

induction eico

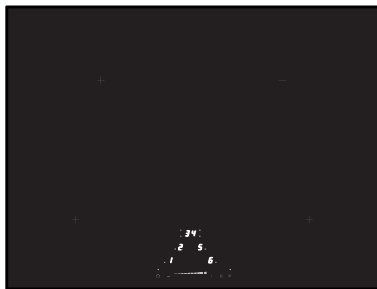
DK **INDUKTIONSKOGEPLADE**
Brugsanvisning

NO **INDUKSJONSKOKEPLATE**
Bruksveiledning

S **INDUKTIONSHÄLL**
Betjäningsmanual

EN **INDUCTION GLASSCERAMIC COOKTOP**
User instructions

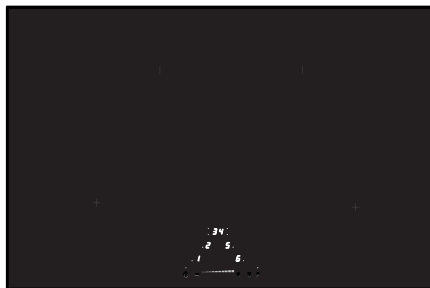
FI **LASIKERAAMINEN**
Käyttöohjeet



Eico 70 IP

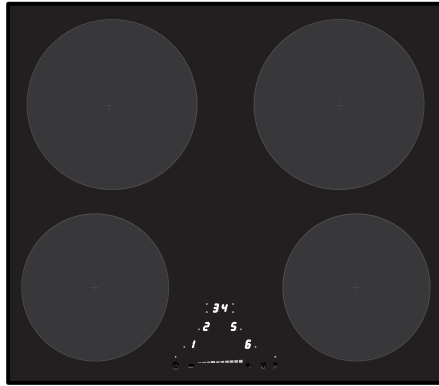


Eico 60 IP

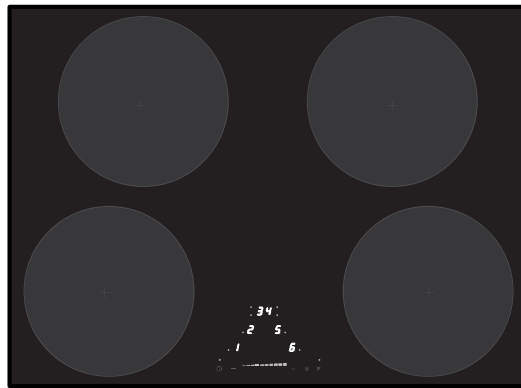


Eico 80 IP

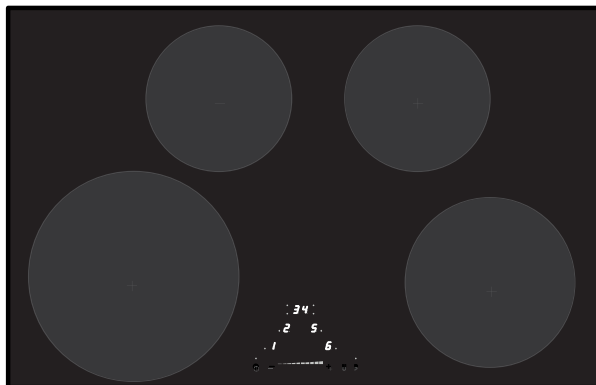




Eico 60 IP



Eico 70 IP



Eico 80 IP

Fig. 1

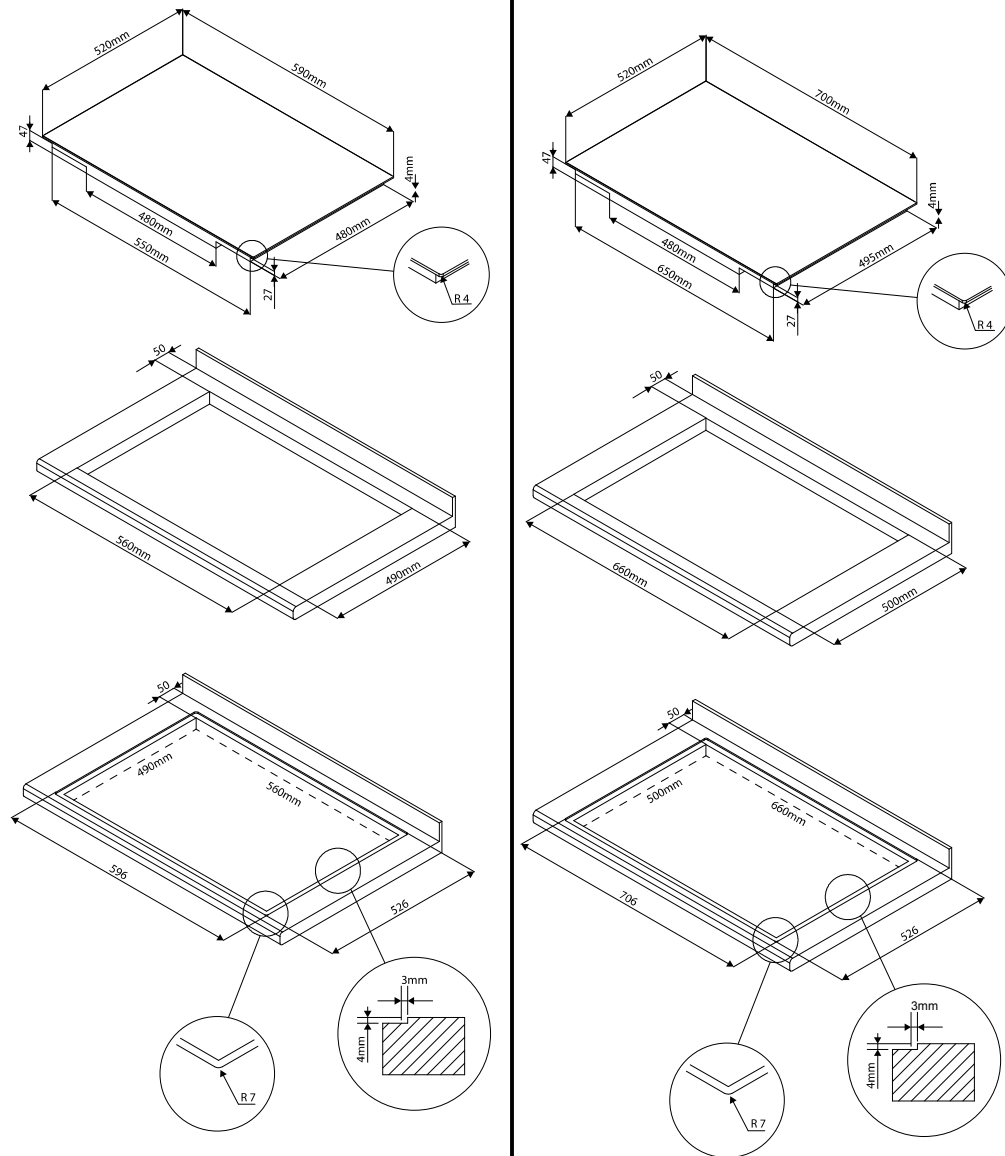


Fig. 1

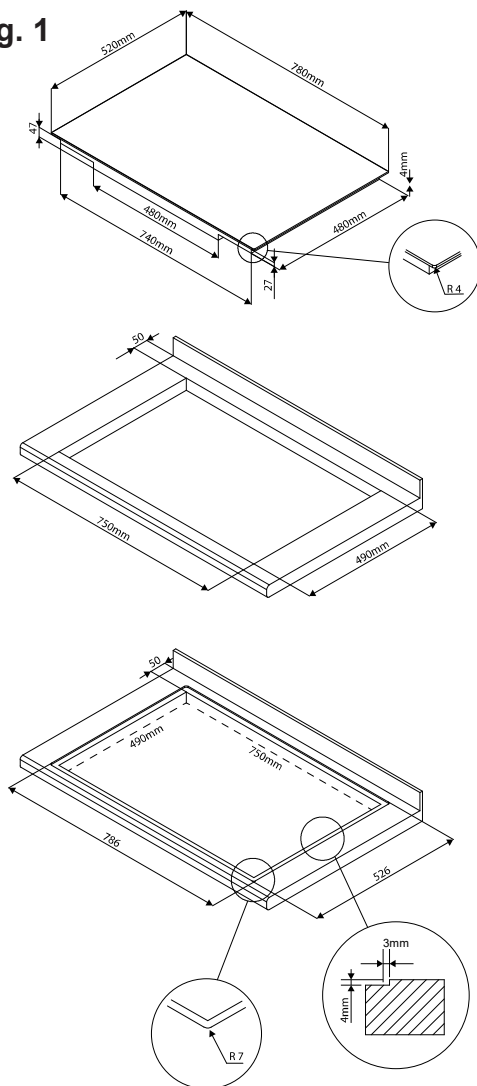


Fig. 2

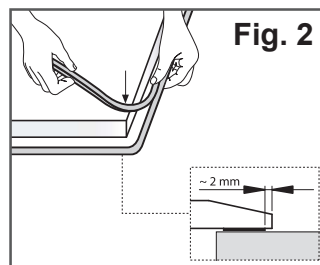


Fig. 3

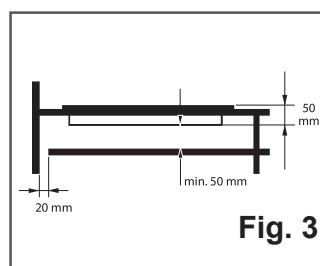
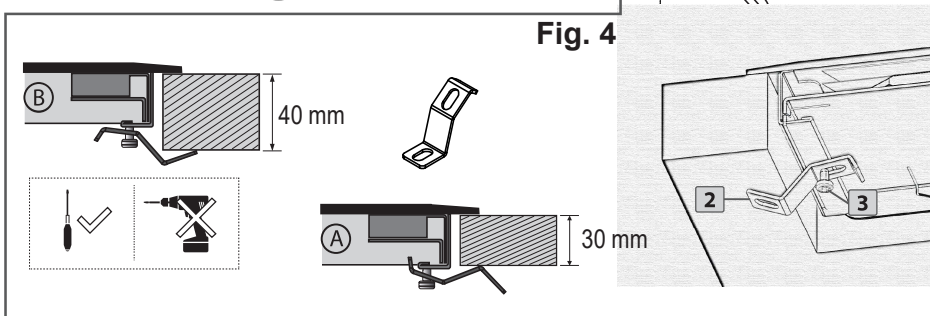


Fig. 4



4 Zone					
Land	Mains	Connection	Cable diameter	Cable	Protection calibre
DK S	400V~ 50/60 Hz	2 Ph + N	4 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A*
NO	230V~ 50/60 Hz	2 Ph	3 x 2.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A*
DK S	230V~ 50/60 Hz	1 Ph + N	3 x 2.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A*

(*) calculated with the simultaneous factor following the standard EN 60 335-2-6/1990

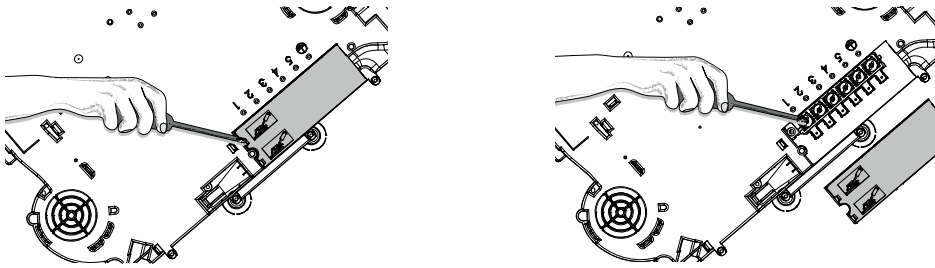
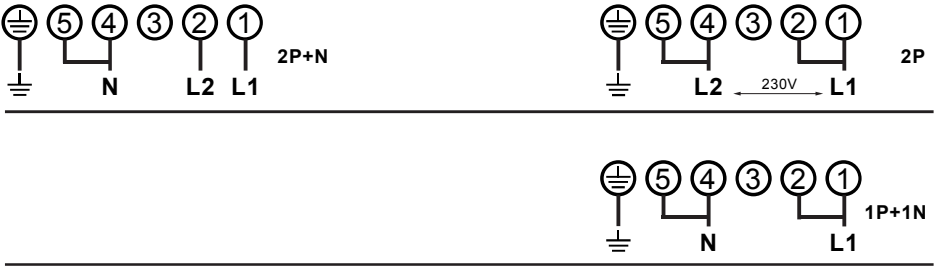


