

1852 | **MAR
INEN
OUA
LITY**

Induktionshäll

Instruktionsmanual



LÄS DENNA MANUAL NOGA FÖRE ANVÄNDNING AV MASKINEN.

Endast för inomhusbruk!



RoHS ✓

CE



TEKNISKA SPECIFIKATIONER

Model	ALP-A3B
Spänning/ Frekvens	220-240V, 50/60Hz
Märkeffekt	1500W
Enhetsstorlek	280*340*62mm
Nettovikt	1,7 kg

SÄKERHETSÅTGÄRDER

Läs noggrant följande instruktioner innan du använder induktionshällen.

- 1). Sätt inte i kontakten med våta händer.
- 2) Anslut inte till ett vägguttag där flera andra apparater är inkopplade.
- 3) Använd inte om anslutningssladden är skadad eller om strömkontakten inte passar säkert i uttaget.
- 4) Modifiera inte delarna eller reparera enheten själv.
- 5) Använd inte enheten nära öppen eld eller i fuktiga miljöer.
- 6) Använd inte där barn lätt kan nå enheten, och tillåt inte att barn använder enheten själva.
- 7) Placera inte enheten på ostadiga ytor.
- 8) Flytta inte enheten när kastrullen eller stekpannan står på den.
- 9) Värm inte kastrullen tom eller överhetta den.
- 10) Placera inte metallföremål som knivar, gafflar, skedar, lock, burkar eller aluminiumfolie på kokplattan.
- 11) Använd enheten med tillräckligt utrymme runt omkring. Håll framsidan och antingen höger eller vänster sida fri.
- 12) Använd inte enheten på matta, duk (vinyl) eller andra föremål med låg värmebeständighet.
- 13). Placera inte ett ark papper mellan kastrullen eller pannen och enheten. Pappret kan brännas.
- 14). Om ytan är sprucken, stäng av och ta omedelbart enheten till serviceverkstad.
- 15). Blockera inte luftintaget eller avluftsventilen.
- 16). Rör inte vid topplattan direkt efter att kastrullen eller pannen tagits bort, eftersom topplattan fortfarande är mycket varm.
- 17). Placera inte enheten nära föremål som påverkas av magnetism, såsom radioapparater, TV-apparater, bankkort med automatisk avläsning och kassetband.
- 18). Strömkabeln måste bytas av kvalificerad tekniker.
- 19). Denna apparat är inte avsedd för användning av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller brist på erfarenhet och kunskap, om de inte övervakas eller instrueras i användning av apparaten av en person som ansvarar för deras säkerhet.

BRUKSANVISNING

1, Sätt på strömmen

- 1) När strömmen slås på ljuder summern och LED-displayen visar "----", spisen är redo att användas.

2, Slå på

- 1) Efter att strömmen har slagits på, tryck på "ON/OFF"-knappen, LED-displayen visar "ON" och strömindikatorn tänds. Spisen går in i standbyläge.

3, Stäng av

- 1) När spisen är i driftläge tryck på "ON/OFF"-knappen, spisen slutar att arbeta.

4, Timer/Förinställning

- 1) Timer är tillgänglig för manuella funktioner men inte för automatiska, förinställning är tillgänglig för automatiska funktioner men inte för manuella funktioner. Timern kan ställas från 1 minut till 4 timmar.
- 2) När spisen är i manuellt funktionsläge tryck på "timer/förinställning", timerindikatorn tänds och LED-displayen visar "00:00". Tryck på upp- eller nedknappen för att minska eller öka timern, som kan ställas från 1 till 4 timmar, och ändringen bekräftas automatiskt efter 5 sekunder.
- 3) Tryck på "timer/förinställning" för att ta bort denna funktion.

5, Hot Pot (Manuell styrningsfunktion)

- 1) Tryck på "Funktion", spisen börjar arbeta för "Hot Pot" på effekt 1500W, tryck på "+" eller "-" för att öka eller minska effekten. Övervakad tid är förinställd på 120 minuter med automatisk avstängning.
- 2) Hot Pot kan användas med timer, ej med förinställning.

6, Stek (Manuell styrningsfunktion)

- 1) Tryck på "Funktion" igen, spisen börjar arbeta för stekning vid 240 °C, tryck på "+" eller "-" för att öka eller minska temperaturen. Övervakad tid är förinställd på 120 minuter med automatisk avstängning.
- 2) Stek kan användas med timer, ej med förinställning.

