

induction eico

DK

INDUKTIONSKOGEPLADE

Brugsanvisning

NO

INDUKSJONSKOKEPLATE

Bruksveiledning

S

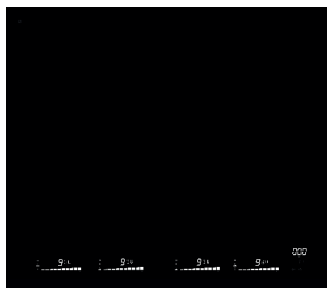
INDUKTIONSHÄLL

Betjäningsmanual

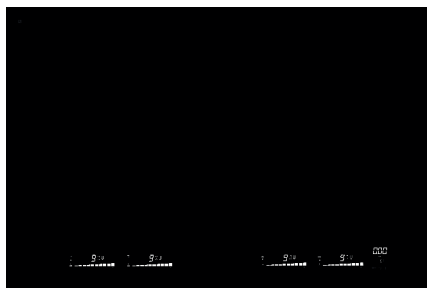
EN

INDUCTION GLASSCERAMIC COOKTOP

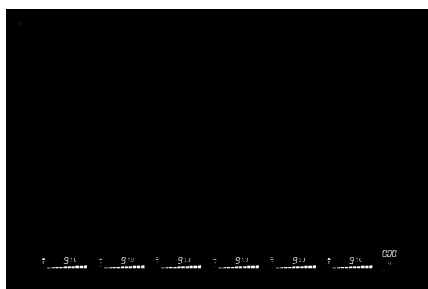
User instructions



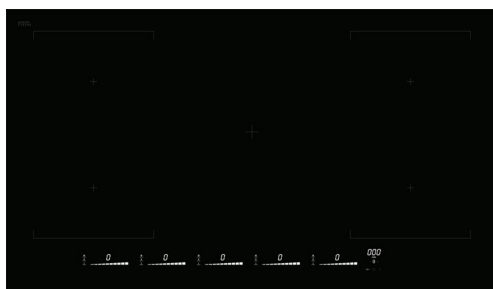
*Eico 60 IQWF - 2
Eico 60 IQWP - 2*



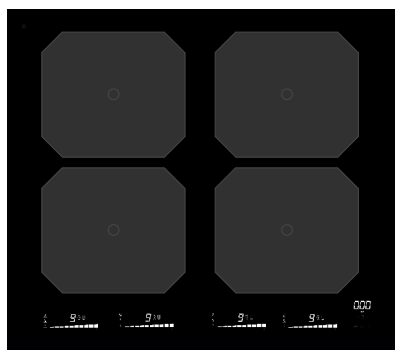
*Eico 70 IQWF - 2
Eico 70 IQWP - 2*



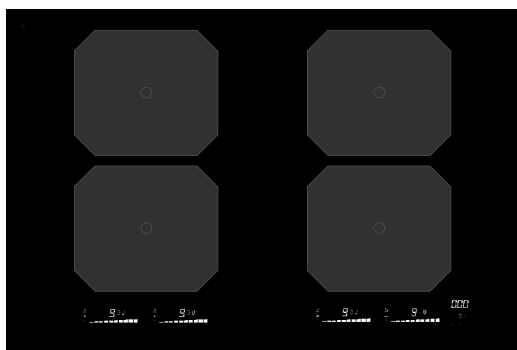
*Eico 80 IQWF - 2
Eico 80 IQWP - 2*



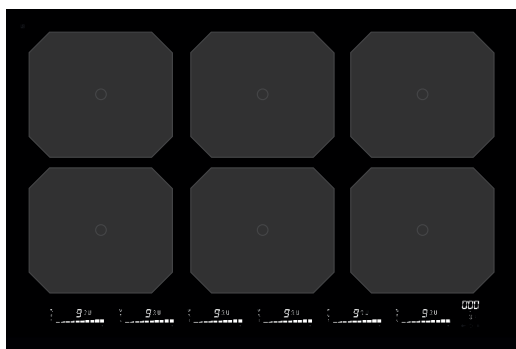
*Eico 90 FUSION IQWF
Eico 90 FUSION IQWP*



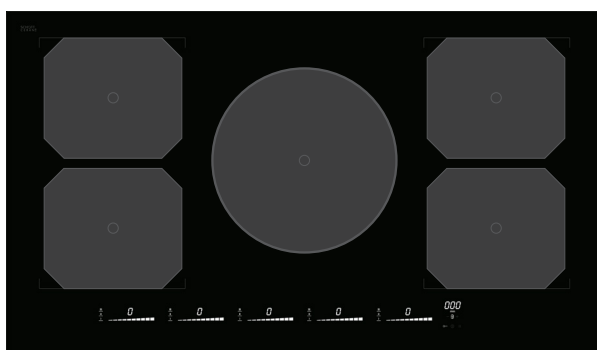
Eico 60 IQWF - 2
Eico 60 IQWP - 2



Eico 70 IQWF - 2
Eico 70 IQWP - 2

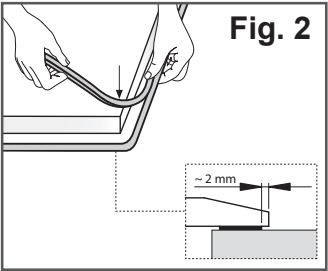
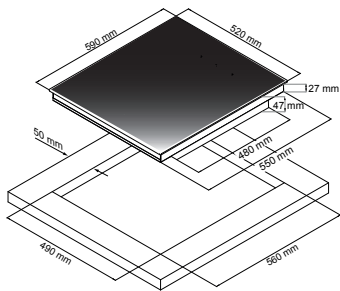