Fig. 6

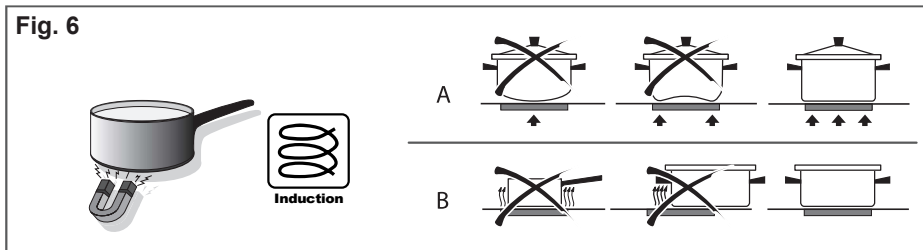


Fig. 7

DK

- A - Tænd / sluk-knap > Tænd og sluk produktet.
- B - Kogezone display > Identifikation af kogezone aktiveret
- C - Kogezone display > Slider display
- D - Brofunktion
- E - Booster-knap
- F - Timer display > Justering af timer

NO

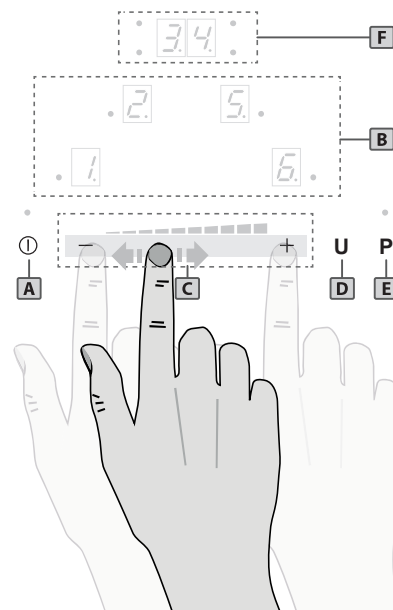
- A - Av/På-knapp > Slå av og på produktet.
- B - Kokesonedisplay > Identifikasjon av kokesone aktivert
- C - Kokesonedisplay > Slider-display
- D - Brofunksjon
- E - Booster-knapp
- F - Timer-display > Justering av timer

S

- A - På / av-knapp > Sätt på och stäng av produkten.
- B - Kokzon display > Identifiering av kokzonen är aktiverad
- C - Kokzon display > Slider display
- D - Brofunktion
- E - Booster-knapp
- F - Timer display > Justering av timer

EN

- A - ON/OFF key > switch the appliance on or off.
- B - Cooking zone display > Identification cooking zone activated.
- C - Cooking zone display > Slider display power level.
- D - Bridge key
- E - Booster key
- F - Timer display > increase/decrease timer value.



FI

- A - ON/OFF -painike > laittaa laitteen päälle tai pois päältä.
- B - Keittoalueen näyttö > Aktivoidun keittoalueen tunnistus.
- C - Keittoalueen näyttö > Tehotason näytön liukusäädin.
- D - Siltapainike
- E - Booster-painike
- F - Ajastimen näyttö > Lisää/vähentää ajastimen arvoa.

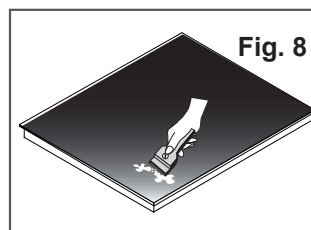


Fig. 8

General information

Læs omhyggeligt denne brugs- og vedligeholdelsesmanual, hvor vigtige oplysninger om installation, brug, vedligeholdelse og sikkerhed er beskrevet. Opbevar denne vejledning til eventuelle fremtidige behov. Enhver installation især af elektricitet skal udføres af specialiseret personale i overensstemmelse med gældende standarder og forskrifter.

Sikkerhedsadvarsel

Brug af gryder med en flad bund og en diameter svarende til, eller lidt større end, det opvarmede område, anbefales. (Fig.6). Brug ikke gryder, der har en ru bund for at forhindre, at kogepladens termiske overflade bliver ridset. Dette produkt er ikke beregnet til brug af børn eller andre med særlige behov uden opsyn.

Vigtigt!

- Undgå overkog ved at reducere varmen, når der koges eller opvarmes væsker.
- Efterlad ikke nogen kogesektioner tændte, hvis der ikke er pander eller gryder derpå.
- Når tilberedningen er afsluttet, slukkes den pågældende kogesektion ved hjælp af kontrollen vist nedenfor.
- Dette produkt er ikke beregnet til brug af personer (børn inkluderet) med begrænsede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller manglende erfaring og viden, medmindre de er under opsyn eller godt instrueret om brugen af produktet af en person, der tager ansvaret for deres sikkerhed.
- Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Hvis kogepladens overflade er revnet - sluk produktet og frakobl det fra det elektriske netværk, således man undgår muligheden for elektrisk stød.

Installations instruktioner

Denne monteringsvejledning er beregnet til en specialiseret installatør og er ment som retningslinjer for installation, tilpasning og vedligeholdelse af kogepladen i overensstemmelse med eventuelle regler og gældende standarder. Hvis en indbygget ovn eller noget andet produkt, som genererer varme monteres direkte under kogeplader, **ER DET NØDVENDIGT AT BADE OVNE OG KOGEPLADEN ER ORDENTLIGT ISOLERET.** Overholder man ikke denne forholdsregel kan det resultere i, at man ikke kan betjene sin kogeplade via finger touch betjeningen.

• Placering

Dette produkt er designet til montering i en bordplade, som vist i figuren (fig. 1). Brug tætningsmateriale langs hele omkredsen (fig. 2) Dette er nødvendig for at forhindre enhver væske i at trænge ind i kogepladen, hvilket kan være med til at produktet ikke er sikkert at bruge. Kogepladen fastgøres på bordpladen ved hjælp af de 4 støtter - hav bordpladens tykkelse i mente (fig. 4). Hvis den nederste del af kogepladen er tilgængelig fra skabet

nedenunder, er det nødvendigt at montere et panel med den givne distance i figur 3. Hvis apparatet installeres over en ovn, vil denne manøvre ikke være nødvendig.

• Elektrisk tilslutning (Fig.5)

- Installationen af produktet, og tilslutningen til det elektriske netværk bør kun overlades til en elektriker!
- Beskyttelse mod de komponenter, som er under spænding, skal være sikret efter indbygning.
- Oplysninger om den nødvendige tilslutning er på klistermærket placeret på kogepladens bagside nær tilslutningsboksen.
- Forbindelsen til el-nettet skal ske ved hjælp af et stik med jord eller via et kraftstik.
- Det elektriske kredsløb skal være adskilt fra netværket af tilpassede anordninger, fx af afbrydere eller sikringer.
- Hvis produktet ikke er forsynet med et tilgængeligt stik, skal adskillelsen ske i overensstemmelse med installationens forskrifter.
- Ledningen skal placeres således, at den ikke rører nogen af de varme dele af kogepladen eller lignende.

OBS!

Dette produkt må kun være forbundet til et netværk 230 V ~ 50/60 Hz.

Tilslut altid jordledning.

Respekter tilslutningsskemaet.

Tilslutningssboksen er placeret på bagsiden af kogepladen. For at åbne dækslet brug en medium skrue-trækker.

OBS!

Sikr dig at alle kabler er korrekt forbundet og at de er strammet til.

Vi kan ikke holdes ansvarlig for uheld som følge af forkert tilslutning, eller som kun kan forekomme ved brug af et apparat uden jordforbindelse eller som er blevet udstyret med et defekt jordforbindelse.

Brug og vedligeholdelse

Vedligeholdelse (Fig.8)

Fjern eventuelle madrester og fedt fra kogepladen ved hjælp af den særlige glasskraber, som kan erhverves ved henvendelse. For at rengøre det opvarmede areal på den bedst mulige måde, skal man kun bruge egnede rengøringsartikler og køkkenrulle. Tør derefter med vand og en ren klud. Ved brug af den særlige skraber (ekstraudstyr), fjerner man straks folie og stanniol, som man ved et uheld kan have smeltet på kogepladen. Det samme gælder sukker eller andre madrester. På denne måde kan beskadigelse af overfladen forhindres. Brug af skuresvampe eller aggressive kemiske rengøringsmidler, såsom spray til ovne eller skræppe rengøringsmidler er ikke tilladt under nogen omstændigheder.


• Brug

Brug slider-kontrolsystemet til alle fire kogezone efter dit individuelle behov. Husk at jo højere tallet er, jo mere varme produceres der.


• Funktioner (Fig. 7):

- A. Tænd / sluk-knap
- B. Kogezone-valg knap og display
- C. Slider
- D. Keep warm-knap
- E. Booster-knap
- F. Timer knap

• Tænd for kogepladen

Tryk på knappen (Tænd / Sluk) for at tænde for kogepladen og alle displayet viser symbolet  i blinkende LED. Styreenheden forbliver aktiv i 10 sekunder. Hvis der ikke vælges en kogezone inden for dette tidsrum, slukkes kogepladen automatisk.


• Grydere registrering

Grydere registreringen sikrer perfekt sikkerhed, da denne induktions- plade ikke fungerer, når der ikke er kogegrej på kogezonen. Når kogegrejet fjernes, viser displayet symbolet  som forsvinder igen, når kogegrejet genplaceres på kogezonen. Kogepladen fortsætter med de tidligere indstillinger. Efter brug skal man altid slukke for kogepladen. Hvis symbolet vises på en af kogezonerne displays kan det betyde, at:

- 1) Kogegrej, der anvendes er ikke egnet til induktion.
- 2) Diameteren af kogegrejet der anvendes, er mindre end tilladt af kogepladen.
- 3) Der ikke er noget kogegrej på pladen.



MODEL	POSITION	DIAMETER	MINIMUM DIAMETER DETECTION
Eico 60 IP	Front venstre	180 mm	100 mm
	Bag venstre	210 mm	110 mm
	Bag højre	210 mm	110 mm
	Front højre	180 mm	100 mm
Eico 70 IP	Front venstre	210 mm	110 mm
	Bag venstre	210 mm	110 mm
	Bag højre	210 mm	110 mm
	Front højre	210 mm	110 mm
Eico 80 IP	Front venstre	260 mm	120 mm
	Bag venstre	180 mm	100 mm
	Bag højre	180 mm	100 mm
	Front højre	210 mm	110 mm

• Tænd for kogezonerne


Tryk på knappen B (vælg zone) for at vælge den ønskede zone. På displayet tilhørende den aktiverede zone, vil der med LED-belysning blive vist logoet . For at styre styrken på varmen, bruges slideren "E", ved at glide enten til den ene eller den anden side med fingeren på pladen. I stedet for at glide med fingeren, kan du også vælge blot at trykke det sted på slideren, som angiver den styrke som du ønsker at tilberede ved. Man kan vælge mellem 9 forskellige styrker og værdier fra 1 til og med 9 vil vises på det tilhørende display.

• Børnesikring


Du kan låse kogepladen og forebygge risikoen for utilsigtet brug ved fx rengøring og andet. Tænd kogepladen ved at trykke på "A". For at låse, tryk samtidigt på knappen B i nederste højre hjørne og E-knappen. Efter

bippet skal du igen trykke på B-knappen i nederste højre hjørne. Alle displays (B) vil vise symbolet . For midlertidigt at låse op, skal man trykke samtidigt på B-knappen i nederste højre hjørne, og derefter trykke på E-tasten i 3 sekunder. Vent til efter bippet, og man kan nu bruge kogepladen. Genstartes kogepladen, vil den igen være låst. For at låse kogepladen permanent op, tryk på knappen B i nederste højre hjørne og på knappen E. Efter bippet trykkes der på E-knappen igen. Alle displays vil vise bogstavet  and kogepladen slukker.

• Restvarme

Hvis temperaturen på kogezonen efter sluk stadig er høj (over 50°C), vil det tilhørende display vise bogstavet  for "heat". Bogstavet forsvinder først, når der ikke længere er risiko for forbrænding.





• Sluk kogezonerne

For at slukke for en kogezone tryk samtidigt på C og D-knapper tilhørende den valgte zone, eller tryk på knappen C indtil displayet viser tallet .


