

vitroceramic eico

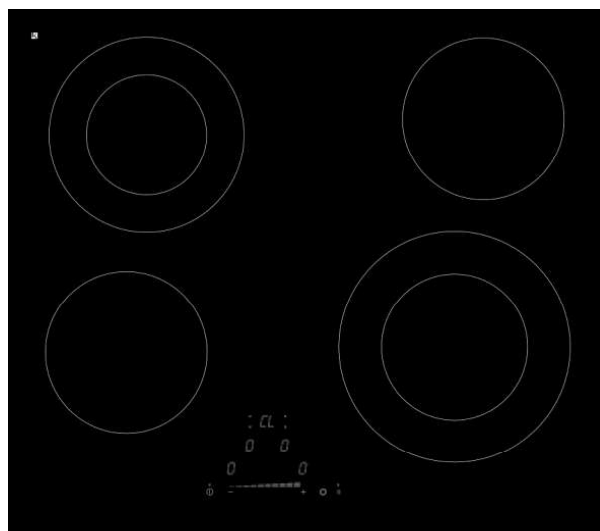
DK **HiLIGHT GLASKERAMISK KOGEPLADE**
Brugsanvisning

NO **GLASSKERAMISKE KOKETOPPER**
Bruksveiledning

S **KERAMISKA GLASHÄLLAR**
Betjäningsmanual

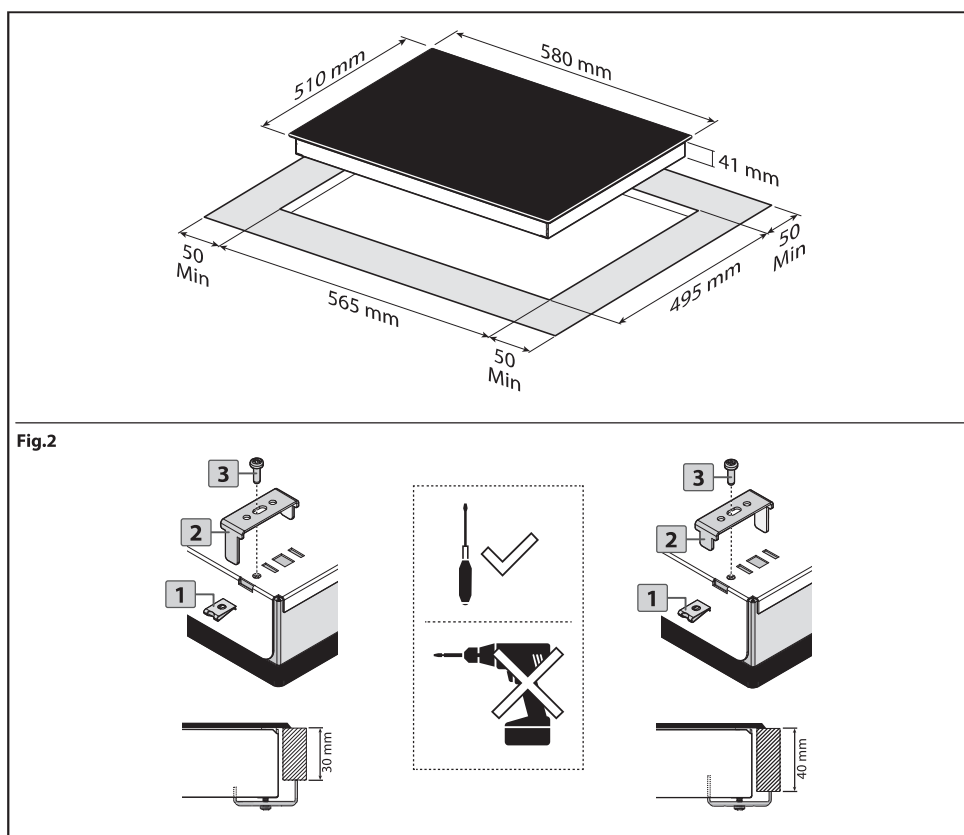
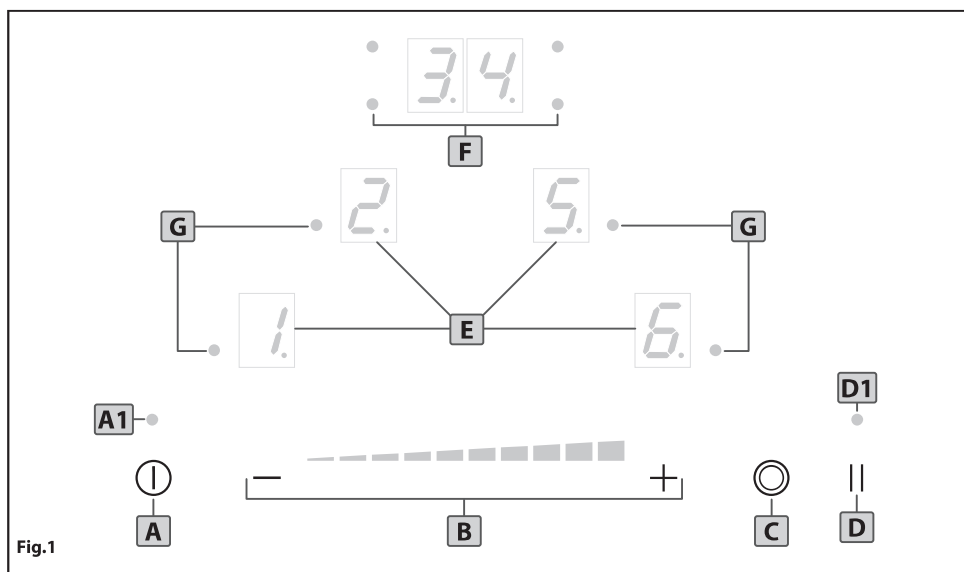
EN **VITROCERAMIC COOKTOP**
User instructions