Eico 80 IQWF - 2
Eico 80 IQWP - 2

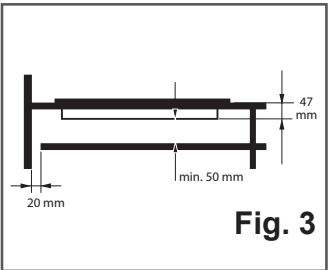
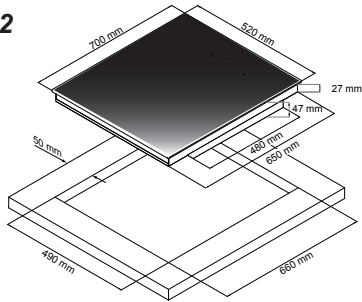


Eico 90 FUSION IQWF
Eico 90 FUSION IQWP

Fig. 1/A
Eico 60 IQWF - 2



Eico 70 IQWF - 2



Eico 80 IQWF - 2

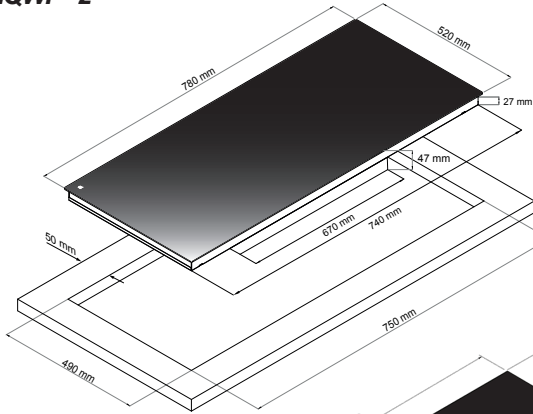
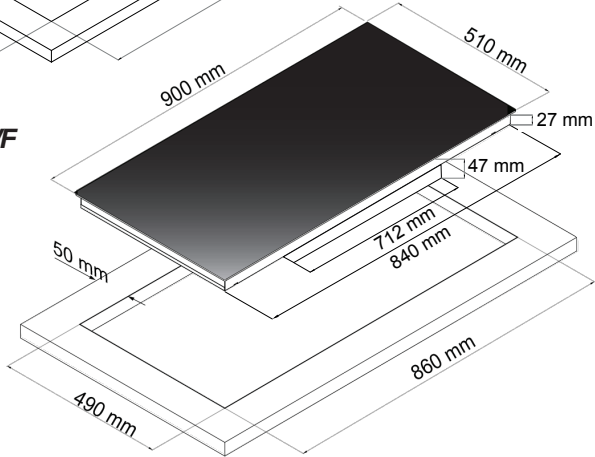


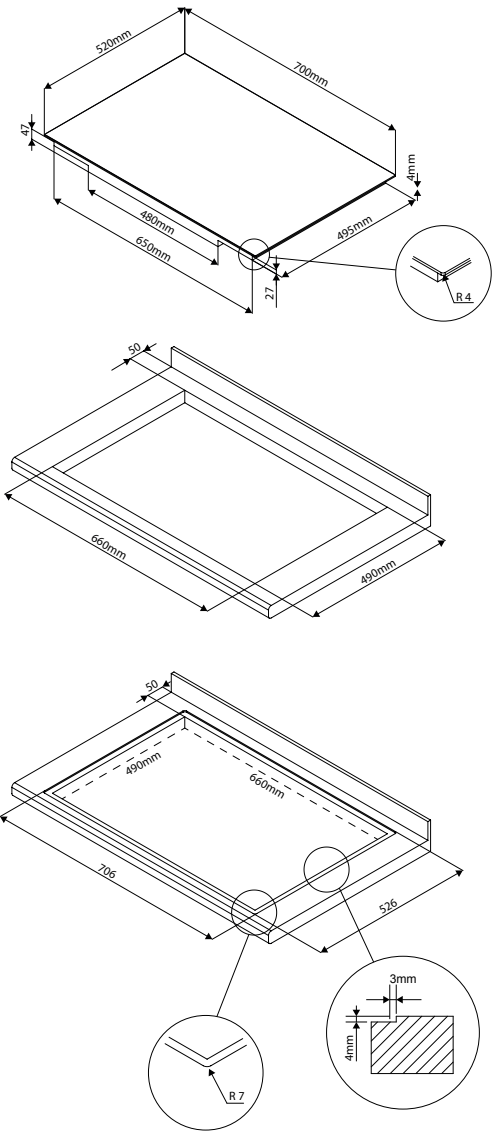
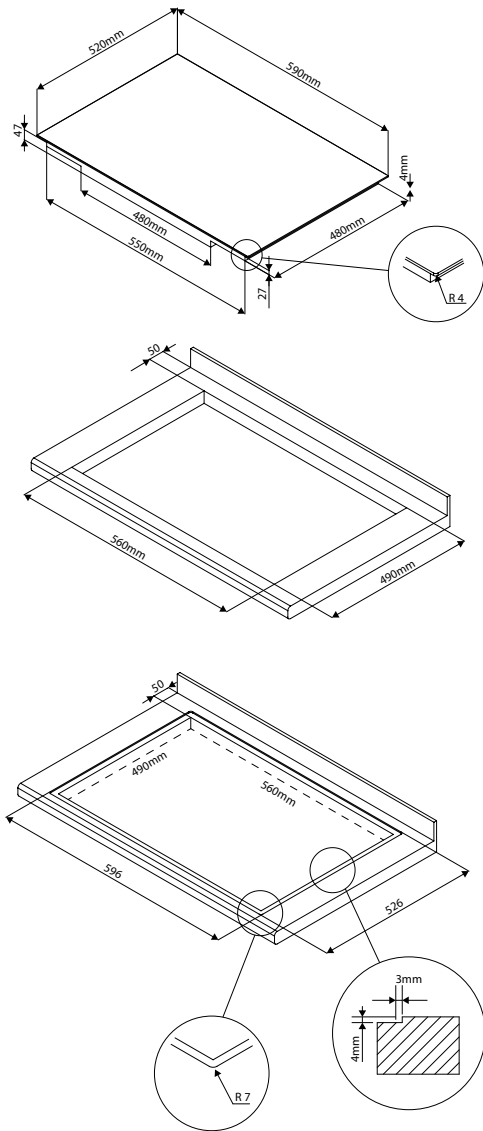
Fig. 1/B
Eico 90 FUSION IQWF