• Sluk kogepladen

For at slukke kogepladen helt, hold knappen A nede indtil kogepladen slukker.


• Keep Warm-funktion

Kogepladen har to programmer med forudindstillede temperaturer for at holde mad varm. Det første program har en temperatur på 42 grader, mens det andet har en temperatur på 70 grader. For at vælge denne funktion, skal du vælge den ønskede kogezone med B-knappen og tryk derefter på D. Ved valg af programmet på 42°, hvilket er over D tasten, vil display vise symbolet  med en linie  underneden. Hvis man trykker på D-knappen igen, vil man vælge 70° og programmet vises ved  med en linie  under på displayet.

• Power Booster-funktion


Ved at aktivere booster-funktionen, kan man sørge for, at opvarmningen på den valgte kogezone foregår hurtigere end ellers - fx. hvis man ønsker at bringe vand i kog. For at aktivere booster-funktionen, skal man vælge en kogezone, slide med din finger for at øge varmen på kogezonen og derefter tryk på knappen E. Når displayet viser et  er funktionen aktiv på den valgte kogezone.

• Automatisk Booster-funktion

Alle kogezoner er udstyret med en automatisk booster-funktion. Det betyder, at kogezonen automatisk kan starte på højeste niveau, for efter noget tid at gå ned på det oprindeligt valgte effektrin. Vælg en kogezone og kørs slider op på niveau 9 på denne. Slip slideren og tryk derefter på "+". Der vil nu være et  vekslede med effektrinnet i displayet. Automatisk booster funktion er dermed aktiveret.

• Stop & Go-funktion


Denne funktion gør det muligt midlertidigt at stoppe madlavning på alle kogezoner og derefter genoptage

tilberedningen, hvor man var da man slukkede. For at aktivere denne funktion skal man trykke på B-knapperne i toppen til højre og i toppen til venstre. Displayet vil vise symbolet . For at deaktivere funktionen, tryk på de samme knapper igen.

Genskab-funktion

Hvis man under tilberedning ved et uheld kommer til at slukke for kogepladen, kan man genskabe den sidst valgte indstilling. Indstillingen lagres kun i kort tid, så man skal handle hurtigt, hvis man kommer til at slukke. Man genskaber ved at tænde kogepladen på knappen "A", og derefter trykke på knappen B i nederste højre og nederste venstre hjørne samtidigt.

• Timer

Denne funktion giver dig mulighed for at indstille tiden (fra 1 til 99 minutter) til automatisk at slukke kogezone. Aktiver en kogezone og juster effekten. Aktiver timeren på displayet ved at trykke på F. Displayet vil vise symbolet  og LED-lyset på den valgte zone vil blinke i det ene hjørne af F-displayet. Rul over slideren "C" med fingeren for at indstille den ønskede værdi (f.eks 3 min.) Tryk på F på displayet igen, hvilket gør det muligt at indstille den anden værdi (f.eks 2) på slideren. Ved at have valgt 3 og 2, vil der på displayet stå 23. Bekræft dette ved at trykke på F. Hvis du ønsker at bekræfte en værdi mindre end 10 min (fx 3 min.) Bekræft ved at trykke to gange på displayet F. Timeren slukker automatisk kogezone. Samtidigt vil der høres et bip, som kan slukkes ved at trykke på en vilkårlig knap.

• Æg- / Påmindelsesur

Denne funktion giver dig mulighed for at sætte en akustisk alarm. For at få adgang til denne funktion må ingen af kogezone være i drift. Tænd kogepladen ved hjælp af A-knappen, aktiver uret ved at trykke på displayets F-knap og juster tiden mellem 1 og 99 minutter, som beskrevet i det foregående afsnit "Timer". Efter bekræftelse af tiden, vil LED'en forblive aktiv på F-displayet og vise den angivende tid. Man kan nu tænde for kogezoneerne med A-knappen og justere effekten af disse. Når tiden udløber, vil du høre et bip, der kan slukkes ved at trykke på en vilkårlig tast. Med denne funktion aktiveret, kan du ikke gøre brug af timeren.

• Sikkerhedsafbryder

Kogepladen har en sikkerhedsafbryder, der automatisk slukker for kogezoneerne, når de har været aktive i en vis tid på en given effekt.

Effekttrin	Drifttid (timer)
1	10
2 - 3	5
4	4
5	3
6 - 7 - 8	2
9	1

ENERGISPARERÅD

- Tilbered så vidt muligt altid maden i lukkede gryder eller pander. Derved undgås unødigt varmekonsum.
- Vælg en lille gryde til små mængder. En lille gryde bruger mindre energi end en større, mindre fyldt gryde.
- Tilbered med så lidt vand som muligt.
- Skru hurtigst muligt ned på et lavere varmetrin efter opkogning eller brunng.
- Anvend en trykkoger for at reducere tilberedningstiden.

Bortskaffelse af elektriske apparater



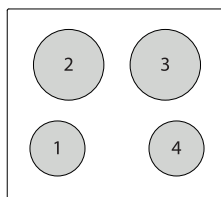
Ifølge EU-direktiv 2002/96/EC om håndtering af elektrisk affald og elektronisk udstyr (WEEE), bør elektriske apparater ikke stilles til storskrald. Forældede apparater bør indsamles separat for at optimere nyttiggørelsen og genvindingen af komponenter samt for at forebygge potentielle farer for mennesker. Symbolet af en affaldscontainer med af et diagonalt kryds bør sættes på alle disse produkter for at minde folk om deres forpligtelse til at få sådanne produkter indsamlet separat. Forbrugere bør kontakte deres lokale myndigheder eller salgsstedet, og anmode om oplysninger om passende steder at efterlade deres gamle elektriske apparater.

PRODUCENTEN FRALÆGGER SIG ALT ANSVAR FOR EVENTUELLE SKADER SOM FØLGE AF, AT MAN IKKE OVERHOLDER OVENSTÅENDE ADVARSLER. GARANTIE ER IKKE GYLDIG I TILFÆLDE AF SKADER FORÅRSAGET PÅ GRUND AF MANGLENDE OVERHOLDELSE AF DE OVENNÆVNTE RESTRIKTIONER.

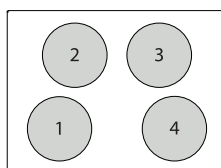
**Oplysninger om den elektriske induktionskogeplade
I henhold til forordning (EU) nr. 66/2014**

Modelnavn / identifikation	Eico 60 IP	EICO 70 IP	Eico 80 IP
Type induktionskogeplade	indbygget	indbygget	indbygget
Antal kogefelter og/eller -områder	4	4	4
Opvarmningsteknologi Induktions kogefelter og kogeområder, strålevarme kogefelter.	1. = Induktion 2. = Induktion 3. = Induktion 4. = Induktion	1. = Induktion 2. = Induktion 3. = Induktion 4. = Induktion	1. = Induktion 2. = Induktion 3. = Induktion 4. = Induktion
For cirkulære kogefelter: diameter på nyttefladen areal/mm kogefelt For ikke-cirkulære kogefelter eller arealer: længde og bredde af nytteflade pr. elektrisk kogefelt eller areal mm	1. = Ø 180 2. = Ø 210 3. = Ø 210 4. = Ø 180	1. = Ø 210 2. = Ø 210 3. = Ø 210 4. = Ø 210	1. = Ø 260 2. = Ø 180 3. = Ø 180 4. = Ø 210
Energiforbrug pr. kogefelt eller område beregnet pr. kg (EC _{electric cooking}) Wh/kg	1. = 172,00 2. = 171,00 3. = 171,00 4. = 172,00	1. = 171,00 2. = 171,00 3. = 171,00 4. = 171,00	1. = 191,00 2. = 172,00 3. = 172,00 4. = 171,00
Energiforbrug for komfuret beregnet pr. kg (EC _{electric cooking}) Wh/kg	171,5	171,00	176,5

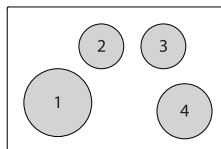
Eico 60 IP



Eico 70 IP



Eico 80 IP



Generell informasjon

Les denne bruks- og vedlikeholdsmanualen grundig, da den inneholder viktige opplysninger om installasjon, bruk, vedlikehold og sikkerhet. Oppbevar veiledningen til eventuelle fremtidige behov. Enhver installasjon, især elektriske, må utføres av spesialisert personale og i overensstemmelse med gjeldende standarder og forskrifter.

Sikkerhetsadvarsel

Det anbefales å bruke gryter med flat bunn og en diameter svarende til, eller litt større enn, det oppvarmede området (fig. 6). Bruk ikke gryter med ru bunn, dette for å forhindre at kokeplatens termiske overflate risses. Dette produktet er ikke beregnet til å brukes av barn, eller andre med særlige behov, uten oppsyn.

Viktig!

- Unngå overkoking ved å redusere varmen under koking eller oppvarming av væske.
- Etterlat aldri tente kokeseksjoner uten en gryte eller panne.
- Ved endt tilberedning slukkes den aktuelle kokeseksjonen ved hjelp av kontrollen vist nedenfor.
- Dette produktet er ikke beregnet til bruk av personer, inkludert barn, med begrensede fysiske, sensoriske og/eller mentale evner eller manglende erfaring og viten, med mindre disse er under oppsyn eller godt instruert om bruken av produktet av en person som tar ansvaret for sikkerheten.
- Barn må alltid holdes under oppsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Dersom kokeplatens overflate er revnet, slå av produktet og koble det fra det strømmettet for å unngå risiko for elektriske støt.

Installasjonsinstruksjoner

Denne monteringsveiledningen er beregnet til en spesialisert installatør og er ment som retningslinjer til riktig installering, tilpasning og vedlikehold av kokeplaten i overensstemmelse med eventuelle regler og gjeldende standarder. Dersom en innebygd ovn, eller noe annet produkt som genererer varme, monteres direkte under kokeplater er det **NØDVENDIG AT BÅDE OVNE OG KOKEPLATEN ER FORSVARLIG ISOLERT**. Overholdes ikke denne forhåndsregel kan det resultere i at kokeplaten ikke kan betjenes via touchfunksjonen.

• Plassering

Dette produktet er designet til montering i benkeplate som vist på figuren (fig. 1). Benytt tetningsmateriale langs hele omkretsen (fig. 2), da dette er nødvendig for å hindre væske i å trenge inn i kokeplaten og utgjøre en sikkerhetsrisiko under betjening. Kokeplaten festes i benkeplaten ved hjelp av de fire (4) støtter – ha benkeplatens tykkelse in mente (fig. 4). Dersom nederste del av kokeplaten er tilgjengelig fra skapet under er det nødvendig å montere et panel med den gitte distanse på figur 3. Dersom apparatet installeres over ovn vil denne manøver ikke være nødvendig.

• Elektrisk tilslutning (Fig.8)

- Installasjonen av produktet, og tilslutning til strømmettet, bør kun utføres av elektriker.
- Beskyttelse av komponenter som er under spenning skal være sikret etter innebygging.
- Opplysninger om nødvendig tilslutning er opplyst på klistremerket på kokeplatens bakside, i nærheten av tilslutningsboksen.
- Forbindelsen til strømmettet skal skje ved hjelp av et jordet stikk eller via kraftstikk.
- Det elektriske kretsløpet skal være adskilt strømmettet gjennom tilpassede anordninger, for eksempel av brytere eller sikringer.
- Dersom produktet ikke er forsynt med et tilgjengelig stikk skal adskillelsen skje i overensstemmelse med installasjonens forskrifter.
- Ledningen må plasseres slik at den ikke rører noen av kokeplatens varme deler.

OBS!

Dette produktet kan kun tilsluttes et strømmett på 230 V – 50/60 Hz.

Tilslutt alltid jordledning.

Respekter koblingsskjemaet.

Tilslutningsboksen er plassert på baksiden av kokeplaten. Bruk et skrujern til å åpne dekslet.

OBS!

Forsikre deg om at alle ledninger er riktig tilkoblet og at de er ordentlig strammet til.

Vi kan ikke holdes ansvarlig for uhell som følge av uriktig tilslutning eller uhell som kan skyldes bruk av apparatet uten jordingsforbindelse eller defekt jordingsforbindelse.