FI **LASIKERAAMINEN**
Keittotaso



Eico 60 HF2D





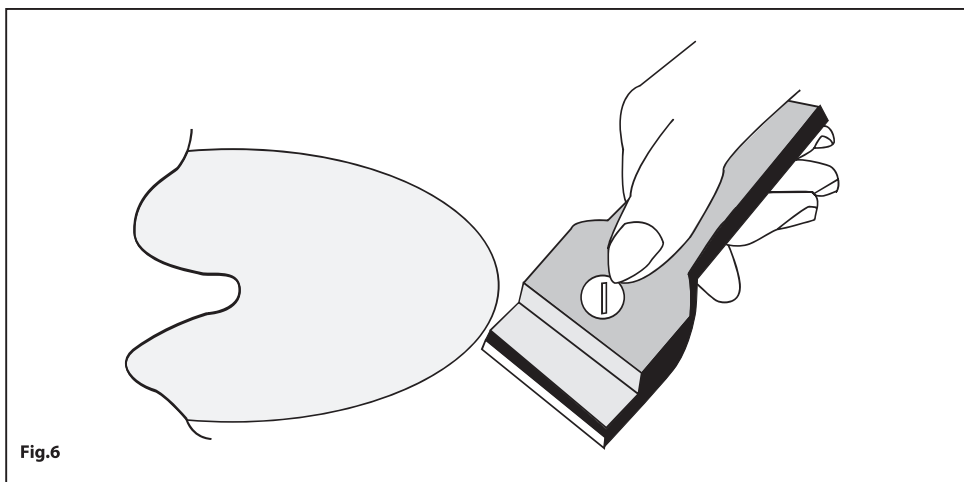
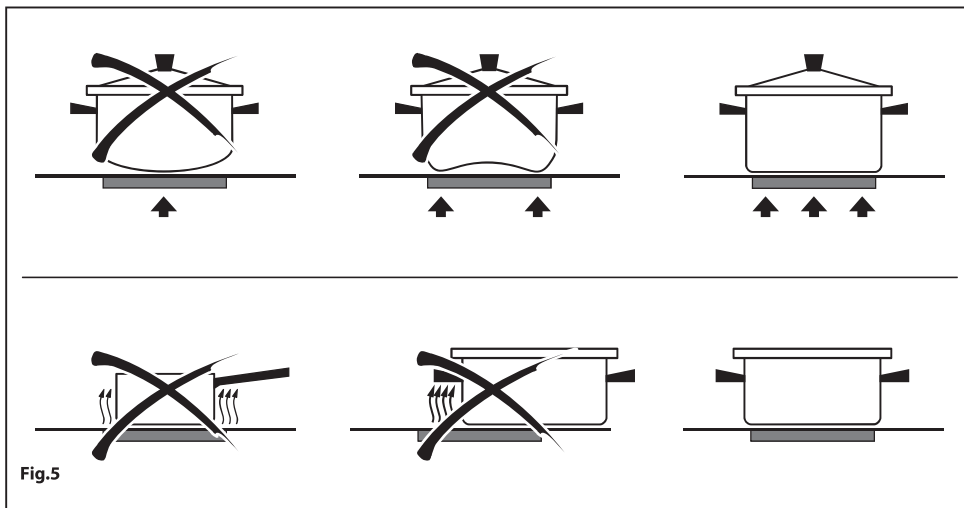
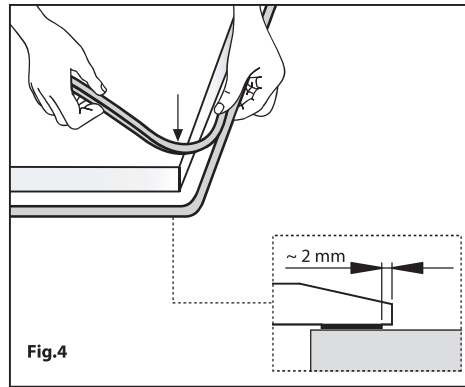
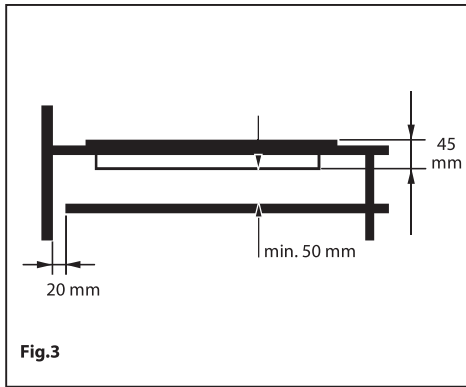
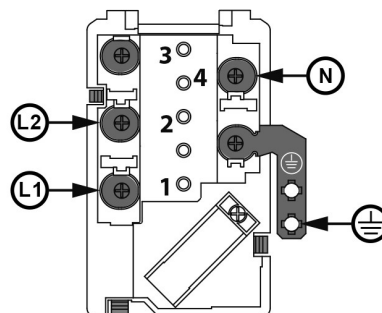
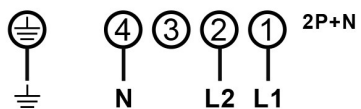
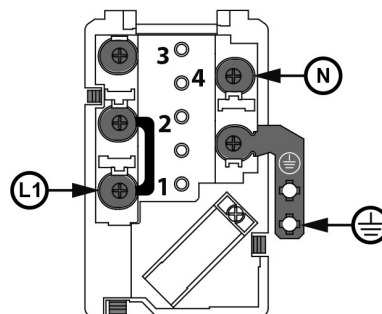
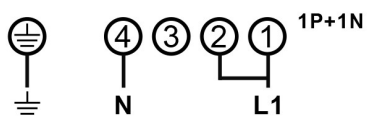