7, BBQ (Manuell styrningsfunktion)

- 1) Tryck på "Funktion" igen, spisen börjar arbeta för BBQ vid 200 °C, tryck på "+" eller "-" för att öka eller minska effekten. Övervakad tid är förinställd på 120 minuter med automatisk avstängning.
- 2) BBQ är tillgängligt för Timer, inte för Förinställning.

8, Vatten (Automatisk funktion)

- 1) Tryck på "Funktion" igen, kokplattan börjar koka på 1500 W, det går inte att höja eller sänka effekten. Obevakad tid är 18 minuter innan automatisk avstängning.
- 2) Vatten är tillgängligt för Förinställning, inte för Timer.

9, Mjök (Automatisk funktion)

- 1) Tryck på "Funktion" igen, kokplattan börjar arbeta med Mjök vid 80 °C , det går inte att höja eller sänka effekten. Obevakad tid är 20 minuter innan automatisk avstängning.
- 2) Vatten är tillgängligt för Förinställning, inte för Timer.

10, Soppa (Automatisk funktion)

- 1) Tryck på "Funktion" igen, kokplattan börjar arbeta med Soppa på 1300 W, det går inte att höja eller sänka effekten, effekten ändras automatiskt till 800 W efter arbete. 12 min. Obetittad tid är som standard 120 min för automatisk avstängning.
- 2) Soppa finns som Förinställning, inte för Timer.

11, Ris (Manuell styrfunktion)

- 1) Tryck på "Funktion" igen, kokplattan startar för gröt på 1300 W, tryck eller dra på "+" eller "-" för att öka eller minska effekten, byter automatiskt till 800 W efter 12 min. Obetittad tid är som standard 60 min för automatisk avstängning.
- 2) Ris finns för Timer, inte för Förinställning.

12, EI/Volt

- 1) Under drift, tryck på "EI/Volt" för att kontrollera aktuell elförbrukning eller spänning.

TYPER AV KOKKÄRLSLAG SOM KAN ANVÄNDAS

1) Användbara kastruller

Stål, gjutjärn, emaljerat järn, rostfritt stål, kastruller/pannor med flat botten och diameter från 12 till 26 cm.



Enameled
Iron



Iron or
Enameled



Castiron
Pan



Iron
Pot



Deep-Fry
Pan



Stainless
Steel Pot

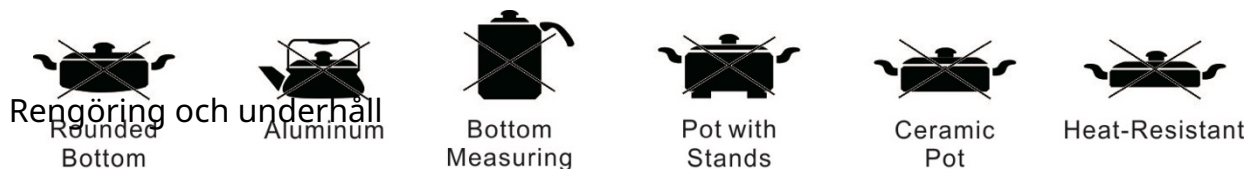


Iron Plate

2) Ej användbara kastruller/pannor

Värmetåligt glas, keramikkärl, koppar- och aluminiumkastruller/pannor.

Kastruller/pannor med rundad botten och bottenmått mindre än 12 cm.



1). Koppla ur kontakten och vänta tills enheten är helt sval. Rengör efter varje användning.

2). Om kastruller/pannor används utan att rengöras kan missfärgning eller inbrända fläckar uppstå.

3). Använd inte bensin, tinner, skrubborste eller polerpulver för att rengöra induktionshällen.

4). Torka av med diskmedel och en fuktig trasa.

5). Använd dammsugare för att suga upp smuts från luftintag och avgasventil.

6). Spola aldrig enheten med vatten (vatten som tränger in kan orsaka funktionsfel).

FELANALYS för induktionshäll

E0: Kontrollera att det finns en kastrull eller panna och att den är godkänd

E1: Kontrollera om spänningen är för låg, under 88 V

E2: Kontrollera om spänningen är för hög, över 280 V.

E3: Kontrollera om värmesensorn är avbruten eller kortsluten.

E4: Kontrollera om IGBT är avbruten eller kortsluten

E5: Kontrollera om glaset är överhettat eller vid torrkokning.

E6: Kontrollera om IGBT är överhettad.