Bruk og vedlikehold

• Vedlikehold (Fig.8)

Fjern eventuelle matrester og fett fra kokeplaten ved hjelp av den særlige glasskraper som kan kjøpes som ekstrautstyr. For å rengjøre det oppvarmede areal på best mulig måte må kun egnede rengjøringsmidler og kjøkkenrull benyttes. Tørk deretter med vann og en ren klut. Ved bruk av skraperen (ekstrautstyr) fjerner man folie og sølvpapir, som ved uhell kan ha smeltet på platen, det samme gjelder sukker eller andre matrester. Slikt vedlikehold hindrer beskadigelse av overflaten. Bruk av skuresvamp eller aggressive, kjemiske rengjøringsmidler er ikke, under noen omstendigheter, tillatt.


• Bruk

Bruk slider-kontrollsystemet etter individuelle behov til alle fire kokesonene. Husk at jo høyere tall, jo mer varme produseres.


• Funksjoner (fig. 7)

- A – Av-/På-knapp
- B – Knapp til valg av kokesone og display
- C – Slider
- D – Keep warm-knapp
- E – Booster-knapp
- F – Timer-knapp

• Slå på kokeplaten

Trykk på knapp A for å tenne kokeplaten. Alle display viser symbolet  i blinkende LED. Styreenheten forblir aktiv i 10 sekunder. Hvis det ikke velges kokesone i løpet av denne perioden, slås kokeplaten automatisk av.


• Gryteregistrering

Gryteregistreringen sørger for optimal sikkerhet, da denne induksjonsplaten ikke fungerer uten kjøkkenredskap (gryter, panner) plassert på kokesonene. Når redskapet fjernes vises  i displayet. Symbolet forsvinner igjen når redskapene plasseres tilbake på kokesonen(e). Kokeplaten fortsetter med de tidligere valgte innstillingene. Etter bruk må kokeplaten alltid slås av. Dersom symbolet vises på en av kokesonenes display kan dette bety at:



- 1) Benyttet kjøkkenredskap ikke er egnet for induksjon.
- 2) Diameteren til kjøkkenredskapet som benyttes er mindre enn tillatt av kokeplaten.
- 3) Det er ingen kjøkkenredskap på platen.

MODELL	POSISJON	DIAMETER	MINIMUM DIAMETER DETECTION
Eico 60 IP	Front venstre	180 mm	100 mm
	Bak venstre	210 mm	110 mm
	Bak høyre	210 mm	110 mm
	Front høyre	180 mm	100 mm
Eico 70 IP	Front venstre	210 mm	110 mm
	Bak venstre	210 mm	110 mm
	Bak høyre	210 mm	110 mm
	Front høyre	210 mm	110 mm
Eico 80 IP	Front venstre	260 mm	120 mm
	Bak venstre	180 mm	100 mm
	Bak høyre	180 mm	100 mm
	Front høyre	210 mm	110 mm


• Slå på kokesonene

Trykk på knapp B (velg sone) for å velge den ønskede sone. På displayet tilhørende den aktiverte sonen vises, med LED-belysning, . Benytt slideren, "E", og flytt den til høyre eller venstre med fingeren for å justere varmen. I stedet for å gli med fingeren kan man også trykke direkte på stedet som angir ønsket styrke. Man kan velge mellom 9 forskjellige styrker og verdier fra 1 til 9 vises på det tilhørende display.


• Barnesikring

Du kan låse kokeplaten og forebygge risiko for utilsiktet bruk ved for eksempel rengjøring eller lignende. Slå på kokeplaten ved å trykke på knapp A. For å låse, trykk samtidig på knapp B, i nederste høyre hjørne, og knapp E. Trykk deretter, etter et bip, ytterligere én gang på knapp B i nederste høyre hjørne. På alle display (B) vises symbolet . For å låse opp, trykk samtidig på knapp B, i nederste høyre hjørne, og knapp E i tre sekunder. Vent til etter et bip på å benytte kokeplaten. Gjenstartes kokeplaten vil den igjen være låst. For å låse opp kokeplaten permanent, trykk på knapp B, i nederste høyre hjørne, og knapp E. Etter et bip, trykk på knapp E. Alle display viser bokstaven  og kokeplaten slår seg av.

• Restvarme

Dersom temperaturen etter at kokesonen er avslått fremdeles er høy (over 50 grader), vil det tilhørende display vise bokstaven  for "heat". Bokstaven forsvinner når det ikke lenger er risiko for forbrenningsskader ved berøring.



• Slå av kokesonene

For å slå av en kokesone trykker man samtidig på knappene C og D tilhørende den valgte sone. Trykk eventuelt på knapp C til displayet viser tallet .


• Slå av kokeplaten

For å slå av kokeplaten, hold knapp A nede til kokeplaten slås av.


• Keep Warm-funksjon

Kokeplaten har to program med forhåndsinnstilte temperaturer for å holde mat varm. Det første programmet har en temperatur på 42 grader, mens program nummer to har en temperatur på 70 grader. For å aktivere denne funksjonen, velg ønsket kokesone med knapp B og trykk deretter på knapp D. Ved valg av 42 graders-programmet, som ligger over knapp D, vises  i displayet. Trykker man på knapp D igjen velges 70 graders-programmet og  vises i displayet.


• Power Booster-funksjon

Ved å aktivere booster-funksjonen går oppvarmingen av den valgte kokesonen hurtigere enn normalt (for eksempel til koking av vann). For å aktivere funksjonen må man velge en kokesone, slide med fingeren for å øke varmen og deretter trykke på knapp E. Når  vises i displayet er funksjonen aktiv på den valgte kokesone.

• Automatisk Booster-funksjon

Alle kokesoner er utstyrt med en automatisk booster-funksjon. Det betyr at kokesonen automatisk kan starte på høyeste nivå og deretter redusere effekten til det opprinnelig valgte effektrinns. Velg en kokesone og kjør slideren opp til nivå 9. Slipp slideren og trykk på "+". Bokstaven  vil nå vises vekselvis med effektrinnet i displayet og funksjonen er dermed aktivert.


• Stop & Go-funksjon

Denne funksjonen muliggjør midlertidig stopp på alle kokesoner for deretter å kunne gjenoppta tilberedningen fra hvor man stoppet. For å aktivere funksjonen, trykk på knapp B øverst til høyre og øverst til venstre. Displayet viser symbolet . Funksjonen deaktiveres ved at de samme knapper trykkes på igjen.

• Gjenstartfunksjon

Dersom man under tilberedning av maten ved et uhell slår av kokeplaten kan man gjenstarte i den sist valgte innstilling. Innstillingen lagres kun i kort tid, og man skal derfor handle hurtig dersom man slår av platen. Kokeplaten gjenstartes ved å slå på platen med knapp A og deretter samtidig trykke på knapp B i nederste høyre og nederste venstre hjørne.

• Timer

Denne funksjonen lar deg innstille tiden (fra 1 til 99 minutt) til når kokesonen slås av automatisk. Aktiver en kokesone og juster effekten. Aktiver timeren på displayet ved å trykke på knapp F. Displayet viser symbolet  og LED-lyset på den valgte kokesone blinker i det ene hjørnet av F-displayet. Rull over slideren "C" med fingeren for å innstille den ønskede verdi (for eksempel 3 min). Trykk på knapp F på displayet igjen, dette muliggjør innstilling av den andre verdien (for eksempel 2) på slideren. Velges 3 og 2 vil dette vises som 23 på displayet. Bekreft ved å trykke på knapp F. Dersom du ønsker en verdi mindre enn 10 minutter, bekreft ved å trykke to ganger på display F. Timeren slår automatisk av kokesonen og varsler med et bip-signal som kan slukkes ved å trykke på en vilkårlig knapp.

• Egge-/Påminnelsesklokke

Funksjonen lar deg innstille en akustisk alarm. For å få adgang til funksjonen kan ingen av kokesonene være i drift. Slå på kokeplaten ved hjelp av knapp A, aktiver klokken ved å trykke på knapp F og juster tiden, som beskrevet i foregående avsnitt, mellom 1 og 99 minutter. Etter bekreftelse av tiden blir LED'en på F-displayet aktiv og viser angitt tid. Kokesonene kan nå slås på med knapp A og effekten justeres. Når tiden løper ut høres et bip som kan slukkes ved å trykke på en vilkårlig knapp. Når denne funksjonene er aktivert kan timeren ikke benyttes.

• Sikkerhetsbryter

Kokeplaten har en sikkerhetsbryter som automatisk slår av kokesonene når de har vært aktive i en viss tid på en gitt effekt.

Effekttrinn	Drifttid (timer)
1	10
2 - 3	5
4	4
5	3
6 - 7 - 8	2
9	1

Tips for energisparing

- Kok helst i gryter eller panner med lokk. Da forhindres unødig varmetap.
- Velg en liten gryte for små mengder. En liten gryte behøver mindre energi enn en stor gryte med lite innhold.
- Bruk lite vann.
- Reduser effekttrinnet i tide etter oppkok eller brunng.
- Koketiden kan reduseres betydelig ved bruk av trykkoker.

Bortskaffing av elektriske apparater



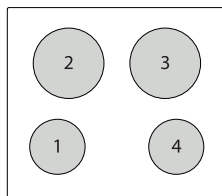
I følge EU-direktiv 2002/96/EC om håndtering av elektrisk avfall og elektronisk utstyr (WEEE), bør ikke elektriske apparat kastes som alminnelig avfall. Foreldede apparat bør samles inn separat for å optimere nyttiggjøring og gjenvinning av komponenter, samt å forebygge potensielle farer for mennesker. Symbolet av en container med et diagonalt kryss over bør settes på alle slike produkt for å minne folk om deres forpliktelse til å få disse apparatene innsamlet separat. Forbrukere oppfordres til å kontakte lokale myndigheter eller salgsstedet og be om opplysninger om passende steder å etterlate gamle elektriske apparater.

PRODUSENTEN FRALEGGES SEG ALT ANSVAR FOR EVENTUELLE SKADER SOM FØLGE AV AT MAN IKKE OVERHOLDER OVENSTÅENDE ADVARSLER. GARANTIE ER IKKE GJELDENE I TILFELLE AV SKADER FORÅRSAKET PÅ GRUNN AV MANGLENDE OVERHOLDELSE AV OVENNEVNT RESTRIKSJONER.

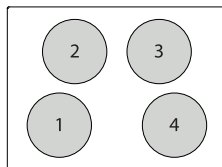
**Informasjon om elektriske komfyrtopper for husholdningsbruk
I samsvar med EU-forordning nr. 66/2014**

Modellnavn/identifikator	Eico 60 IP	EICO 70 IP	Eico 80 IP
Type platetopp	innebygd	innebygd	innebygd
Antall kokesoner og/eller områder	4	4	4
Oppvarmingsteknologi Kokesoner og kokeområder med induksjon, kokesoner med strålevarme.	1. = induksjon 2. = induksjon 3. = induksjon 4. = induksjon	1. = induksjon 2. = induksjon 3. = induksjon 4. = induksjon	1. = induksjon 2. = induksjon 3. = induksjon 4. = induksjon
For sirkulære kokesoner: diameter for nyttbart flate område / mm kokesone For kokesoner eller områder som ikke er sirkulære: lengde og bredde for nyttbart overflateområde per elektriske kokesone eller område mm	1. = Ø 180 2. = Ø 210 3. = Ø 210 4. = Ø 180	1. = Ø 210 2. = Ø 210 3. = Ø 210 4. = Ø 210	1. = Ø 260 2. = Ø 180 3. = Ø 180 4. = Ø 210
Energiforbruk per kokesone eller område beregnes per kg (EC _{elektrisk enhet}) Wh/kg	1. = 172,00 2. = 171,00 3. = 171,00 4. = 172,00	1. = 171,00 2. = 171,00 3. = 171,00 4. = 171,00	1. = 191,00 2. = 172,00 3. = 172,00 4. = 171,00
Energiforbruk for koketopp beregnet per kg (EC _{elektrisk enhet}) Wh/kg	171,5	171,00	176,5

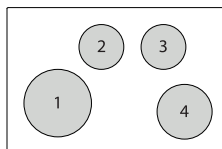
Eico 60 IP



Eico 70 IP



Eico 80 IP



Allmän information

Läs noga genom den här användningsmanualen, där det ingår viktiga upplysningar om installation, användning, underhåll och säkerhet. Förvara manualen till eventuell senare behov. Varje installation, speciellt med elektricitet, måste göras av yrkesfolk med standard och regler.