Fig.7

2 Ph + N
4 x 1.5 mm²
H 05 V2V2 - F



1 Ph + N
3 x 2.5 mm²
H 05 V2V2 - F



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.5). Brug ikke gryder, der har en ru bund for at forhindre, at kogepladens termiske overflade bliver ridset. Dette produktet 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 produktet er designet til montering i en bordplade, som vist i figuren (fig. 2). Brug tætningsmateriale langs hele omkredsen (fig. 4) 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. 2). 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.7

- * 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 skruetrækker.

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

Fig.6

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 egnet 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.1

- A** - Tænd / sluk knap
- A1** - Optisk indikator for tænd / sluk
- B** - Slider
- C** - Knap til dobbelt kogezone
- D** - Knap til pause / genskab
- D1** - Indikator for pause / genskab
- E** - Kogezone displays
- F** - Timer display
- G** - Indikator for aktiv dobbeltzone

• Tænd for kogepladen

Tryk på knappen (Tænd / Sluk) for at tænde for kogepladen og alle displays viser symbolet . Styreenheden forbliver aktiv i 20 sekunder. Hvis der ikke vælges en kogezone inden for dette tidsrum, slukkes kogepladen automatisk.


• Tænd for kogezoneerne

Vælg kogezone og tryk på det tilhørende display **E**. Kør slideren mod højre for at øge effekten og til venstre for modsat effekt på kogezone. Der er på hver kogezone 9 effektrin, og værdien vil blive vist i displayet **G** med belysning og en værdi fra 1 til og med 9.


• Aktivering / Deaktivering af dobbeltzone

For at aktivere denne funktion, skal man vælge den kogezone, hvor der er en dobbeltzone. Effekten kan justeres på slideren. Når det tilhørende display blinker hold da knappen **A** inde i cirka 5 sekunder, og **G** vil blive oplyst. To bip bekræfter, at man har aktiveret funktionen. For at deaktivere denne, holder man igen **A** inde i 5 sekunder. To bip bekræfter ligeledes.

• Restvarme

Hvis temperaturen på kogezone 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.

• 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 lyset på den valgte zone vil blinke i det ene hjørne af **F**-displayet. Rul over slideren "B" 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 angivne 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.


• Pause

Når mindst én af kogezoneerne er aktiv, er det muligt at sætte kogepladen på pause, hvilket slukker alle varme elementer kortvarigt på knappen **D**. Når pause-funktionen er aktiveret, vil **D1** lyse. Pausen kan maksimalt vare i 10 minutter. Hvis funktionen ikke deaktiveres indenfor den tid, slukker kogepladen automatisk. Pause funktionen deaktiveres ved at trykke på knappen **D** og indenfor 10 sekunder også trykke på en anden vilkårlig tast. Tidligere indstillede timer-indstillinger vil blive stoppet under pausen.


• 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 (6 sek.), hvis man kommer til at slukke. Man genskaber ved at tænde kogepladen på knappen "A", og derefter trykke på knappen **D** - indenfor nye 6 sekunder. Hvis genskabelsen lader sig gøre, vil den/de tilhørende displays blive belyst, når kogepladen tændes igen.

• 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 **E** i nederste højre hjørne og **C**-knappen. Derefter skal du igen trykke på **E**-knappen i nederste højre hjørne. Alle displays (**E**) vil vise symbolet . For at låse op, skal man trykke samtidigt på **E**-knappen i nederste højre hjørne og på **C**-tasten. Kogepladen kan godt slukkes, mens denne funktion er aktiv. Genstartes kogepladen, vil den igen være låst. For at låse kogepladen permanent op, tryk på knappen **E** i nederste højre hjørne og på knappen **C**. Tryk derefter på **C**-knappen igen. Kogepladen slukker automatisk.

• Sluk kogezoneerne

For at slukke for en kogezone, skal man vælge zonen på knappen **E** og derefter bruge slideren indtil displayet viser tallet . Sluk kogepladen
For at slukke kogepladen helt, hold knappen **A** nede indtil kogepladen slukker.

• Sikkerhedsafbryder

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

Effektrin	Drifttid (timer)
1 - 2	6
3 - 4	5
5	4
6 - 7 - 8 - 9	1,5

ENERGISPARERÅD

- Tilbered så vidt muligt altid maden i lukkede gryder eller pander. Derved undgås unødigt varme- og energiforbrug.
- 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 bruning.
- Anvend en trykkoger for at reducere tilberedningstiden.