Eico 60 IQWP - 2

Fig. 1/A

Eico 70 IQWP - 2



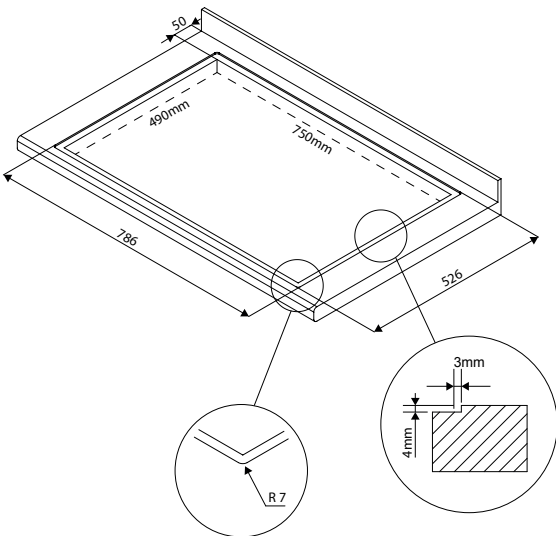
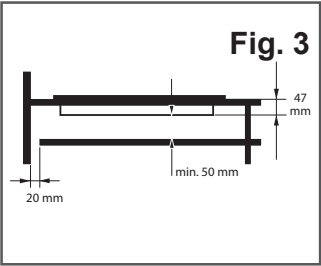
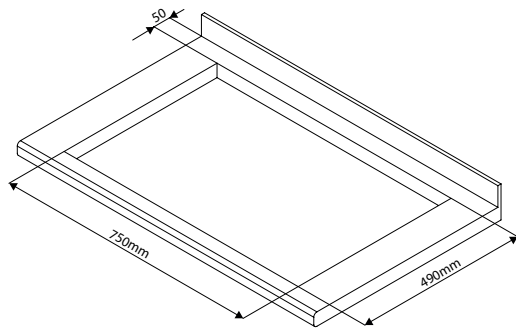
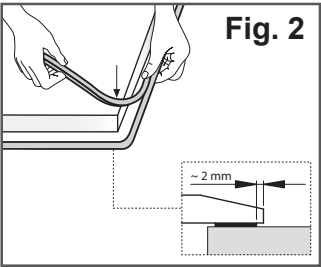
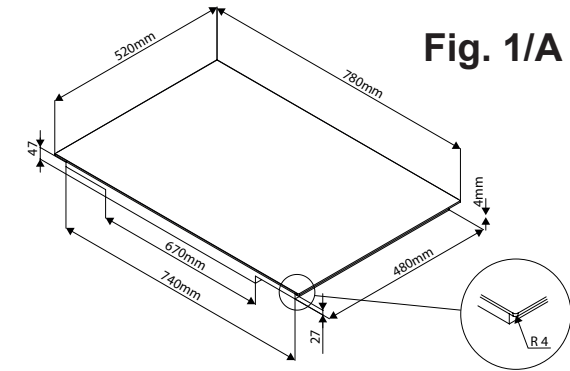
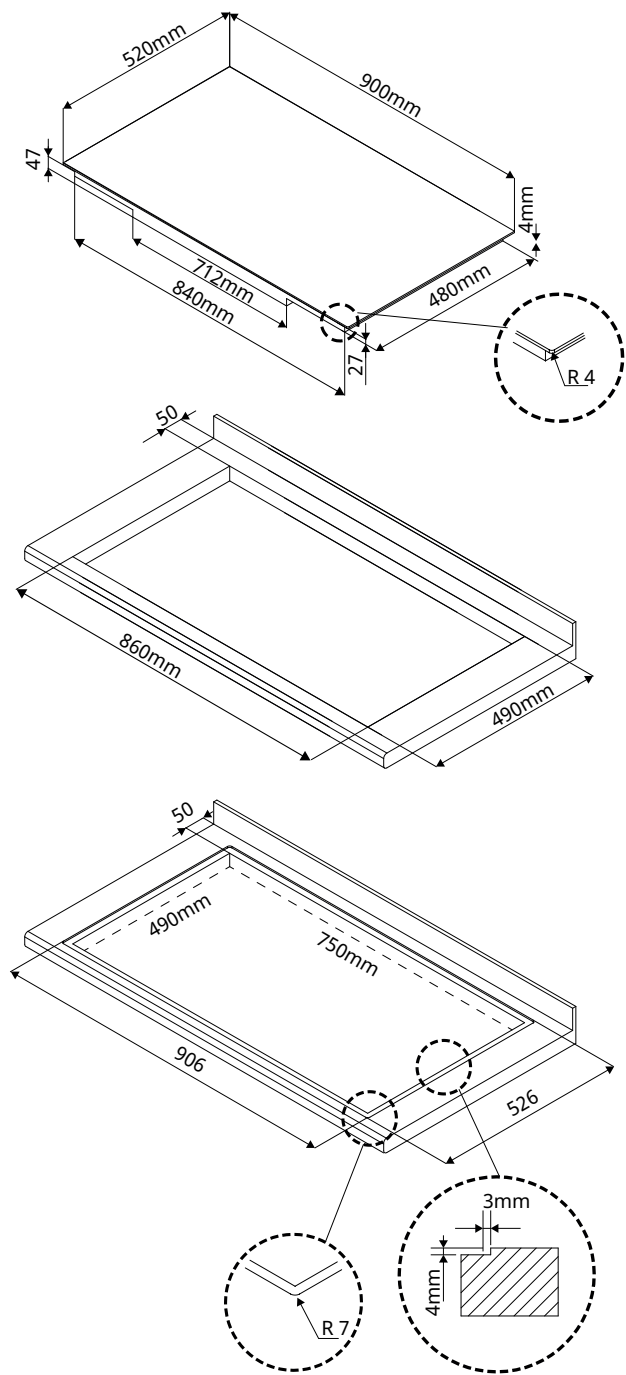
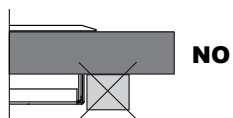
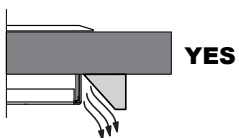