Säkerhetsvarningar

Användning av grytor med platt botten och en diameter motsvarande, eller lite större, än det uppvärmda området rekommenderas.

(Fig. 6). Använd aldrig grytor, som har en grov botten för att hindra att kokplattans termiska yta skrapas.

Produkten får inte användas av barn eller andra med särskilda behov utan noga uppsikt.

Viktigt!

- Undvik överhettning genom att minska värmen, när du kokar eller värmer upp vätskor.

- Lämna inte några kokzoner påslagna, om det inte finns några pannor eller grytor på kokzonen.

- När matlagningen är klar, släcks den aktuella kokzonen med hjälp av kontrollen enligt bilden nedanför.

- Den här produkten ska inte användas av personer (inklusive barn) med begränsade fysiska, känsliga eller mentala förmågor, eller som saknar erfarenhet och kunskap, om det inte är under uppsikt eller efter noga instruktioner om användningen av produkten av en person, som tager på sig ansvaret för säkerheten.

- Barn ska vara under uppsikt för att vara säkra på att de inte leker med produkten.

- Om kokplattans yta är skadad – stäng av produkten och koppla bort den från elnätet, så man undgår risken för elstöt.

Installations instruktioner

Den här monteringsguiden riktar sig till en specialiserad installatör och är skapad som riktlinjer för installationen, justering och underhåll av kokplattan enligt eventuella regler och aktuella standard. Om en inbyggd ugn eller någon annan produkt, som alstrar värme, monteras direkt under kokplattorna, **MÅSTE BÅDE UGNEN OCH KOKPLATTAN ISOLERAS ORDENTLIGT**. Följer man inte denna relativt enkla regel kan det leda till att man inte kan använda sin kokplatta via finger panelen.

• Placering

Produktet är skapad till placering i en bordplatta, som visad på figuren (fig. 1).

Använd tätningsmaterial runt hela omkretsen fig. 2) Detta är nödvändigt för att förhindra att vätska tränger in i kokplattan, vilket skulle vara det samma som att produkten inte längre är säkert att använda.

Kokplattan fästs på bordplattan med hjälp av de 4 stöd – tänk på bordplattans tjocklek (fig. 4). Om den nedre delen av kokplattan kan användas från skåpet under, är det nödvändigt att montera en panel med det givna av-

ståndet i figur 3.

Om produkten ska installeras över en ugn, är detta inte nödvändigt.

• Elektrisk anslutning (Fig.5)

• Installation av produkten, och anslutning till elnätet, bör endast utföras av en elektriker!

• Skydd av delarna som är under elnätet, ska vara säkrat under installationen.

• Information om de nödvändiga anslutningarna finns på klistermärket på kokplattans baksida nära kopplingsboxen.

• Anslutningen till el-nätet sker med hjälp av en kontakt med jord eller via en strömkontakt.

• Det elektriska kretsloppet ska vara separat från nätverket av en strömbrytare eller säkringar.

• Om produkten inte är utrustad med en kontakt, ska separationen ske enligt bestämmelser från installationen.

• Sladden ska placeras så att den inte rör vid någon av de värme delarna av kokplattan eller liknande element.

OBS!

Den här produkten får endast anslutas till ett elnät med 230 V ~ 50/60 Hz.

Anslut alltid jordledningen.

Respektera och följ kopplingskemat.

Anslutningsboxen är placerad på baksidan av kokplattan. För att öppna locket, använd en standard skruvmejsel.

OBS!

Säkra att alla sladdar är ordentligt anslutna och är fästa ordentligt.

Vi kan inte vara ansvariga för olyckor till följd av felaktig anslutning, eller som endast kan förekomma vid användning av en apparat utan jordanslutning eller som har utrustats med en trasig jordanslutning.

Användning och underhåll

• Underhåll (Fig.8)

Ta bort alla eventuella matrester och fett från kokplattan med hjälp av speciella glasskrapare, som kan fås vid efterfrågan.

För att rengöra den uppvärmda ytan på bästa sätt ska man endast använda lämpliga rengöringsprodukter och köksrulle. Torka sedan av med vatten och en ren trasa. Genom att använda den speciella skrapan (extra tillbehör) tar man bort folie och staniol som olyckligtvis kan ha smält fast på kokplattan. Detsamma gäller för socker och andra matrester. På det viset kan skador på kokyten förhindras. Användning av skursvampar eller kraftiga kemiska rengöringsmedel, som spray till ugnar eller kraftiga rengöringsmedel är inte tillåtna under normala omständigheter.


• Användning

Använd slider-kontrollpanelen till de fyra kokzoner, allt efter ditt personliga behov. Kom ihåg att ju högre talet är, ju mera värme produceras det.


• Funktioner (Fig. 7):

- A. På / av-knapp
- B. Kokzon-val knapp och display
- C. Slider
- D. Keep warm-knapp
- E. Booster-knapp
- F. Timer knapp

• Sätt på kokplattan

Tryck på knappen (På / Av) för att sätta på kokplattan och alla teckenfönster visar symbolen . Kontrollpanelen är fortsatt aktiv i 10 sekunder. Om det inte väljs en kokzon inom tidsrummet, stängs kokplattan automatiskt av.


• Grytregistrering

Grytregistreringen säkrar perfekt säkerhet eftersom induktionsplattan inte fungerar när det placeras kokföremål på kokzonen. När kokföremålet tas bort, visar fönstret symbolen  som försvinner igen när kokföremålet placeras tillbaka på kokzonen. Kokplattan fortsätter med tidigare inställningar. Efter användning ska man alltid stänga av kokplattan. Om symbolen visas på en av kokzonernas fönster kan det betyda att:

- 1) Kokföremålet som används är inte passande till induktion.
- 2) Diametern av kokföremålet som används är mindre än tillåtet av kokplattan.
- 3) Det finns inget kokföremål på plattan.



MODELI	POSITION	DIAMETER	MINIMUM DIAMETER DETECTION
Eico 60 IP	Front venstre	180 mm	100 mm
	Bak venstre	210 mm	110 mm
	Bak højre	210 mm	110 mm
	Front høyre	180 mm	100 mm
Eico 70 IP	Front venstre	210 mm	110 mm
	Bak venstre	210 mm	110 mm
	Bak højre	210 mm	110 mm
	Front høyre	210 mm	110 mm
Eico 80 IP	Främre vänster	260 mm	120 mm
	Bakre vänster	180 mm	100 mm
	Bakre höger	180 mm	100 mm
	Främre höger	210 mm	110 mm

• Sätt på kokzonerna


Tryck på knappen B (välj zon) för att välja den önskade zonen. I fönstret som tillhör den aktiverade zonen kommer det med LED-belysning att visa logoet . För att justera styrkan på värmen, använd slideren "E", genom att skjuta den till antingen den ena eller den andra sidan med fingret på plattan. I stället för att skjuta med fingret kan du också välja att bara trycka på det ställe på slideren, som anger den styrka som du önskar. Man kan välja mellan 9 olika styrkor och värden från 1 till och med 9 kommer att visas i fönstret.

• Barnsäkring


Du kan låsa kokplattan och förhindra risken för oavsiktlig användning vid t.ex rengöring och övrigt. Sätt på kokplattan genom att trycka på "A". För att låsa plattan,

tryck samtidigt på knappen B i nedersta högra hörn och E-knappen. Efter pipet ska du igen trycka på B-knappen i nedersta högra hörnet. Alla fönster (B) kommer att visa symbolen . För att kortsiktigt låsa upp, ska man trycka samtidigt på B-knappen i nedersta högra hörnet, och sedan trycka på E-knappen i 3 sekunder. Vänta till efter pipet, och man kan nu använda kokplattan. Om kokplattan startas igen, kommer den att igen vara låst. För att permanent låsa upp kokplattan, tryck på knappen B i nedersta högra hörnet och på knappen E. Efter pipet trycker du på E-knappen igen. Alla fönster kommer att visa bokstaven  och kokplattan slocknar.

• Restvärme

Om temperaturen på kokzonen efter avstängning fortfarande är hög (över 50°C), kommer det tillhörande fönstret att visa bokstaven  för "heat". Bokstaven försvinner när det inte längre finns någon risk för brännskador.



• Stäng av kokzonerna

För att stänga av kokzonerna, tryck samtidigt på C och D-knapparna till den valda zonen, eller tryck på C knappen tills fönstret visar talet .


• Stäng av kokplattan

För att stänga av kokplattan helt, håll knappen A nertryckt tills kokplattan slocknar.


• Keep Warm-funktionen

Kokplattan har två program med förinställda temperaturer för att hålla mat varm. Det första programmet har en temperatur på 42 grader, medan det andra har en temperatur på 70 grader. För att välja funktionen, ska du välja den önskade kokzonen med B-knappen och trycka sedan på D. Vid val av program på 42°, vilket är över D-knappen, kommer fönstret att visa symbolen  med en linje under. Om man trycker på D-knappen igen, kan man välja 70° och programmet visas vid  med en linje under fönstret.


• Power Booster-funktionen

Genom att aktivera booster-funktionen kan man se till att uppvärmningen av den valda kokzonen sker snabbare än annars – t.ex om man vill koka vatten. För att aktivera booster-funktionen ska man välja en kokzon, slide med fingret för att öka värmen på kokzonen och sedan trycka på knappen E. När fönstret visar ett  är funktionen aktiverad på den valda kokzonen.

• Automatisk Booster-funktion

Alla kokzoner är utrustade med en automatisk booster-funktion. Det betyder att kokzonen automatiskt kan starta på högsta nivån, för att sedan gå ner till det valda effektläget. Välj en kokzon och skjut slidern upp till nivå 9 på den. Släpp slidern och tryck sedan på "+". Det kommer nu att synas ett  växlande med effektläget i fönstret. Automatisk booster-funktion är dermed aktiverad.


• Stop & Go-funktion

Den här funktionen gör det möjligt att tillfälligt stoppa matlagningen på alla kokzoner och sedan återuppta matlagningen där man senast stoppade. För att aktivera funktionen ska man trycka på B-knapparna i toppen till höger och längst upp till vänster. Fönstret kommer att visa symbolen . För att deaktivera funktionen, tryck på de samma knapparna igen.

• Återskapa-funktion

Om man under matlagningen olyckligtvis kommer att stänga av kokplattan, kan man återskapa den senast valda inställningen. Inställningen lagras endast i kort tid, så man ska agera snabbt om man plötsligt kommer att stänga av produkten. Man återskapar genom att sätta på kokplattan med knappen "A", och sedan trycka på knappen B i nedersta högra hörn och nere i vänstra hörnet samtidigt.

• Timer

Den här funktionen ger dig möjlighet för att ställa in tiden (från 1 till 99 minuter) för att automatiskt stänga av kokzonen. Sätt på en kokzon och justera effektnivån. Aktivera timern på fönstret genom att trycka på F. Fönstret kommer att visa symbolen  och LED-lampan på den valda zonen kommer att blinka i det ena hörnet av F-fönstret. Rulla över slidern "C" med fingret för att ställa in önskad nivå (t.ex 3 minuter) Tryck sedan på F på fönstret igen, vilket gör det möjligt att ställa in ett annat värde (t.ex 2) på slidern. Genom att ha vart 3 och 2, kommer det i fönstret att stå 23. Bekräfta genom att trycka på F. Om du vill bekräfta ett värde på mindre än 10 minuter (t.ex 3 min.) bekräfta genom att trycka två gånger på fönstret F. Timern stänger automatiskt av kokzonen. Samtidigt hörs det ett pip, och som kan stängas av genom att trycka på valfri knapp.

• Ägg- / Alarmklocka

Den här funktionen ger dig möjlighet för att sätta på ett ljudalarm. För att komma åt den funktionen får ingen kokzon vara tänd. Starta kokplattan med hjälp av A-knappen, aktivera klockan genom att trycka på fönstrets F-knapp och justera tiden mellan 1 och 99 minuter, som beskrivet i det föregående avsnittet "Timer". Efter bekräftelse av tiden, kommer LED'en fortfarande att vara aktiverad i F-fönstret och visa den aktuella tiden. Man kan nu sätta på kokzonerna med A-knappen och justera effekten på dessa. När tiden är ute, kommer du att höra ett pip, som kan stängas av genom att trycka på valfri knapp. Med den funktionen aktiverad, kan du inte samtidigt använda timern.