Bortskaffelse af elektriske apparater

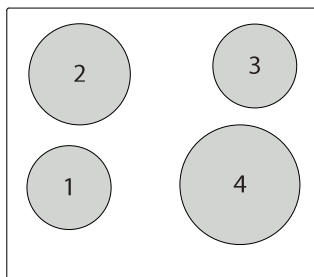


Ifølge EU-direktiv 2002/96/EC om håndtering af elektrisk affald og elektronisk udstyr (WEEE), bør elektriske apparater ikke stilles til storskrald. Forældede apparater bør indsamles separat for at optimere nyttiggørelsen og genvindingen af

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 HF 2D		
Type induktionskogeplade	indbygget		
Antal kogefelter og/eller -områder	4		
Opvarmningsteknologi Induktions kogefelter og kogeområder, strålevarme kogefelter.	1. = Hi-Light 2. = Hi-Light 3. = Hi-Light 4. = Hi-Light		
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 145 2. = Ø 180/120 3. = Ø 145 4. = Ø 210/140		
Energiforbrug pr. kogefelt eller område beregnet pr. kg (EC elektrisk madlavning) Wh/kg	1. = 188,02 2. = 186,40 3. = 188,02 4. = 186,59		
Energiforbrug for komfuret beregnet pr. kg (EC elektrisk madlavning) Wh/kg	187,25		



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. 5). 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. 2). Benytt tetningsmateriale langs hele omkretsen (fig. 4), 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 i mente (fig. 2) 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.7

- * 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

Fig.6

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.1

- A – Av-/På-knapp
- A1 – Optisk indikator for av/på
- B – Slider

C – Knapp til dobbel kokesone
D – Knapp til pause/gjenstart
D1 – Indikator for pause/gjenstart
E – Kokesonedisplay
F – Timerdisplay
G – Indikator for aktiv dobbelsone

• Slå på kokeplaten

Trykk på knappen (Av/På) for å tenne kokeplaten. Alle display viser symbolet . Styreenheten forblir aktiv i 20 sekunder. Hvis det ikke velges kokesone i løpet av denne perioden, slås kokeplaten automatisk av.


• Slå på kokesonene

Velg kokesone og trykk på det tilhørende display E. Kjør slideren mot høyre for å øke effekten og til venstre for å redusere effekten. Det er på hver kokesone ni effekttrinn og verdien vises med belysning i display G med verdier fra 1 til 9.


• Aktivisering/Deaktivering av dobbelsone

For å aktivere denne funksjonen må man velge kokesone hvor det finnes dobbelsone. Effekten justeres på slideren. Når det tilhørende display blinker, hold knapp A inne i ca. 5 sekunder til knapp G lyser. To bip bekrefter at funksjonen har blitt aktivert. For å deaktivere holdes knapp A inne i 5 sekunder. To bip bekrefter deaktiveringen.

• 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.

• 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 lyset på den valgte kokesone blinker i det ene hjørnet av F-displayet. Rull over slideren "B" med fingeren for å innstille den ønskede verdi (for eksempel 2). 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-/Påminnelseklokke

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 vise 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 tast. Når denne funksjonene er aktivert kan timeren ikke benyttes.

• Pause


Når minst én av kokesonene er aktiv er det mulig å sette kokeplaten på pause. Med knapp D kan du dermed kortvarig slå av alle varme elementer. Når pausefunksjo-

nen er aktivert lyser D1. Pausen kan maksimalt vare i 10 minutter. Deaktiveres ikke funksjonen i løpet av denne perioden slår kokeplaten seg automatisk av. Pausefunksjonen deaktiveres ved å trykke på knapp D og, i løpet av 10 sekunder, et ytterligere trykk på en vilkårlig tast. Tidligere timer-innstillinger stoppes under pausen.


• 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 (6 sekunder) om man slår av platen. Kokeplaten gjenstartes ved å slå på platen med knapp A og deretter, i løpet av 6 nye sekunder, trykke på knapp D. Dersom gjenstarten lar seg gjøre vil den/de tilhørende display lyse når kokeplaten slås på igjen.

• 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 E, i nederste høyre hjørne, og knapp C. Trykk deretter ytterligere én gang på knapp E i nederste høyre hjørne. På alle display (E) vises symbolet . For å låse opp, trykk samtidig på knapp E, i nederste høyre hjørne, og knapp C. Kokeplaten kan godt slås av mens denne funksjonen er aktiv. Gjenstartes kokeplaten vil den igjen være låst. For å låse opp kokeplaten permanent, trykk på knapp E, i nederste høyre hjørne, og knapp C. Trykk deretter på knapp C igjen. Kokeplaten slår seg av automatisk.

• Slå av kokesonene

For å slå av en kokesone trykk på knapp E og justerer deretter slideren til displayet viser tallet .

• Slå av kokeplaten

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

• Sikkerhetsbryter

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

Effekttrinn	Driftstid (timer)
1 - 2	6
3 - 4	5
5	4
6 - 7 - 8 - 9	1,5

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 bruning.
- Koketiden kan reduseres betydelig ved bruk av trykkoker.

Bortskaffing av elektriske apparater

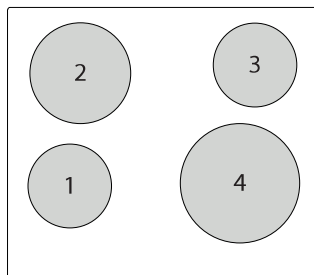


I følge EU-direktiv 2002/96/EC om håndtering av elektrisk avfall og elektronisk utstyr (WEEE), bør ikke elektriske apparat kastes som alminnelig avfall. Foreldede apparat bør samles inn separat for å optimere nyttiggjøring og gjenvinning av komponenter, samt å forebygge potensielle farer for mennesker.

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 FRALEGGER SEG ALT ANSVAR FOR EVENTUELLE SKADER SOM FØLGE AV AT MAN IKKE OVERHOLDER OVENSTÅENDE ADVARSLER. GARANTIE ER IKKE GJELDENDE I TILFELLE AV SKADER FORÅRSAKET PÅ GRUNN AV MANGLENDE OVERHOLDELSE AV OVENNEVNTE RESTRIKSJONER.

