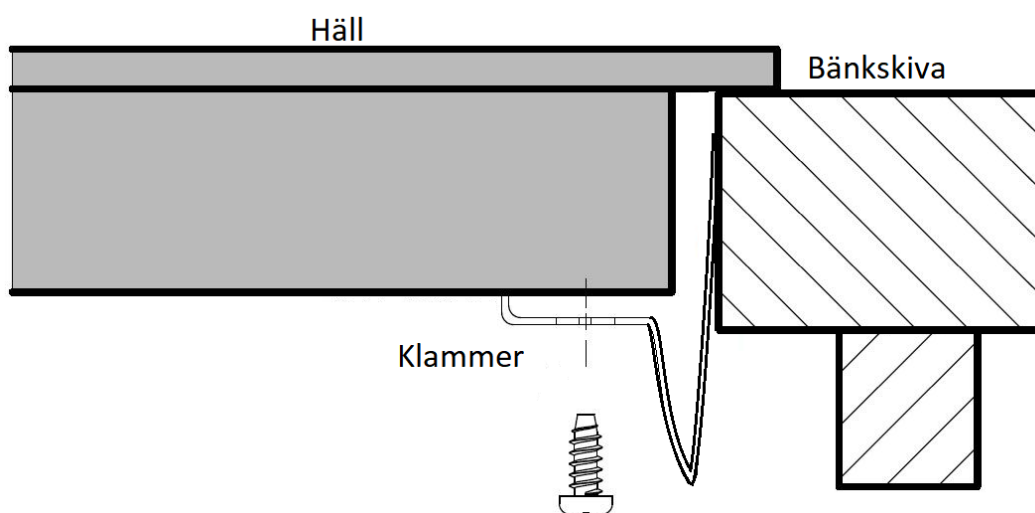
- Strömsladden skall inte vara åtkomlig via något närliggande skåp eller låda.
- Hällen ligger plant och stabilt i det utsågade hålet.
- Ventilationen är fullgod och följer anvisningar.
- Om induktionshällen är installerad ovanför en låda eller skåp ska en passbit finnas som agerar avdelare mellan produktens undersida och ytan nedanför.
- Brytaren för bortkoppling av strömmen fungerar och är enkelt åtkomlig.

8.4 Montera fixeringsklammer

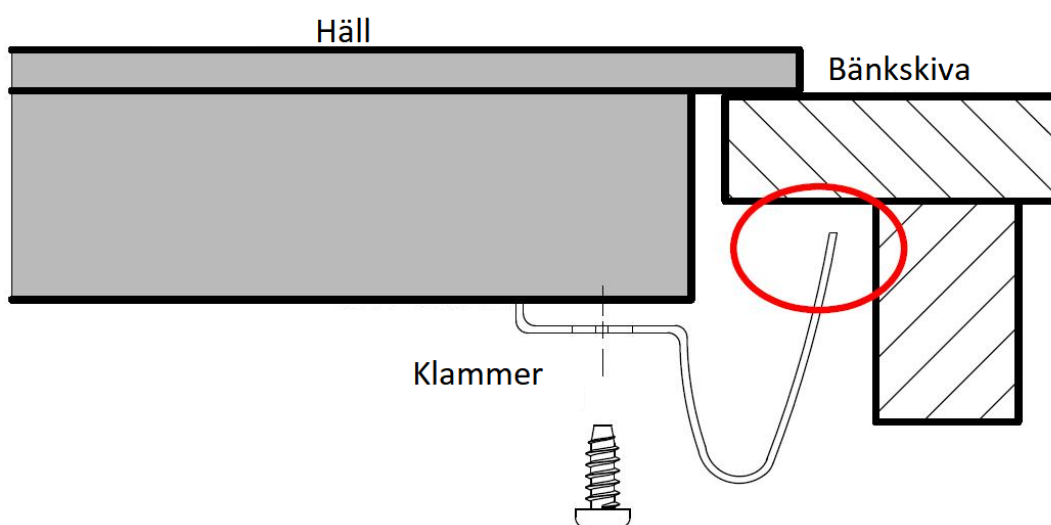
Lägg induktionshällen upp och ner på en mjuk och stabil yta, använd förpackningskartongen.