• Säkerhetsbrytare

Kokplattan har en säkerhetsbrytare, som automatiskt stänger kokzonerna när de har varit påslagna i en viss tid på en given effekt nivå.

Effektsteg	Drifttid (timmar)
1	10
2 - 3	5
4	4
5	3
6 - 7 - 8	2
9	1

Energispartips

- Använd om möjligt lock vid tillagning. På detta sätt förhindras onödig värmeförlust.
- Välj ett mindre kokkärl när små mängder ska tillagas. En liten kastrull behöver mindre energi än en stor kastrull med bara lite innehåll.
- Använd bara lite vatten när du lagar mat.
- Sänk effektläget i rätt tid efter uppkokning respektive stekning.
- Använd en tryckkokare för att minska tillagningstiden.

Kassering av elektriska apparater



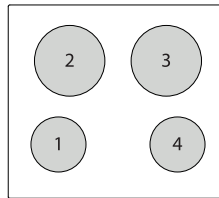
Enligt EU-direktivet 2002/96/EC gällande hantering av elektroniskt avfall och elektriska apparater (WEEE), bör elektriska apparater inte skickas till soptippen. Gamla apparater bör samlas in separat för att optimera återvinningen av komponenterna samt för att förebygga eventuella faror för människor. Symbolen med en soptunna med ett diagonalt kryss över bör sättas på alla produkter för att påminna folk om deras skyldighet till att få dessa produkter insamlade separat. Konsumenterna bör kontakta deras lokala myndighet eller återförsäljaren, och begära information om passande ställen för att lämna deras gamla elektriska apparater.

PRODUCENTEN AVSÄGER SIG ALLT ANSVAR FÖR ALLA EVENTUELLA SKADOR TILL FÖLJD AV ATT MAN INTE FÖLJER OVANSTÄNDE VARNINGAR. GARANTIN ÄR INTE GÄLLANDE VID SKADOR ORSAKADE AV AVSAKNAD AV FÖLJD AV NÄMNDNA BEGRÄNSNINGAR.

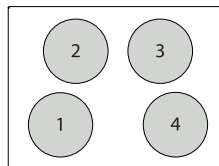
Information för elektriska spishällar för hushåll
I överensstämmelse med EU-förordningar nr. 66/2014

Modellnamn/beteckning	Eico 60 IP	EICO 70 IP	Eico 80 IP
Typ av häll	inbyggt	inbyggt	inbyggt
Antal kokzoner och/eller områden	4	4	4
Uppvärmningsteknologi Induktionskokzoner och håller, med strålning kokzoner.	1. = Induction 2. = Induction 3. = Induction 4. = Induction	1. = Induction 2. = Induction 3. = Induction 4. = Induction	1. = Induction 2. = Induction 3. = Induction 4. = Induction
För cirkulära kokzoner: diameter användbar yta yta/mm kokzon För icke-cirkulära kokzoner eller ytor: längd och bredd användbar yta för elektrisk kokzon eller yta mm	1. = 180 mm 2. = 210 mm 3. = 210 mm 4. = 180 mm	1. = Ø 210 2. = Ø 210 3. = Ø 210 4. = Ø 210	1. = Ø 260 2. = Ø 180 3. = Ø 180 4. = Ø 210
Energiförbrukning per kokzon eller yta be- räknad per kg (EC _{elektrisk kokning}) Wh/kg	1. = 172,00 2. = 171,00 3. = 171,00 4. = 172,00	1. = 171,00 2. = 171,00 3. = 171,00 4. = 171,00	1. = 191,00 2. = 172,00 3. = 172,00 4. = 171,00
Energiförbrukning för häll beräknad per kg (EC _{elektrisk kokning}) Wh/kg	171,5	171,00	176,5

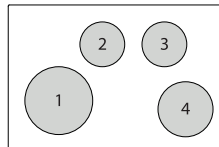
Eico 60 IP



Eico 70 IP



Eico 80 IP



GENERAL INFORMATION

Carefully read this use and maintenance manual, where important information about installation, use and maintenance safety is provided. Keep this manual for future reference. Any installation operation (electric connections) shall be performed by specialized personnel, in compliance with all standards and regulations in force.

SAFETY WARNING

The use of flat-bottomed pots, with a diameter equal to or slightly bigger than the heated area, is recommended. (Fig.6). Do not use pots that have a rough base, in order to prevent the hob thermal surface from being scratched. This appliance is not intended for use by children or infirm people without supervision.

IMPORTANT

- Avoid the overflow of liquids by reducing the heat supply when boiling or warming liquids.
- Do not leave any heating element switched on, if there are no pots, or if the pots are empty.
- Once cooking is completed, turn the concerned heating element off, by using the control shown below.
- This appliance is not intended for use by people (children included) with limited physical, sensorial or mental abilities, or lacking of experience and knowledge, unless they are supervised or well instructed about the use of the appliance, by a person who is responsible for their safety.
- Children should be supervised to assure that they do not play with the appliance.
- If the hob surface is cracked, turn the appliance off and disconnect it from the electric network, so as to avoid the possibility of electric shock.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

These installation instructions are intended for a specialized installer and are meant as guidelines for the hob installation, adjustment and maintenance, in compliance with any regulations and standards in force. If a built-in oven or any other appliance generating heat is to be mounted directly under the vitro-ceramic hob, **IT IS NECESSARY THAT SUCH AN APPLIANCE (the oven) AND THE VITRO-CERAMIC HOB ARE PROPERLY INSULATED**. Failure to comply with this precaution might result in the incorrect operation of the TOUCH CONTROL system.

• Positioning:

This household appliance has been designed for built-in installation onto a worktop, as shown in the figure (Fig.1). Use sealing material along the whole perimeter (Fig.2) (Cut dimensions- Fig.1). This operation is necessary in order to prevent any liquid from entering inside the hob, being that the flatness of the top, the glass and their coupling cannot be assured. Fix the appliance on the worktop by using the 4 supports, taking the work top thickness into account (Fig.4). If, after installation, the lower part

of the appliance is accessible from the lower part of the cabinet, it will be necessary to mount a spacing panel at the distances given (Fig.3). If the appliance is installed under an oven, this step will not be necessary.

• Electric connections (Fig.5):

- The installation of this appliance and the connection to the electrical network should be entrusted only to an electrician perfectly to the fact of the normative regulations and which respects them scrupulously.
- Protection against the parts under tension must be ensured after the building-in.
- The data of connection necessary are on the stickers place on the hob casing near the connection box.
- The connection to the main must be made using an earthed plug or via an omnipolar circuit breaking device with a contact opening of at least 3 mm.
- The electrical circuit must be separated from the network by adapted devices, for example: circuit breakers, fuses or contactors.
- If the appliance is not fitted with an accessible plug, disconnecting means must be incorporated in the fixed installation, in accordance with the installation regulations.
- The cord must be positioned so that it does not touch any of the hot parts of the hob or even.

Caution!

This appliance has only to be connected to a network 230 V~ 50/60 Hz.

Connect always the earth wire.

Respect the connection diagram.

The connection box is located underneath at the back of the hob casing. To open the cover use a medium screwdriver. Place it in the slits and open the cover.

Caution!

Be careful that the cables are correctly engaged and tightenet.

We cannot be held responsible for any incident resulting from incorrect connection or which could arise from the use of an appliance which has not been earthed or has been equipped with a faulty earth connection.

USE AND MAINTENANCE

• Maintenance (Fig.8):

Remove any food residue and grease drops from the cooking surface, by using the special scraper provided on request.

Clean the heated area in the best way possible, using suitable products and a paper towel, then wipe with water and a clean cloth.

Through the use of the special scraper (optional), promptly remove any pieces of aluminum foil and plastic material, which might have accidentally melted, or sugar or food remains, and/or remains of sugary foods, from the heated surface. In this way, any possible damage to the surface is prevented.

The use of abrasive sponges or irritating chemical cleaners, such as sprays for ovens or cleaning agents is not allowed under any circumstance.


• **Use:**

Use the touch control system in the corresponding position according to individual cooking needs. Keep in mind that the higher the number, the more heat is produced.



• **Function (Fig.7):**

- A** - On/Off key
- B** - Cooking zone selection key and display
- C** - Slider key (increase and decrease power level)
- D** - Keep warm key
- E** - Booster key
- F** - Timer key

• **Switching the cooking top on:**

Press key **A (ON/OFF)** to switch the top on and on all the display will show the symbol  with a led point blinking. The control unit remains active for 10 seconds. If no cooking zone is selected within this time, the cooking top switches off automatically.


• **Pan detection:**

The pan detection ensures a perfect safety, this induction doesn't work if no cookware on the cooking zone. If the cookware is removed, the display shows the symbol  and disappear when the cookware is repositioned on the cooking zone, continuing with the previous settings. After use, always bring power to **0 (do not leave the active symbol)**. If the symbol  should appear on one of the cooking area displays, it means that:

- 1)The recipient being used is not suitable for induction cooking.
- 2)The diameter of the recipient used is inferior to that allowed by the appliance.
- 3) No recipient is present.

MODEL	POSITION	DIAMETER	MINIMUM DIAMETER DETECTION
Eico 60 IP	Front left	180 mm	100 mm
	Rear left	210 mm	110 mm
	Rear right	210 mm	110 mm
	Front right	180 mm	100 mm
Eico 70 IP	Front left	210 mm	110 mm
	Rear left	210 mm	110 mm
	Rear right	210 mm	110 mm
	Front right	210 mm	110 mm
Eico 80 IP	Front left	260 mm	120 mm
	Rear left	180 mm	100 mm
	Rear right	180 mm	100 mm
	Front right	210 mm	110 mm

• **Switching the cooking area on:**


Press key **B** (select zone) for select the desired cooking, on the activate zone the display will indicating the activation of the plate and will be given a  with the led point fixt.

To select the power with the slider **E**, slide your finger on the slider zone. You can already have a direct access if you put your finger directly on the chosen leve.


The power of the single cooking zone can be adjusted in 9 different positions and will be shown on the relative luminous display with a number from "1 to 9".

• **Control panel lock:**


You can lock the controls to prevent the risk of unintentional changes (cleaning, etc.). Switch on the cook top with **A** key.

Press simultaneously the display **B** in the lower right corner and the **E** key, after the beep, press again the display **B** in the lower right corner. All displays **B** will show the symbol .

To temporarily unlock, press simultaneously the display **B** in the lower right corner and press **E** key for 3 seconds, wait for the beep, you can now use the hob, turned off and restart the next block will be restored.


To unlock the touch control, press simultaneously the display **B** in the lower right corner and the **E** key, after the beep, press the **E** key again. All displays will show the letter  and the hob will switch off.

• **Residual heat:**

If the temperature of the cooking zone is still high (over 50°) after it has been switched off, the relative display **B** will indicate the  signal (residual heat).

The signal will only switch off when the burn risk is no longer present.

• **Switching the cooking area off:**





To switch a cooking zone off, press simultaneously the **C** (-) and key **D** (+) of the relative zone, or press the key **C** (-) until reaching position .

• **Switching off the hob:**

To turn off the appliance entirely hold down the **A** (On/Off) key.


• **Keep warm function:**

The hob has two programs with pre-set temperatures for Maten food warm, the first program has a temperature of 42 degrees while the second has a temperature of 70 degrees.

To set this function, select the desired cooking zone with the **B** button then press **D**. Setting the program on the display 42 degrees, which is above the **D** key, the symbol  will appear in the display and below a line , while pressing the **D** key will be set to 70 degrees and the program will be displayed  and a line below .

• **Booster function:**

The booster function grants a boost of booster to the select cooking zone. Booster is foreseen for example to heat up rapidly big quantities of water and work during 10 minutes.

To activate it select the cooking zone and slide your finger to increase the power level that press the **E** key and the display will show the symbol .

• **Automatic cooking function:**

All the cooking zone are equipped with an automatic Go & Stop cooking device. The cooking zone starts at full power during a certain time, than reduces automatically its power on the preselected level.

Select the required cooking zone and act on the slider

until you get to level **9**, by pressing the **+** button will appear in the letter **P**. Once inserted the function by acting on the slider you can reduce the level of power, then you will see alternating on the display of the cooking zone letter **P** and its set power level.

• **Stop & Go function:**

This function enables to temporarily stop cooking on each cooking zone and reactivate it with the same amount of power previously selected.