Fig. 1/B



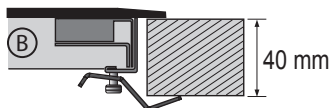


NO

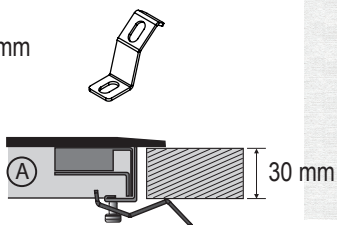
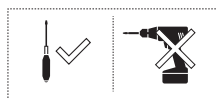


YES

Fig. 4/A



40 mm



30 mm

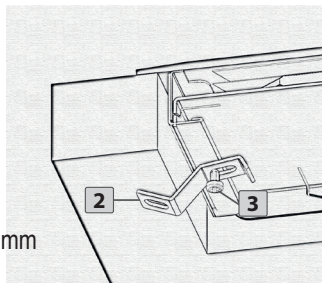


Fig. 4/B

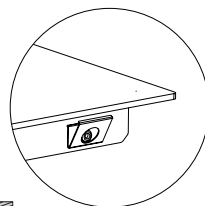
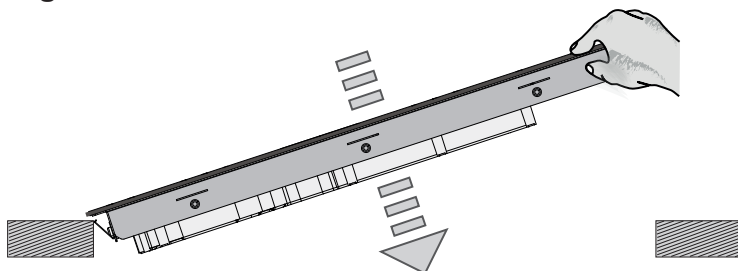


Fig. 6

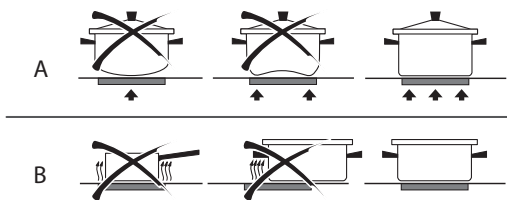
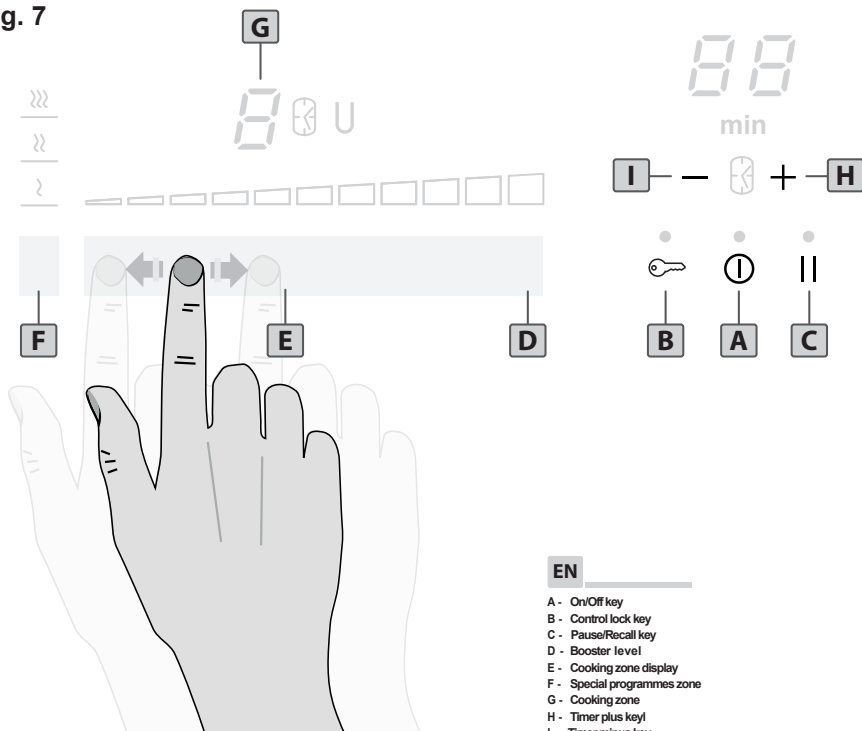