Informasjon om elektriske komfyrtopper for husholdningsbruk I samsvar med EU-forordning nr. 66/2014			
Modellnavn/identifikator	EICO 60 HF 2D		
Type platetopp	innebygd		
Antall kokesoner og/eller områder	4		
Oppvarmingsteknologi Kokesoner og kokeområder med induksjon, kokesoner med strålevarme.	1. = Hi-Light 2. = Hi-Light 3. = Hi-Light 4. = Hi-Light		
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 145 2. = Ø 180/120 3. = Ø 145 4. = Ø 210/140		
Energiforbruk per kokesone eller område beregnes per kg (EC _{elektrisk enhet}) Wh/kg	1. = 188,02 2. = 186,40 3. = 188,02 4. = 186,59		
Energiforbruk for koketopp beregnet per kg (EC _{elektrisk enhet}) Wh/kg	187,25		



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. 5). 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. 2).

Använd tätningsmaterial runt hela omkretsen (fig. 4). 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. 2). 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.7

* 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 varme 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 kopplingsskemat.

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

Fig.6

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 sättet 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.1


A - På / Av-knapp

A1 - Optisk lampa för på / av

B - Slider

- C - Knapp till dubbla kokzoner
- D - Knapp till paus / återskapa
- D1 – Lampa för paus / återskapa
- E – Kokzon displays
- F - Timer display
- G – Lampa för aktiverad dubbelzon

• 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.


• Sätt på kokzonerna

Välj kokzon och tryck på tillhörande fönster E. Dra slidern till höger för att öka effekten och till vänster för motsatt effekt på kokzonen. Det finns 9 effektsteg och värdet kommer att visas i fönstret G med belysning och ett värde från aelg kogezone og tryk på det tilhørende display E. Kør slideren mod højre for at øge effekten og til venstre for modsat effekt på kogezone. Der er på hver kogezone 9 effekttrin, og værdien vil blive vist i displayet G med belysning og en værdi fra 1 till och med 9.


Aktivering / Deaktivering av dubbelzoner

För att aktivera funktionen ska man välja den kokzon som har en dubbelzon. Effekten kan justeras med slidern. När fönstret blinkar, håll knappen A inne i cirka 5 sekunder och G kommer att lysa. Två pip bekräftar att man har aktiverat funktionen. För att deaktivera funktionen håller man A intryckt i 5 sekunder. Två pip bekräftar.

• 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.

• 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.


• Paus

När minst en av kokzonerna är aktiverad, kan man sätta kokplattan på paus, vilket stänger av alla värmeelement kortsiktigt med knappen D. När paus-funktionen är aktiverad kommer D1 att lysa. Pausen kan maximalt vara i 10 minuter. Om funktionen inte har deaktiverats inom den tiden, stängs kokplattan automatiskt av. Paus-funktionen deaktiveras genom att man trycker på knappen D och inom 10 sekunder också trycker på en annan valfri knapp. Tidigare inställda timer-inställningar kommer att stoppas under pausen.


• Återskapa-funktion

Om man under matlagningen olyckligtvis kommer att stänga av kokplattan, kan man återskapa den senast valda inställningen. Inställningen sparas i kort tid, så man ska agera snabbt (inom 6 sekunder) om det händer att man stänger av plattan. Man återskapar kokplattan med knappen "A", och trycker sedan på knappen D – inom ytterligare 6 sekunder. Om återskapningen lyckas, kommer den/de fönster att lysa när kokplattan tänds igen.

• 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, tryck samtidigt på knappen E i nedersta högra hörnet och C-knappen. Sedan ska du igen trycka på E-knappen i nedersta högra hörnet. Alla fönster (E) kommer att visa symbolen . För att låsa upp ska man samtidigt trycka på E-knappen i nedersta högra hörnet och på C-knappen. Kokplattan kan stängas av medan funktionen är aktiverad. Startas kokplattan igen kommer den att vara låst. För att permanent låsa upp kokplattan, tryck på E-knappen i nedersta högra hörnet och på C-knappen igen. Kokplattan stängs automatiskt av.

• Stäng av kokzonerna

För att stänga av en kokzon, ska man välja kokzon med knappen E och sedan använda slidern tills fönstret visar talet .

• Stäng av kokplattan

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

• 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 - 2	6
3 - 4	5
5	4
6 - 7 - 8 - 9	1,5

Energispartips

- Använd om möjligt lock vid tillagning. På detta sätt förhindras onödigt 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

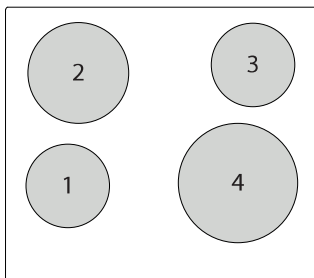


Enligt EU-direktivet 2002/96/EC gällande hantering av elektroniskt avfall och elektriska apparater (WEEE), bör elektriska apparater inte skickas till sop-

tippen. 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 OVANSTÅENDE 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 HF 2D		
Typ av häll	inbyggt		
Antal kokzoner och/eller områden	4		
Uppvärmningsteknologi Induktionskokzoner och håller, med strålning kokzoner.	1. = Hi-Light 2. = Hi-Light 3. = Hi-Light 4. = Hi-Light		
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. = Ø 145 2. = Ø 180/120 3. = Ø 145 4. = Ø 210/140		
Energiförbrukning per kokzon eller yta beräknad per kg (EC _{elektrisk kokning}) Wh/kg	1. = 188,02 2. = 186,40 3. = 188,02 4. = 186,59		
Energiförbrukning för häll beräknad per kg (EC _{elektrisk kokning}) Wh/kg	187,25		



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.5). 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.2). Use sealing material along the whole perimeter - Fig.4 (Cut dimensions- Fig.2). 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.2). 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. The appliance is not intended to be operated by an external timer or a separate remote control system.