To enable this feature, when you select a cooking zone and set the power level, press the **B** button on the top left and top right, you will see two symbols **||**. To disable this feature, press the same buttons again.

• **Recall function:**

If, during operation, you accidentally turn off the cooker, you can recall the last setting. To enable this feature (move quickly), turn the hob using the **A** button On / Off and then simultaneously press the rear cooking zones.

• **Timer :**

This feature allows you to set the time (from 1 to 99 minutes) to automatically turn off the cooking zone selected. Activate a cooking area and adjust the power. Enable the timer on the display by pressing **F**. The display will show the symbol **⏰** and the LED on the selected zone set on one corner of the **F** display will flash. Scroll bar slider **C** to set the desired value (eg 3 min.), Press **F** on the display which will display the scroll bar slider back and set the desired value (eg, 23min.) On the display and confirm by pressing **F**. If you wish to confirm a time less than 10min timer. (eg 3 min.) Confirm by pressing twice on the display **F**. The timer will automatically turn off the cooking area and you will hear a beep that can be turned off by pressing any of the commands

• **Egg Timer / Reminder:**

This feature allows you to set a reminder sound.

To access this feature none of the cooking areas shall be in operation. Turn on the stove using the **A** button, activate the timer by pressing the display area **F** and adjust any time between 1 to 99 minutes as described in the previous paragraph **TIMER**. After confirmation of the memorandum, the LED will remain active on the **F** key and the display with the time previously set. At this point you can turn back the hob with the **A** button and adjust the cooking zones. When the timer expires you will hear a beep that can be turned off by pressing any of the commands.

With the reminder you can not access the active timer.

• **Safety switch:**

The appliance has a safety switch that automatically switches off the cooking zones when they have been operating for a certain amount of time at a given power level.

POWER LEVEL	OPERATING TIME LIMIT (hours)
1	10
2 - 3	5
4	4
5	3
6 - 7 - 8	2
9	1

TIPS ON SAVING ENERGY

- Use a lid whenever possible to minimise heat loss.
- Select a smaller pan when cooking small quantities.
- A smaller pan uses less energy than a larger pan with very little in it.
- Cook with as little water as possible.
- Once food has come to the boil or the oil in the pan is hot enough for frying, reduce the heat to a lower setting.
- Use a pressure cooker to reduce cooking times.

DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL APPLIANCES



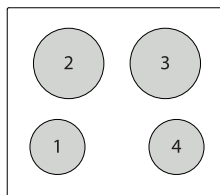
The European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment. The crossed-out dustbin symbol on the product reminds you of your obligation regarding separated waste collection. Consumers should contact their local public service or their local dealer for more information on the correct disposal of exhausted household appliances.

THE MANUFACTURER DECLINES ALL RESPONSIBILITY FOR EVENTUAL DAMAGES CAUSED BY BREAKING THE ABOVE WARNINGS. THE WARRANTY IS NOT VALID IN THE CASE OF DAMAGE CAUSED BY FAILURE TO COMPLY WITH THE ABOVE-MENTIONED WARNINGS.

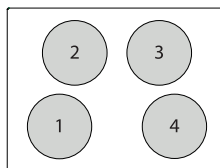
Tietoja kodin sähköisistä keittotasoista
asetuksen (EU) N:o 66/2014 mukaisesti

Mallin nimi/ tunniste	Eico 60 IP	EICO 70 IP	Eico 80 IP
Type of hob	built-in	built-in	built-in
Number of cooking zones and/or areas	4	4	4
Heating technology Induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones.	1. = Induction 2. = Induction 3. = Induction 4. = Induction	1. = Induction 2. = Induction 3. = Induction 4. = Induction	1. = Induction 2. = Induction 3. = Induction 4. = Induction
For circular cooking zones: diameter of useful surface area/ cooking zone For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric cooking zone or area mm	1. = Ø 180 2. = Ø 210 3. = Ø 210 4. = Ø 180	1. = Ø 210 2. = Ø 210 3. = Ø 210 4. = Ø 210	1. = Ø 260 2. = Ø 180 3. = Ø 180 4. = Ø 210
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg (EC _{electric cooking}) Wh/kg	1. = 172,00 2. = 171,00 3. = 171,00 4. = 172,00	1. = 171,00 2. = 171,00 3. = 171,00 4. = 171,00	1. = 191,00 2. = 172,00 3. = 172,00 4. = 171,00
Energy consumption for the hob calculated per kg (EC _{electric hob}) Wh/kg	171,5	171,00	176,5

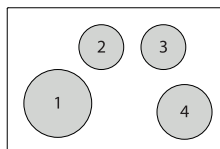
Eico 60 IP



Eico 70 IP



Eico 80 IP



YLEISTIETOA

Lue huolellisesti tämä käyttö- ja huolto-oppas, jossa on tärkeää tietoa asennus-, käyttö- ja huoltoturvallisuudesta. Säilytä tämä käyttöoppas myöhempää tarvetta varten. Asennustoimenpiteet (sähköliitännät) on suoritettava asiantuntevan henkilöstön toimesta kaikkien voimassa olevien standardien ja määräysten mukaisesti.

TURVALLISUUTEEN LIITTYVÄT VAROITUKSET

On suositeltavaa käyttää tasapohjaisia kattiloita, joiden halkaisija on yhtä suuri tai hieman suurempi kuin lämmitettävä alue. (Kuva 6). Älä käytä kattiloita, joissa on kärkeä pohja, jotta keittotason lämpöpinta ei naarmuunnu. Tätä laitetta ei ole tarkoitettu lasten tai huonokuntoisten henkilöiden käyttöön ilman valvontaa.

TÄRKEÄÄ

- Vältä nesteiden ylivuoto vähentämällä lämpöä nesteitä kiehuaessa tai kuumennettaessa.
- Älä jätä mitään lämmityselementtiä päälle, jos kattiloita ei ole tai jos kattilat ovat tyhjiä.
- Kun kypsennys on päättynyt, sammuta kyseinen lämmitysvastus käyttämällä alla olevaa säädintä.
- Tämä laite ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden (lapset mukaan lukien) käyttöön, joilla on rajoitetut fyysiset, aistilliset tai henkiset kyvyt tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa, ellei heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö ole opastanut heitä laitteen käyttöön tai valvo käyttöä.
- Lapsia tulee valvoa, jotta voitaisiin varmistaa, että he eivät leiki laitteella.
- Jos keittotason pinta on haljennut, sammuta laite ja irrota se sähköverkosta välttääksesi sähköiskun mahdollisuuden.

ASENNUSOHJEET

Nämä asennusohjeet on tarkoitettu erikoisasentajalle ja keittotason asennuksen, säädön ja huollon ohjeiksi voimassa olevien määräysten ja standardien mukaisesti. Jos kalusteasennettu uuni tai jokin muu lämpöä tuottava laite asennetaan suoraan lasikeraamisen keittotason alle, **KYSEINEN LAITE (uuni) ja LASIKERAAMINEN KEITTOTASO ON ERISTETTÄVÄ ASIANMUKAISESTI.** Tämän varotoimenpiteen laiminlyönti voi johtaa KOSKETUSOHJAUSJÄRJESTELMÄN virheelliseen toimintaan.

• Sijoittaminen:

Tämä kodinkone on suunniteltu asennettavaksi työtasolle kuvan (kuva 1) mukaisesti. Käytä tiivistysmateriaalia koko ympärysmitalalla (kuva 2) (Leikkausmitat - kuva 1). Tämä toimenpide on välttämätön nesteen pääsyn estämiseksi keittotason sisälle, koska kannen, lasin ja niiden liitoksen tasaisuutta ei voida taata. Kiinnitä laite työtasolle 4 tuen avulla ottaen huomioon työtason pak-suus (kuva 4). Jos asennuksen jälkeen laitteen alaosaan

pääsee käsiksi kaapin alaosaan, on tarpeen asentaa

välilevy annetuille etäisyyksille (kuva 3). Jos laite asennetaan uunin alle, tämä vaihe ei ole tarpeen.

• Sähköliitännät (kuva 5):

- Tämän laitteen asennus ja liittäminen sähköverkkoon on annettava vain sähköasentajan tehtäväksi, joka noudattaa ja kunnioittaa kaikilta osin normeja ja säännöksiä.
- Suojausjännitteen alaisia osia vastaan on varmistettava asennuksen jälkeen.
- Tarvittavat liitännätiedot ovat tarroissa, jotka on kiinnitetty keittotason koteloon lähelle liitännärasiaa.
- Liitäntä verkkoon tulee tehdä maadoitettua pistoketta tai moninapaista katkaisijaa käyttämällä, jonka koskettimien väliin jää vähintään 3 mm:n aukko.
- Sähköpiiri on erotettava verkosta sovitetuilla laitteilla, esimerkiksi: katkaisijat, sulakkeet tai kontaktorit.
- Jos laitteessa ei ole helposti saavutettavissa olevaa pistoketta, kiinteään asennukseen tulee asentaa irrotusvälineet asennusmääräysten mukaisesti.
- Tulotietku on sijoitettava niin, että se ei kosketa mitään keittotason kuumaa tai tasaista osaa.

Varovaisuutta!

Tämän laitteen saa liittää vain verkkoon 230 V ~ 50/60 Hz.

Liitä aina maadoitusjohto. Noudata liitännäkaaviota. Liitäntälaatikko sijaitsee keittotason kotelon takana. Kannen avaamiseksi, käytä keskikokoista ruuvimeisseliä. Aseta se rakoisiin ja avaa kansi.

Varovaisuutta!

Varmista, että kaapelit ovat kunnolla kiinni ja kirstistetty.

Emme ole vastuussa onnettomuuksista, jotka johtuvat virheellisestä liitännästä tai jotka voivat johtua maadoittamattoman tai viallisella maadoitusliitännällä varustetun laitteen käytöstä.

KÄYTTÖ JA HUOLTO

• Huolto (kuva 8):

Poista mahdolliset ruokajäämät ja rasvapisararat keittotopinnalta käyttämällä pyynnöstä toimitettavaa erityistä kaavinta.

Puhdista lämmitetty alue parhaalla mahdollisella tavalla sopivilla tuotteilla ja talouspaperilla, huuhtelee sitten vedellä ja pyyhi pois puhtaalla liinalla.

Käytä erityistä kaavinta (valinnainen) ja poista välittömästi kaikki alumiinifolion ja muovimateriaalin palaset, jotka ovat vahingossa sulaneet, tai sokeri- tai ruokajäämät ja/tai sokeripitoisten ruokien jäännökset kuumentulta pinnalta. Tällä tavoin estetään mahdolliset pinnan vauriot.

Hankaavien sienien tai ärsyttävien kemiallisten puhdistusaineiden, kuten uunien suihkeiden tai puhdistusaineiden käyttö ei ole missään olosuhteissa sallittua.


•Käyttö:

Käytä kosketussäädintä vastaavassa asennossa yksilöllisten kypsennystarpeiden mukaan. Muista, että mitä suurempi luku, sitä enemmän lämpöä tuotetaan.




•Toiminta (kuva 7):

- A - On/Off -painike
- B - Keittoalueen valintapainike ja näyttö
- C - Liukusäädin (lisää ja vähentää tehotasoa)
- D - Lämpimänä säilyttäminen -painike
- E - Booster -painike
- F - Ajustimen painike

•Keittotason kytkeminen päälle:

Paina painiketta A (ON/OFF) keittotason kytkemiseksi päälle ja kaikilla näytöllä näkyy symboli  jossa vilkkuu led-piste. Ohjausyksikkö jää aktiiviseksi 10 sekunniksi. Ellei mitään keittoaluetta ole valittu tämän ajan sisällä, keittotaso sammuu automaattisesti.


•Pannun havainto:

Pannun havainto varmistaa täyden turvallisuuden. Induktio ei toimi, jos keittoalueella ei ole keittoastioita. Jos keittoastia poistetaan, näytössä näkyy symboli  ja se poistuu, kun keittoastia asetetaan uudelleen keittoalueelle ja jatketaan edellisillä asetuksilla. Laita virta aina käytön jälkeen kohtaan 0 (älä jätä aktiivista  symbolia). Jos symboli  ilmestyy johonkin keittoalueen näytöistä, se tarkoittaa, että:

- 1) Käytetty astia ei sovellu induktio-kypsennykseen.
- 2) Käytettävän astian halkaisija on pienempi kuin laitteen sallima.
- 3) Astiaa ei ole paikalla.