Fig. 7



EN

- A - On/Off key
- B - Control lock key
- C - Pause/Recall key
- D - Booster level
- E - Cooking zone display
- F - Special programmes zone
- G - Cooking zone
- H - Timer plus key
- I - Timer minus key

DK

- A - Tænd / sluk-knap
- B - Børnesikring
- C - Pause / genskab-knap
- D - Booster
- E - Slider
- F - Specialfunktion zone
- G - Kogezone display
- H - Timer plus-knap
- I - Timer minus-knap

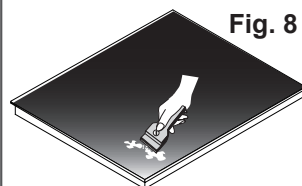
NO

- A - Av-/På-knapp
- B - Børnesikring
- C - Pause- / gjenstartsknapp
- D - Booster
- E - Slider
- F - Specialfunksjonssone
- G - Kokesonedisplay
- H - Timer +knapp
- I - Timer -knapp

S

- A - På / Av-knapp
- B - Børnesikring
- C - Paus / återskapa-knapp
- D - Booster
- E - Slider
- F - Specialfunktion zon
- G - Kokzon display
- H - Timer plus-knapp
- I - Timer minus-knapp

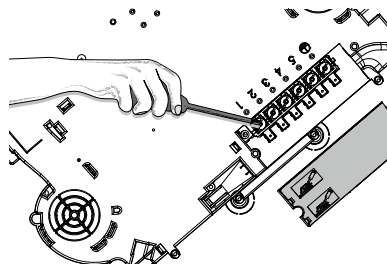
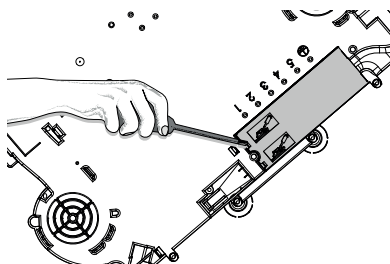
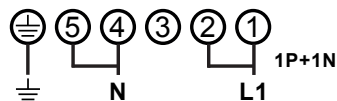
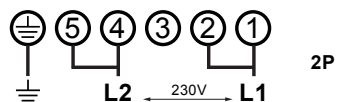
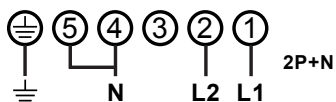
Fig. 8



4 Zones

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*

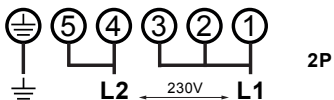
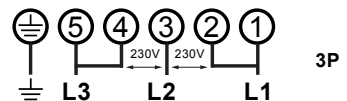
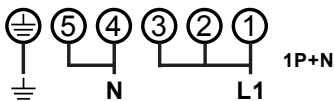
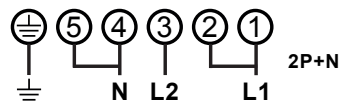
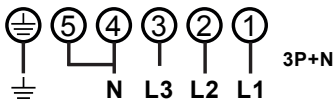
(*) calculated with the simultaneous factor following the standard EN 60 335-2-6/1990



5/6 Zones

Land	Mains	Connection	Cable diameter	Cable	Protection calibre
DK S	400V~ 50/60 Hz	3 Ph + N	5 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A*
DK S	400V~ 50/60 Hz	2 Ph + N	4 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 4 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	40 A*
NO	230V~ 50/60 Hz	3 Ph	4 x 2.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A*
NO	230V~ 50/60 Hz	2 Ph	3 x 4 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	40 A*

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



Generel 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 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 er 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 BÅDE 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. 1A/B). Brug tætningsmateriale langs hele omkredsen (fig. 2) Dette er nødvendigt 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. 4A/B). Hvis den nederste del af kogepladen er tilgængelig

ig 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 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 egnete rengøringsartikler og køkkenrulle. Skyl derefter med vand og tør over med 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 skrappe 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. Børnesikring
- C. Pause / genskab-knap
- D. Booster niveau
- E. Slider
- F. Specialfunktion zone
- G. Kogezone display
- H. Timer plus-knap
- I. Timer minus-knap

• Tænd for kogepladen

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

• Grydere registrering


Denne kogeplade er udstyret med et interaktivt betjeningsystem, der gør det gør let at og komfortabelt at betjene kogepladen. Efter at have tændt kogepladen, og man sætter kogegrej på kogepladen, vil betjeningssystemet automatisk registrere dette. Systemet indikerer automatisk med et "0" på displayet, hvilken slider du skal bruge for at betjene det. Selv behøver man kun at vælge et ønsket effektrin. Hvis kogegrejet fjernes, vil displayet vise symbolet , men vil fjernes igen, når kogegrejet genplaces på kogepladen. Kogepladen fortsætter med de tidligere valgte funktioner, når kogegrejet genplaces. Efter bruge, skal effekten altid sættes på  - efterlad aldrig kogepladen med symbolet "U" tændt. Når symbolet  optræder i displayet, betyder det en af følgende:

- 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.

• Tænd for kogezonerne

Sæt kogegrej på den ønskede kogezone og tryk eller glid med din finger på E-knappen (slideren). Du kan ved at trykke på slider både gå til niveau 9 (max.) og niveau 1 (minimum). Effekten af den enkelt kogezone kan indstilles på 9 niveau mellem 1 og med 9, og den valgte effekt vil blive oplyst og vist i displayet "G" med det valgte tal.