ELECTRICAL CONNECTION

(Fig.7)

- *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 tightened.

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

(Fig.6):

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.1):

- A** - ON/OFF key
- A1** -Led ON/OFF key
- B** -Slider
- C** -Selection key dual cooking zone
- D** -Key Pause/Recall
- D1** -Led Pause/Recall
- E** -Cooking zone display
- F** -Display Timer
- G** -Indicator of dual active cooking zone

• Switching the cooking top on:

Press **A** key to switch the top on.

All the displays relative to the cooking zones switch on in the  standby position.

The control unit remains active for 20 seconds.

If no cooking zone is selected within this time, the cooking top switches off automatically.

• Switching the cooking area on:

Select the area of cooking and pressing one of the **E** display. Slide the slider to increase and **B** to decrease the power of the cooking zone.

The power of the single cooking zone can be adjusted in 9 different positions, and will be displayed on the display bright and with a number from "1 to 9". And with the display to number from "1 to 9".

• Switching the double cooking area on:


- For activate this feature, select the plate with the double cooking zone and adjust the power with the slider **B**.

- When the corresponding led will start flashing, select the key **A** (for about 5 seconds) and the **G** led light up.


- Two BEEP confirm the activation this feature.

- Select the key **A** (for about 5 seconds) and two BEEP confirm the enable.

• Residual Heat:

If the temperature of the cooking zone is still high (over 50°) after it has been switched off, the relative display will indicate the  symbol (residual heat). The symbol will only switch off when the burn risk is no longer present.

• 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 **B** 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 **A** key and the display **F** 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.

• Pause:


When at least one cooking zone is operating it is possible to momentarily pause the appliance switching off the heating elements by pressing the **D** key. When the pause function is active the relative led is on. The pause may last for 10 minutes. If the status is not terminated within this time the appliance switches off. The pause function can be deactivated by pressing the **D** key and within 10 seconds any of the control keys. Previously programmed timers will be stopped during the pause.

• Recall:


When the appliance has been switched off by mistake it is possible to quickly recall the previously active settings by pressing the on-off **A** key within 6 seconds, then pressing the **D** key within another 6 seconds. If the recall function is available the relative led will be enlightened when the appliance is switched on again.

• 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 **E** in the lower right corner and the **C** key, then press again the display **E** in the lower right corner. All displays **E** will show the symbol . To temporarily unlock the commands and return to action on the adjustments (eg, stop the cooking), you must simultaneously press the display **E** in the lower right corner and press **C** key. When the Control lock is on, you can always switch off the hob. In this case, the Control lock remains active even at restart hob. To unlock the hob permanently, press simultaneously the display **E** in the lower right corner and the **C** key, then press the **C** key again. The hob will shut off automatically.

• Switching the cooking area off:

to turn off a cooking zone, pressing the Display selections **E**. Raids on the **B** slider bar to the left until you see on the display .

• Switching the cooking top off:

To turn off the cooking top entirely hold down the **A** key.

• 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 - 2	6
3 - 4	5
5	4
6 - 7 - 8 - 9	1,5

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.

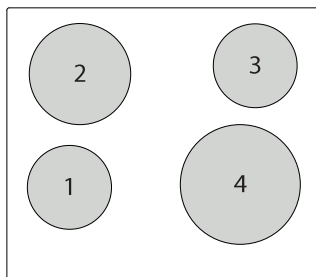
DISPOSAL OF OLD HOUSEHOLD APPLIANCES



The European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household appliances shall not be disposed of in the standard urban solid waste stream. Old appliances shall be collected separately in order to optimize 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 old household appliances.

THE MANUFACTURER DECLINES ALL RESPONSIBILITY FOR POSSIBLE DAMAGES CAUSED BY NOT ABIDING TO THE ABOVE MENTIONED WARNINGS.

Information for household electric hobs In acc. with regulation (EU) No. 66/2014			
Model name / identifier	EICO 60 HF 2D		
Type of hob	built-in		
Number of cooking zones and/or areas	4		
Heating technology Induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones.	1. = Hi-Light 2. = Hi-Light 3. = Hi-Light 4. = Hi-Light		
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 145 2. = Ø 180/120 3. = Ø 145 4. = Ø 210/140		
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg (EC _{electric cooking}) Wh/kg	1. = 188,02 2. = 186,40 3. = 188,02 4. = 186,59		
Energy consumption for the hob calculated per kg (EC _{electric hob}) Wh/kg	187,25		



YLEISTIETOA

Lue huolellisesti tämä käyttö- ja huolto-opas, jossa on tärkeää tietoa asennus-, käyttö- ja huoltoturvallisuudesta. Säilytä tämä käyttöopas 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 5). Älä käytä kattiloita, joissa on karkea 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 (lapsen 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 erikoisasantajalle ja keittotason asennus, 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 ASIANMUKAISTI**. Tämän, VAROVAISUUTTA laiminlyönti voi johtaa KOSKETUSOHJAUSJÄRJESTELMÄN virheelliseen toimintaan.

• Sijoittaminen:

Tämä kodinkone on suunniteltu asennettavaksi työtasolle kuvan (kuva 2) mukaisesti. Käytä tiivistysmateriaalia koko ympäröivällä - kuva 4 (Leikkausmitat - kuva 2). Tämä toimenpide on välttämätön nesteen pääsyn estämiseksi keittotason sisälle, koska työtason, lasin ja niiden liitoksen tasaisuutta ei voida taata. Kiinnitä kodinkone työtasolle 4 tuen avulla ottaen huomioon työtason paksuus (kuva 2). Jos asennuksen jälkeen laitteen alaosaan pääsee kaapin alaosaan, on tarpeen asentaa välilevy annettulle etäisyydelle (kuva 3). Jos laite asennetaan uunin alle, tämä vaihe ei ole tarpeen. Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä etäohjausjärjestelmällä.