8.5 Korrekt montering av fixeringsklammer

De båda fixeringsklamrarna som medföljer ska monteras på varje sida av induktionshällen, nära den mittersta skruven. Klamrarna kan böjas med hjälp av en tång för bästa passform. Se nedan bild:



Observera, fixeringsklamrarna får absolut inte trilla förbi bänkskivan och fastna under bänkskivans undersida. Se nedan bild:



8.6 Försiktighetsnoter

1. Induktionshällen måste installeras av en behörig installatör. Installatörer och tekniker från Osby är alltid kvalificerade och hjälper er gärna.
2. Induktionshällen får inte installeras ovanför en diskmaskin, kylskåp, frys, tvättmaskin eller torktumlare. Fuktigheten som uppstår kan skada elektroniken i produkten.

8.7 Ansluta induktionshällen till strömuttaget



Produkten får enbart installeras av en behörig installatör eller tekniker.

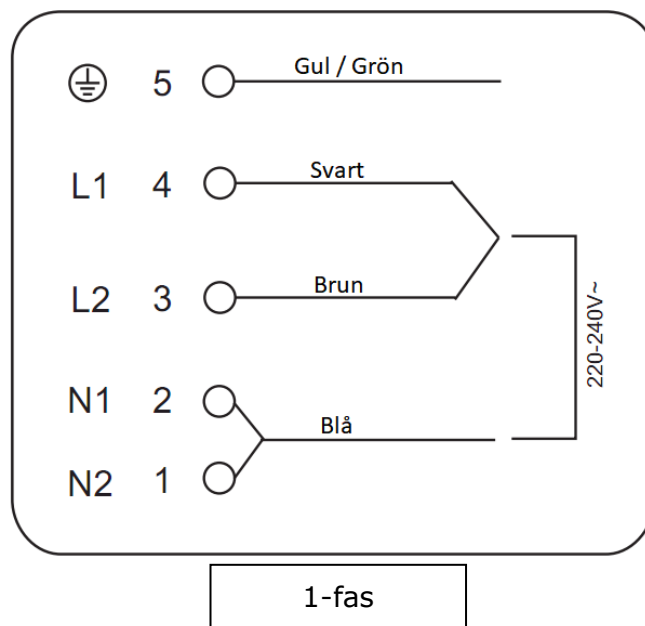
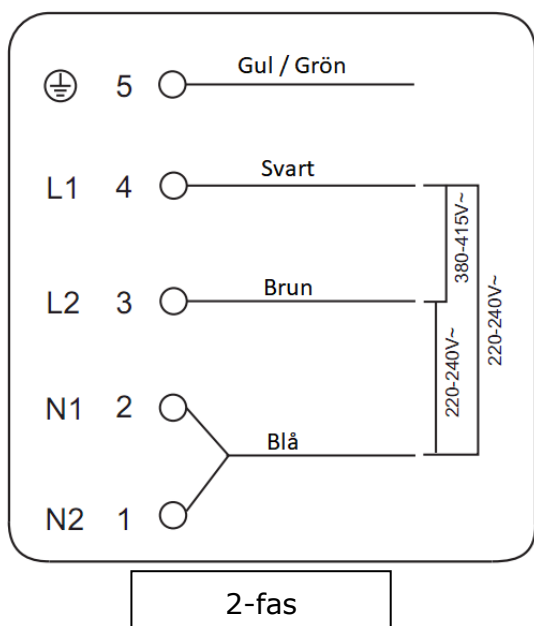
Före inkoppling, kontrollera att:

1. Den framdragna strömförsörjningen är dimensionerad för induktionshällens effektförbrukning
2. Voltantalet i strömförsörjningen är korrekt
3. De kablar som används ska vara korrekt dimensionerade.



Matningskabeln får inte vidröra några varma ytor och ska placeras så dess omgivningstemperatur ej överstiger 75 °C.

Anslutningsalternativ;



- Om kabeln är skadad och måste bytas får detta enbart utföras av en behörig tekniker eller installatör.
- Installatören ska kontrollera att den elektriska anslutningen är säker och följer de gällande lagar och riktlinjer som finns.
- Kabeln får inte böjas eller klämmas.
- Kabeln bör med jämna mellanrum kontrolleras av behörig personal.

 	Denna apparat är märkt i enlighet med EU-direktiv 2012/19/EU för avfall som utgörs av elektriska eller elektroniska produkter (WEEE). Genom att se till att denna apparat kasseras på rätt sätt hjälper du till att förebygga eventuella skador på miljön och människors hälsa, som annars skulle kunna uppstå om den kasserades på fel sätt. Symbolen på produkten visar att den inte får behandlas som vanligt hushållsavfall. Den bör tas till en insamlingsplats för återvinning av elektriska och elektroniska varor.
---	--