• 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.

• Timer

Denne funktion giver dig mulighed for at indstille tiden (fra 1 til 99 minutter) til automatisk at slukke kogezonen. Mindst en kogezone skal aktiveres. Tryk samtidigt på knapperne H og I for at aktivere timer-funktionen. Tryk på + og - for at indstille tilberedningstiden, som vises på displayet. Indstil effekten mellem niveau 1 og 9 på slideren. Inddragelsen af timer og ur-symbolet vises ved siden af

displayet af den valgte kogezone. Nedtællingen vil blive vist på displayet over knapperne H og I. Timeren sørger for automatisk at slukke kogezonen når tiden udrinder, og der vil lyde et bip, som kan slukkes ved at trykke på enhver knap. For at deaktivere timeren, trykkes der på H og I-knappen.

• Æg- / Påmindelsesur

For at sætte en alarm tryk samtidigt på H og I-knapperne. Dioden placeret i bundens center af timerens display vil blinke. Sæt alarmen til alt mellem 1 og 99 minutter ved at trykke på H og I-knappen. Et akustisk signal vil lyde, når tiden er udløbet. Tryk for en vilkårlig knap for at afbryde signalet. Æg-uret vil også være muligt at bruge, når kogepladen ikke bruges. For at deaktivere funktionen, tryk samtidigt på H og I-knappen og derefter på I-knappen indtil der i displayet står "0".

• Pause-funktion

Når mindst én af kogezonerne er aktiv, er det muligt at sætte kogepladen på pause, hvilket slukker alle varme elementer kortvarigt på knappen C. Når pause-funktionen er aktiveret, vil en diode ved det tilhørende display lyse. Pausen kan maksimalt være i 10 minutter. Hvis funktionen ikke deaktiveres indenfor den tid, slukker kogepladen automatisk. Pause funktionen deaktiveres ved at trykke på knappen C og indenfor 10 sekunder trække den synlige slider fra 0 - 9. 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, hvis man kommer til at slukke. Man genskaber ved at tænde kogepladen på knappen "A", og derefter trykke på knappen "C". Hvis manøveren lykkedes indenfor tidsgrænsen, vil dioden ved displayet C lyse, 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 på knappen B i nogle få sekunder. Kogepladen låses og dioden over nøglen vil tændes. For at låse kogepladen op og igen kunne ændre indstillinger, trykker man igen på knappen B. Kogepladen kan slukkes selvom børnesikringen er sat til. I det tilfælde, vil kogepladen stadig være låst, når den tændes igen.

• Sluk kogezonerne

For at slukke for en kogezone tryk eller glid på slideren tilhørende den valgte zone indtil displayet viser tallet .

• Sluk kogepladen

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

ENERGISPARERÅD

• Booster-funktion

Efter valg af en kogezone kan boosterfunktionen D aktiveres ved at trække skyderen til enden, denne funktion i 10 minutter giver den valgte plade maksimal effekt, og displayet viser **P** For at fjerne funktionen skal du handle på E-mærkeområdet.

• Bro-funktion

Denne funktion tillader dig at få flere zoner til at arbejde sammen på en gang - både vertikalt og horisontalt. Det er især brugbart, hvis man tilbereder med ekstra stort kogegrej.

- aktiver brofunktion

Tryk på E-mærkeområdet for de to omhandlede zoner på samme tid. Symbolerne **U** og **N** vil vises på displayet omhandlede disse to zoner. Effekten på de sammenkoblede zoner styres af den slider, som sidder længst til venstre.

- deaktivér brofunktion

Tryk på E-mærkeområdet for de to omhandlede zoner på samme tid. Symbolerne **U** og **N** vil ikke længere vises på displayet omhandlede disse to zoner. Kogerzonerne styres nu igen af hver deres slider.

• Specialprogrammer

Kogepladen har tre særlige programmer, der kan vælges ved trykke på knappen F. Programmerne er forudindstillet på tre temperaturniveauer. Et til smeltning, som indstillet til 42 ° C fx. for at smelte chokolade, smør eller lignende. En temperatur til genopvarmning, som er på 70 ° C, og som bruges til at genopvarme tidligere tilberedte fødevarer fx. Det sidste specialprogram er på 94 ° C, som bruges til at bringe langsomme tilberedninger og stuvninger i kog, samt holde pasta i kog.

• Effektstyring

Kogepladen er udstyret med en øvre grænse for, hvor stor effekt den samlet set kan køre på. Når booster-funktionen aktiveres, skal kogepladen overskrides den maksimale effekt pr. kogezone, hvorfor en af de andre kogezone må gå ned i effekt. Det hele foregår automatisk. Derfor kan det forekomme, at et display vil blinke på niveau 9 i nogle få sekunder inden booster-funktionen tillades.

• Sikkerhedsafbryder

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

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

- Tilbered så vidt muligt altid maden i lukkede gryder eller pander. Derved undgås unødigt varmeforbrug.
- 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 varmetrín 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 salgssstedet, 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. GARANTEN ER IKKE GYLDIG I TILFÆLDE AF SKADER FORÅRSAGET PÅ GRUND AF MANGLENDE OVERHOLDELSE AF DE OVENNAEVNTE RESTRIKTIONER.

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. 1A/B). Benytt tetningsmateriale langs hele omkretsen (fig. 2), 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. 4A/B). 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.5)

- 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 dekselet.