SÄHKÖLIITÄNNÄT (kuva 7)

- * Tämän laitteen asennus ja liittäminen sähköverkkoon on annettava vain sähköasentajan tehtäväksi, joka noudattaa ja kunnioittaa kaikilta osin normeja ja säännöksiä.
- * Suojaus jännitteen alaisia osia vastaan on varmistettava asennuksen jälkeen.
- * Tarvittavat liitännätiedot ovat tarroissa, jotka on kiinnitetty keittotason koteloon lähelle liitäntärasiaa.
- * 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 katkaisin asennusmääräysten mukaisesti.
- * Tulotietku on sijoitettava niin, että se ei kosketa mitään keittotason tai uunin kuumaa osaa.
- Varovaisuutta!** Tämän laitteen saa liittää vain verkkoon 230 V ~ 50/60 Hz. Liitä aina maadoitusjohto. Noudata liitäntäkaaviota. Liitäntälaatikko sijaitsee keittotason kotelon takana. Kannen avaamiseksi, käytä keskikokoista ruuvimeisseliä. Aseta se rakoihin ja avaa kansi.
- Varovaisuutta!** **Varmista, että kaapelit ovat kunnolla kiinni ja kiristetty.**

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

KÄYTTÖ JA HUOLTO (Kuva 6):

Poista mahdolliset ruokajäämät ja rasvapisararat keittopinnalta 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 kuumennetulta pinnalta. Tällä tavoin estetään mahdolliset pinnan vauriot. Hankaaavien sienien tai ärsyttävien kemiallisten puhdistusaineiden, kuten uunisuihkeiden 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 1):

- A - On/Off -painike
- A1 - Led ON/OFF-painike
- B - Liukusäädin
- C - Valintapainike kaksoiskeittoalue
- D - Tauko-/palautuspainike
- D1 - Led-valo Tauko/Palautus

E - Keittoalueen näyttö
F - Näytön ajastin
G - Aktiivisen kaksoiskeittoalueen osoitin

•Keittotason kytkeminen päälle:

Paina A -painiketta keittotason kytkemiseksi päälle. Kaikki keittoalueita koskevat näytöt syttyvät  stand-by-asentoon. Ohjausyksikkö jää aktiiviseksi 20 sekunniksi. Ellei mitään keittoaluetta valita tämän ajan sisällä, keittotaso sammuu automaattisesti.


•Keittoalueen kytkeminen päälle:

Valitse keittoalue painamalla yhtä näytöstä E. Liu'uta liukuohjainta lisätäksesi ja B:tä keittoalueen tehon vähentämiseksi. Yksittäisen keittoalueen tehoa voidaan säätää 9 eri asentoon, ja se näytetään näytöllä kirrkaasti ja numerolla välillä "1 - 9". Ja näyttö numerolla välillä "1 - 9".


•Kaksoiskeittoalueen kytkeminen päälle:

- Tämän ominaisuuden aktivoimiseksi, valitse levy kaksoiskeittoalueella ja säädä teho liukusäätimellä B.
- Kunvastaavalede-valoalkaavilkku, valitsepainikeA(noin5 sekunniksi) ja led-valo G syttyy palamaan.
- PIIPPAUSvahvistatämänominaisuudenaktivoitumisen.
- ValitsepainikeA(noin5sekunniksi)jakaksikertaakuuluva PIIPPAUS vahvistaa aktivoitumisen.

•Jälkilämpö:

Jos keittoalueen lämpötila on edelleen korkea (yli 50°) sen sammuttamisen jälkeen, vastaava näyttö näyttää merkin  (jälkilämmön). Merkki sammuu vasta sitten kun palovam-
moja koskevaa vaaraa ei enää esiinny.

•Ajastin:

Tämän toiminnon avulla voit asettaa ajan (välillä 1 - 99 minuuttia) valitun keittoalueen automaattiselle sammutuk-
selle. 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 liukusäädintä B asettaaksesi halutun arv-
on (esim. 3 min.). Paina näytöllä F, joka näyttää liukupalkin liukuohjaimen uudelleen ja aseta haluttu arvo (esim. 23 min.) näytölle ja vahvasta painamalla F. Jos haluat vahvistaa ajan, joka on alle 10 min, (esim. 3 min.), vahvasta painamal-
la näytöllä kahdesti F. Ajastin sammuttaa keittoalueen au-
tomaattisesti ja kuulet äänimerkin, joka voidaan sammuttaa painamalla mitä tahansa ohjauksista.

•Munakello / Muistuttaja:

Tämän toiminnon avulla voit asettaa muistutusäänen. Tämän toiminnon käyttämiseksi mikään keittoalueista ei saa olla toiminnassa. Kytke keittotaso päälle A-painikkeella, aktivoi ajastin painamalla näyttöaluetta F ja säädä mikä tahansa aika välillä 1 - 99 minuuttia edellisessä kappaleessa AJASTIN kuvatulla tavalla. Kun muistutus on vahvistettu, LED-valo jää päälle A-painikkeessa ja näytöllä F 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 sam-
muttaa painamalla mitä tahansa ohjauksista. Kun muistutus on päällä, aktiiviseen ajastimeen ei päästä.