MALLI	ASENTO	HALKAISUJA	MINIMIHALKAISUJAN HAVAINTO
Eico 60 IP	Etuvasen	180 mm	100 mm
	Takavasen	210 mm	110 mm
	Takaoikea	210 mm	110 mm
	Etuoikea	180 mm	100 mm
Eico 70 IP	Etuvasen	210 mm	110 mm
	Takavasen	210 mm	110 mm
	Takaoikea	210 mm	110 mm
	Etuoikea	210 mm	110 mm
Eico 80 IP	Etuvasen	260 mm	120 mm
	Takavasen	180 mm	100 mm
	Takaoikea	180 mm	100 mm
	Etuoikea	210 mm	110 mm


•Keittoalueen kytkeminen päälle:

Paina painiketta B (valitse alue) valitaksesi halutun kypsennyksen, aktivoidun alueen näytössä näkyy levyn aktivointi ja näytölle tulee a  kiinteästi palavan led-valon kanssa. Voit valita tehon liukusäätimellä E liu'uttamalla somea liukusäätimen päällä. Sinulla on jo suora pääsy, jos laitat sormesi suoraan valitulle tasolle.


Yksittäisen keittoalueen tehoa voidaan säätää 9 eri asentoon, ja se näkyy vastaavalla valaistulla näytöllä numerolla välillä "1 - 9".

•Ohjauspaneelin lukitus:


Voit lukita säätimet estääksesi tahattomia muutoksia (puhdistus jne.). Laita keittotaso päälle A-painikkeella.

Paina samanaikaisesti oikeassa alakulmassa olevaa näyttöä B ja E-painiketta. Äänimerkin jälkeen, paina uudelleen oikeassa alakulmassa olevaa näyttöä B. Kaikki näytöt B näyttävät symbolia .

Lukituksen tilapäistä poistamista varten, paina samanaikaisesti oikeassa alakulmassa olevaa näyttöä B ja E-painiketta 3 sekunnin ajan, odota äänimerkkiä. Sammutettua keittotasoa voidaan nyt käyttää ja seuraavan käynnistyksen yhteydessä toiminto palautetaan ennalleen.

Kosketussäätimen lukituksen poistamiseksi, paina samanaikaisesti alaoikeassa kulmassa olevaa näyttöä B ja E-painiketta, äänimerkin jälkeen paina E-painiketta uudelleen. Kaikki näytöt näyttävät kirjainta  ja keittotaso sammuu.

•Jälkilämpö:

Jos keittoalueen lämpötila on edelleen korkea (yli 50°) sen sammuttamisen jälkeen, vastaava näyttö B näyttää merkin  (jälkilämmön).

Merkki sammuu vasta sitten kun palovammoja koskevaa vaaraa ei enää esiinny.

•Keittoalueen sammuttaminen:



Kytke keittoalue pois päältä painamalla samanaikaisesti vastaavan alueen painiketta C (-) ja D (+) tai paina painiketta C (-), kunnes saavutat asennon.



•Keittotason sammuttaminen:

Sammuta laite kokonaan pitämällä A-painiketta (On/Off) painettuna.

•Lämpimänä säilyttäminen -toiminto:


Keittotasossa on kaksi ohjelmaa, joissa on esiasetetut lämpötilat ruoan lämpimänä säilyttämistä varten. Ensimmäisen ohjelman lämpötila on 42 astetta ja toisen 70 astetta.

Asettaaksesi tämän toiminnon, valitse haluamasi keittoalue B-painikkeella ja paina sitten painiketta D. Asettamalla näytöllä olevan ohjelman 42 asteeseen, joka on D-painikkeen yläpuolella, symboli  ilmestyy näyttöön ja viivan alle .

kun taas painamalla D-painiketta se asetetaan 70 asteeseen ja ohjelma näytetään  ja viiva alla .

•Booster-toiminto:

Booster-toiminto lisää tehoa valitulle keittoalueelle. Booster-toiminnon tarkoituksena on esimerkiksi lämmittää nopeasti suuria vesimääriä ja toimia 10 minuutin ajan.

Sen aktivoimiseksi, valitse keittoalue ja lisää tehotasoa liu'uttamalla sormea painamalla E-painiketta ja näyttöön tulee symboli .

•Automaattinen kypsennystoiminto:

Kaikki keittoalueet on varustettu automaattisella Go &

Stop -kypsennyslaitteella. Keittoalue käynnistyy täydelle teholle tietyksi ajanjaksoksi, minkä jälkeen tehoa vähennetään esivalitulle tasolle. Valitse haluamasi keittoalue ja käytä liukusäädintä, kunnes saavutat tason 9, +-painiketta painamalla ilmestyy kirjain *R*. Kun olet asettanut toiminnon liukusäätimellä, voit vähentää tehotasoa, jolloin näet vuorotellen keittoalueen kirjaimen *R* ja sille asetetun tehotason.


•Stop & Go -toiminto:

Tämä toiminto mahdollistaa kypsennyksen väliaikaisen pysäyttämisen kullakin keittoalueella ja sen aktivoinnin uudelleen edellä valitulle teholle. Ottaaksesi tämän toiminnon käyttöön, kun valitset keittoalueen ja asetat tehotason, paina B-painiketta vasemmalla ja oikealla yläkulmassa, kaksi symbolia *||* näkyy. Ottaaksesi tämän toiminnon pois käytöstä, paina samoja painikkeita uudelleen.

•Palautustoiminto:

Jos sammutat keittotason vahingossa käytön aikana, voit palauttaa viimeisen asetuksen. Ottaaksesi tämän toiminnon käyttöön (nopea liike), laita liesi päälle käyttämällä A-painiketta On/Off ja paina sitten samanaikaisesti takakeittoalueita.

•Ajastin:

Tämän toiminnon avulla voit asettaa ajan (välillä 1 - 99 minuuttia) valitun keittoalueen automaattiselle sammutukselle. Aktivoi keittoalue ja säädä teho. Ota ajastin käyttöön näytössä painamalla painiketta F. Näytössä näkyy symboli  ja F-näytön toisessa kulmassa vilkkuu valitun alueen LED-valo. Liu'uta vierityspalkkia C asettaaksesi halutun arvon (esim. 3 min.). Paina näytöllä F, joka näyttää vierityspalkin liukusäätimen ja aseta haluttu arvo (esim. 23 min.) näytölle ja vahvasta painamalla F:ää. Jos haluat vahvistaa ajan, joka on alle 10 min, (esim. 3 min.) vahvasta painamalla näytöllä kahdesti F. Ajastin sammuttaa keittoalueen automaattisesti ja kuulet äänimerkin, joka voidaan sammuttaa painamalla mitä tahansa ohjausta.

•Munakello / Muistuttaja:

Tämän toiminnon avulla voit asettaa muistutuksen. Tämän toiminnon käyttämiseksi mikään keittoalueista ei saa olla toiminnassa. Kytke keittotaso päälle A-painikkeella, aktivoi ajastin painamalla näytöalueella F ja säädä mikä tahansa aika välillä 1 - 99 minuuttia edellisessä kappaleessa AJASTIN kuvatulla tavalla. Kun muistutus on vahvistettu, LED-valo jää päälle F-painikkeessa ja näytöllä näkyy aiemmin asetettu kellonaika. Tässä vaiheessa voit laittaa keittotason takaisin päälle A-painikkeella ja säätää keittoalueita. Kun ajastimen aika kuluu umpeen, kuulet äänimerkin, joka voidaan sammuttaa painamalla mitä tahansa ohjauksista. Kun muistutus on päällä, aktiiviseen ajastimeen ei päästä.

•Turvakytkin:

Laitteessa on turvakytkin, joka sammuttaa keittoalueet automaattisesti, kun ne ovat olleet toiminnassa tietyt ajan tietyllä tehotasolla.

TEHOTASO	KÄYTTÖAJAN RAJA (tunnit)
1	10
2 - 3	5
4	4
5	3
6 - 7 - 8	2
9	1

VINKKEJÄ ENERGIANSÄÄSTÖÖN

- Käytä kattiloissa kantta aina kun mahdollista minimoidaksesi lämpöhäviön.
- Valitse pienempi pannu, kun valmistat pieniä määriä. Pienempi pannu kuluttaa vähemmän energiaa kuin suurempi pannu, jonka sisällä on pieni määrä ruokaa.
- Keitä mahdollisimman pienellä määrää vettä.
- Kun ruoka on saavuttanut kiehumispisteen tai pannussa oleva öljy on tarpeeksi kuumaa paistamista varten, alenna lämpöä pienemmälle asetukselle.
- Käytä painekattilaa kypsennysaikojen lyhentämiseksi.

VANHOJEN SÄHKÖLAITTEIDEN HÄVITTÄMINEN



Neuvoston direktiivi 2002/96/EY sähkö- ja elektroniikkalaiteromusta (WEEE) vaatii, että vanhoja kodin sähkölaitteita ei saa hävittää tavallisen lajittelemattoman yhdyskuntajätteen mukana. Vanhat laitteet tulee kerätä

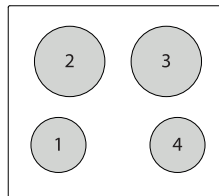
erikseen, jotta niissä olevien materiaalien talteenotto ja kierrätys optimoidaan ja niiden vaikutus ihmisten terveyteen ja ympäristöön vähenee. Tuotteessa oleva ylivirtavirta roskakorisymboli muistuttaa sinua velvollisuudesta si koskien lajiteltua jätekeräystä. Kuluttajien tulee ottaa yhteyttä paikalliseen julkiseen tai paikalliseen jälleenmyyjään saadakseen lisätietoja käytettyjen kodinkoneiden oikeasta hävittämisestä.

VALMISTAJA KIELTÄYTYY KAIKESTA VASTUUSTA YLLÄ OLEVIA VAROITUSTEN MAHDOLLISESTA RIKKOMISESTA AIHEUTTUJISTA VAHINGOISTA. TAKUU EI OLE VOIMASSA JOS SYNTYNYT VAHINKO JOHTUU EM. VAROITUSTEN NOUDATTAMATTA JÄTTÄMISESTÄ.

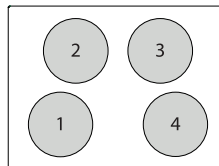
Tietoja kodin sähköisistä keittotasoista
asetuksen (EU) N:o 66/2014 mukaisesti

Mallin nimi/ tunnistus	Eico 60 IP	EICO 70 IP	Eico 80 IP
Keittotason tyyppi	kiinteä	kiinteä	kiinteä
Keittoalueiden ja/tai vyöhykkeiden määrä	4	4	4
Kuumennustekniikka Induktiokeittoalueet ja keittovyöhykkeet, säteilevät keittoalueet.	1. = Induction 2. = Induction 3. = Induction 4. = Induction	1. = Induction 2. = Induction 3. = Induction 4. = Induction	1. = Induction 2. = Induction 3. = Induction 4. = Induction
Pyöreät keittoalueet: hyötypinnan halkaisija Alue/mm keittoalue Ei-pyöreät keittoalueet tai vyöhykkeet: pituus ja leveys hyötialueelle sähköistä keittoaluetta kohti tai vyöhyke mm	1. = Ø 180 2. = Ø 210 3. = Ø 210 4. = Ø 180	1. = Ø 210 2. = Ø 210 3. = Ø 210 4. = Ø 210	1. = Ø 260 2. = Ø 180 3. = Ø 180 4. = Ø 210
Energiankulutus keittoalueella tai vyöhykkeellä laskettu per kg (EC _{electric cooking}) Wh/kg	1. = 172,00 2. = 171,00 3. = 171,00 4. = 172,00	1. = 171,00 2. = 171,00 3. = 171,00 4. = 171,00	1. = 191,00 2. = 172,00 3. = 172,00 4. = 171,00
Energiankulutus keittotasolle laskettuna per kg (EC _{electric cooking}) Wh/kg	171,5	171,00	176,5

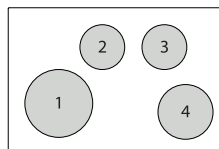
Eico 60 IP



Eico 70 IP



Eico 80 IP



This image shows a full page of blank, lined paper. It features approximately 20 evenly spaced horizontal grey lines across its entire width, providing a guide for handwriting or typing. The paper itself is a clean, off-white color.