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. Skyll deretter med vann og tørk etter med 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 -> Slå av og på produktet.
- B. Barnesikring
- C. Pause- / gjenstartsknapp
- D. Booster nivå
- E. Slider
- F. Spesialfunksjonssone
- G. Kokesonedisplay
- H. Timer +knapp
- I. Timer -knapp

• Slå på kokeplaten

Trykk på knapp A for å tenne kokeplaten og denne vil lyse med LED-belysning. Styreenheten forblir aktiv i 10 sekunder. Hvis det ikke velges kokesone i løpet av denne perioden, slås kokeplaten automatisk av.

• Gryteregistrering


Denne kokeplaten er utstyrt med et interaktivt betjeningsystem som gjør det enkelt og komfortabelt å betjene apparatet. Etter å ha slått på kokeplaten og satt kjøkkenredskap (gryter, panner, etc.) på kokesonene vil betjeningsystemet registrere dette automatisk. Systemet indikerer med "0" på displayet hvilken slider du skal benytte for å betjene det. Selv behøver man kun å velge ønsket effekttrinn. Dersom kjøkkenredskap fjernes vil displayet vise symbolet . Dette forsvinner når redskap plasseres tilbake på den aktuelle kokesonen. Kokeplaten fortsetter med de tidligere innstillingene. Etter bruk må effekten alltid settes til "0". Etterlat aldri kokeplaten med symbolet  tent. Når symbolet vises 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.

• Slå på kokesonene

Still kjøkkenredskap på den ønskede kokesone og trykk eller gli med fingeren på slideren (knapp E) for å velge effektnivå (9 er høyest, 1 er lavest). Effekten på den enkelte kokesone kan innstilles til ni nivå og valgt effekt vises i display G med det valgte tall.

• 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. Minst én kokesone må aktiveres. Trykk samtidig på knappene H og I for å aktivere funksjonen. Trykk på + og – for å innstille tilberedningstiden som deretter vises på displayet. Innstill effekten mellom 1 og 9 med slideren. Inndragelsen av timer- og klokkesymbolet vises ved siden av displayet til den valgte kokesonen. Nedtellingen kan ses på displayet over knappene H og I. Timeren sørger automatisk for at kokesonene slås av når tiden løper ut, og du vil i denne

sammenheng høre et bip som kan slukkes ved å trykke på en vilkårlig knapp. For å deaktivere timer-funksjonen, trykk samtidig på knappene H og I.

• Egge-/Påminnelsesklokke

For å innstille en alarm, trykk samtidig på knappene H og I. Dioden i bunn av timer-displayet starter å blinke. Sett alarmen mellom 1 og 99 minutter ved å trykke på knappene H og I. Når tiden løper ut høres et bip som kan slukkes ved å trykke på en vilkårlig tast. Funksjonen kan også brukes når kokeplaten ikke benyttes. For å deaktivere funksjonen, trykk samtidig på knappene H og I og deretter på knapp I til "0" vises i displayet.

• Pausefunksjon

Når minst én av kokesonene er aktiv er det mulig å sette kokeplaten på pause. Med knapp C kan du dermed kortvarig slå av alle varme elementer. Når pausefunksjonen er aktivert lyser en diode ved det tilhørende display. Pausen kan maksimalt vare i 10 minutter. Deaktiveres ikke funksjonen innen dette slår kokeplaten seg automatisk av. Pausefunksjonen deaktiveres ved å trykke på knapp C og, i løpet av 10 sekunder, trekke den synlige slider fra 0 - 9. 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 dersom man slår av platen. Kokeplaten gjenstartes ved å slå på platen med knapp A og deretter trykke på knapp C. Dersom gjenstarten lar seg gjøre vil dioden ved display C 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 på knapp B i noen sekunder. Kokeplaten låses og dioden over nøkkelssymbolet tennes. For å låse opp kokeplaten og endre innstillinger, trykk på knapp B. Kokeplaten kan slås av selv om barnesikringen er aktivert, men platen vil fortsatt være låst når den slås på igjen.


• Slå av kokesonene

For å slå av en kokesone, trykk eller gli på slideren tilhørende den valgte sone til displayet viser tallet .

• Slå av kokeplaten

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

• Booster-funksjon

Etter at du har valgt en kokesone, kan boosterfunksjonen D aktiveres ved å dra skyveknappen til enden, denne funksjonen i en periode på 10 minutter gir den valgte platen maksimal effekt, og displayet viser . For å fjerne funksjonen, oppfør E-markørområdet.

• Brofunksjon

Denne funksjonen lar deg få flere soner til å arbeide sammen, både vertikalt og horisontalt. Funksjonen er velegnet når man tilbereder mat med ekstra stort kjøkkenredskap.

- aktiver brofunksjon

Trykk på E-markørområdet til de to aktuelle kokesonene. Symbolene **U** og **N** vises i de to sonenes display. Effekten til den nye sonen styres av slideren lengst til venstre.

- deaktivert brofunksjon

Trykk på E-markørområdet til de to aktuelle kokesonene. Symbolene **U** og **N** vises ikke lenger i de to sonenes display. Kokesonene styres nå av hver sin slider.

• Spesialprogram

Kokeplaten har tre spesialprogram som kan velges ved å trykke på knapp F. Programmene er forhåndsinnstilt på tre temperaturnivå. Ett til smelting, innstilt på 42 grader, ett til gjenoppvarming, innstilt til 70 grader, og ett på 94 grader.

• Effektstyring

Kokeplaten er utstyrt med en øvre grense for hvor stor effekt den samlet kan kjøre på. Når booster-funksjonen aktiveres overskrides den maksimale effekt, hvilket betyr at effekten på én av de andre kokesonene må reduseres. Dette skjer automatisk og er grunnen til at det noen ganger kan forekomme at et display blinker på nivå 9 i noen sekunder før booster-funksjonen aktiveres.