•Tauko:


Kun vähintään yksi keittoalue on päällä, laitteen toiminta voidaan keskeyttää väliaikaisesti sammuttamalla lämmitys-

lementit painamalla painiketta D. Kun taukotoiminto on aktiivinen, vastaava led-valo palaa. Tauko voi kestää 10 min-
uuttia. Jos tilaa ei päätetä tämän ajan sisällä, laite sammuu. Taukotoiminto voidaan deaktivoida painamalla painiketta D ja 10 sekunnin sisällä mitä tahansa ohjauspainikkeista. Aiem-
min ohjelmoidut ajastimet pysähtyvät tauon ajaksi.


•Palautus:

Kun laite on sammutettu vahingossa, on mahdollista pa-
lauttaa pikaisesti aiemmin aktiiviset asetukset painamalla 6 sekunnin sisällä on-off A-painiketta ja sitten D-painiketta 6 sekunnin kuluessa. Jos palautustoiminto on saatavilla, vas-
taava led-valo syttyy palamaan kun laite laitetaan uudelleen päälle.

•Ohjauspaneelin lukitus:

Voit lukita säätimet estääksesi tahattomia muutoksia (puh-
distus jne.). Laita keittotaso päälle A-painikkeella. Paina samanaikaisesti näytön E alaoikeaa kulmaa ja paini-
ketta C, paina sitten uudelleen näytön E alaoikeaa kulmaa. Kaikki näytöt E näyttävät symbolia . Ohjausten väliaikai-
sta vapauttamista varten ja säätötoimintoon palaamiseksi (esim. pysäytä kypsennys), paina samanaikaisesti näytön E alaoikeaa kulmaa ja painiketta C. Kun ohjauksen lukitus on
päällä, keittotaso voidaan aina sammuttaa. Tässä tapaukses-
sa ohjauksen lukitus jää päälle myös kun keittotaso käynnis-
tetään uudelleen. Keittotason lukituksen poistamiseksi lop-
ullisesti, paina samanaikaisesti näytön E alaoikeaa kulmaa ja C-painiketta, paina sitten C-painiketta uudelleen. Keittotaso
sammuu automaattisesti.

•Keittoalueen sammuttaminen:

keittoalueen sammuttamiseksi paina näytön valintoja E ja säädä liukusäädintä B vasemmalle, kunnes näet
näytössä .

•Keittotason sammuttaminen:

Sammuta keittotaso kokonaan pitämällä A-painiketta
painettuna.

•Turvakytin:

Laitteessa on turvakytin, joka sammuttaa keittoalueet au-
tomaattisesti, kun ne ovat olleet toiminnassa tietyn ajan ti-
etyllä tehotasolla.

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

VINKKEJÄ ENERGIAANSÄÄSTÖÖN

- Käytä kattiloissa kantta aina kun mahdollista mini-
moidaksesi 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 pan-
nussa oleva öljy on tarpeeksi kuumaa paistamista
varten, alenna lämpöä pienemmälle asetukselle.
- Käytä painekattilaa kypsennysaikojen lyhentämiseksi.

VANHOJEN KODINKONEIDEN HÄVITTÄMINEN

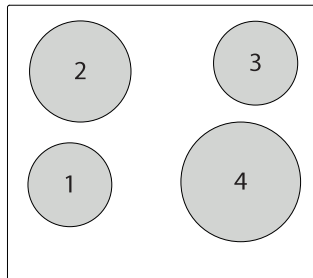


Neuvoston direktiivi 2002/96/EY elektroniikkalaiteromusta (WEEE) vaatii, että vanhoja kodinkoneita ei saa hävittää kiinteän yhdyskuntajätteen mukana.

Vanhat kodinkoneet on kerättävä erikseen, jotta niissä olevien materiaalien talteenotto ja kierrätys optimoidaan ja niiden vaikutus ihmisten terveyteen ja ympäristöön vähenee. Tuotteessa oleva yliviivattu roskakorisymboli muistuttaa sinua velvollisuudestasi koskien lajiteltua jätekeräystä. Kuluttajien tulee ottaa yhteyttä paikalliseen julkiseen tai paikalliseen jälleenmyyjään saadakseen lisätietoja vanhojen kodinkoneiden oikeasta hävittämisestä.

VALMISTAJA KIELTÄYTYY KAIKESTA VASTUUUSTA YLLÄ OLEVIEN VAROITUSTEN MAHDOLLISESTA RIKKOMISESTA AIHEUTTUVISTA VAHINGOISTA.

Tietoja kodin sähköisistä keittotasaisista asetuksen (EU) N:o 66/2014 mukaisesti			
Mallin nimi/ tunnistus	EICO 60 HF 2D		
Keittotason tyyppi	kiinteä		
Keittoalueiden ja/tai vyöhykkeiden määrä	4		
Kuumennustekniikka Induktiokeittoalueet ja keittovyöhykkeet, säteilevät keittoalueet.	1. = Hi-Light 2. = Hi-Light 3. = Hi-Light 4. = Hi-Light		
Pyöreät keittoalueet: hyötypinnan halkaisija Alue/mm keittoalue Ei-pyöreät keittoalueet tai vyöhykkeet: pituus ja leveys hyötyalueelle sähköistä keittoaluetta kohti tai vyöhyke	1. = Ø 145 2. = Ø 180/120 3. = Ø 145 4. = Ø 210/140		
Energiankulutus keittoalueella tai vyöhykkeellä laskettu per kg (EC _{electric cooking})	1. = 188,02 2. = 186,40 3. = 188,02 4. = 186,59		
Energiankulutus keittotasolle laskettuna per kg (EC _{electric cooking})	187,25		



[illegible]

[illegible]