• Sikkerhetsbryter

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

Effekttrinn	Driftid (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 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 FRALEGGER 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 OVEN-NEVNT RESTRIKSJONER.

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 skapat till placering i en bordplatta, som visad på figuren (fig. 1A/B). Använd tätningmaterial 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. 4A/B). 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 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. Skölj sedan av med vatten och torka med 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 kokytan 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. Barnsäkring
- C. Paus / återskapa-knapp
- D. Booster nivå
- E. Slider
- F. Specialfunktion zon
- G. Kokzon display
- H. Timer plus-knapp
- I. Timer minus-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


Den här kokplattan är utrustad med ett interaktivt användningssystem, som gör det lätt och bekvämt att styra kokplattan. Efter att du startat kokplattan och man placerar kokföremål på kokplattan kommer systemet automatiskt att registrera den. Systemet visar automatiskt med "0" i fönstret, vilken slider du ska använda för att styra den. Man behöver bara välja effektsteg. Om kokföremålet tas bort, kommer fönstret visa symbolen , men kommer att tas bort när kokföremålet placeras tillbaka på kokplattan. Kokplattan fortsätter med de valda funktionerna när kokföremålet placeras tillbaka. Efter användning ska effekten alltid sättas tillbaka på "0" – lämna aldrig kokplattan med symbolen  tänd. När symbolen  visas i fönstret, betyder det ett av följande:

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

• Sätt på kokzonerna

Sätt kokföremålet på den önskade kokzonen och tryck eller skjut med fingret på E-knappen (sliden). Du kan genom att trycka på sliden både gå till nivå 9 (max.) och nivå 1 (minimum). Effekten av kokzonen kan ställas in på 9 nivåer mellan 1 och 9 och den valda effekten kommer att visas i fönstret "G" med det valda talet.

• 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) till automatiskt stänga av kokzonen. Minst en kokzon ska aktiveras. Tryck samtidigt på knapparna H och I för att aktivera timer-funktionen. Tryck på + och – för att ställa in tiden som visas i fönstret. Ställ in effekten mellan nivå 1 och 9 med sliden. Timer och klock-symbolen visas vid sidan av fönstret av den valda kokzonen. Nedräkningen kommer att visas i fönstret vid

knapparna H och I. Timern ser till att automatiskt stänga av kokzonen när tiden är slut, och det kommer att höras ett pip, som kan stängas av genom att trycka på valfri knapp. För att deaktivera timern, tryck på H och I-knappen.

• Ägg- / Alarmklocka

För att ställa in ett larm, tryck samtidigt på H och I-knapparna. Lampan ner till i centrum av fönstret kommer att börja blinka. Ställ in larmet på allt mellan 1 och 99 minuter genom att trycka på H och I-knappen. En ljudsignal kommer att höras när tiden är slut. Tryck på valfri knapp för att stänga av signalen. Ägg-klockan kan också användas när inte kokplattan är tänd. För att stänga av funktionen, tryck samtidigt på H och I-knappen och sedan på I-knappen tills det i fönstret står "0".

• 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 dra den synliga slider fra 0 - 9. Tidigare inställda timer-inställningar kommer att stoppas under pausen.


• Återskapa-funktion

Om man under matlagningen kommer att stänga av kokplattan, kan man återskapa den senaste inställningen. Inställningen sparas endast en kort stund, så man ska vara snabb, om man kommer till att stänga av spisen. Man återskapar inställningen genom att starta kokplattan med knappen "A", och sedan trycka på knappen "C". Om det lyckades inom tiden, kommer lampan vid C lysa när kokplattan tänds igen.

• Barnsäkring

Du kan låsa kokplattan och förhindra risken för oavsiktlig användning vid t.ex rengöring och övrigt. Starta kokplattan genom att trycka på "A". För att låsa, tryck på knappen B i några få sekunder. Kokplattan blir låst och lampan över nyckeln kommer att tändas. För att låsa upp kokplattan igen och för att ändra inställningar, trycker man igen på knappen B. Kokplattan slöcknar även om barnsäkringen är aktiverad. I det tillfället kommer kokplattan fortfarande att vara låst när den tänds igen.

• Stäng av kokzonerna

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

• Stäng av kokplattan

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

• Booster-funktion

Efter att ha valt en kokzon kan boosterfunktionen D aktiveras genom att dra skjutreglaget till slutet, den här funktionen under en tid av 10 minuter matas med maximal effekt och displayen visar **P**. För att ta bort funktionen, agera på E-markörsområdet.

• Bro-funktion

Funktionen gör att du kan välja flera olika zoner till att fungera tillsammans på en gång – både vertikalt och horisontellt. Det är speciellt användbart om man lagar mat med extra stora kokföremål.

- Aktivera brofunktionen

Tryck på E-markörens område för de två zonerna samtidigt. Symbolerna **U** och **N** visas i fönstret för dessa två zoner. Effekten på de kombinerade zonerna styrs av den slider som är längst till vänster.

- Deaktivera brofunktionen

Tryck på E-markörens område för de två zonerna samtidigt. Symbolerna **U** och **N** kommer inte längre att visas i fönstret till de två zonerna. Kokzonerna styrs nu igen helt av deras egen slider.

• Specialprogram

Kokplattan har tre speciella program som kan väljas genom att man trycker på knappen F. Programmen är förinställda på tre olika temperaturnivåer. Ett till smältning, som är inställt till 42 °C t.ex för att smälta choklad, smör eller liknande. En temperatur till uppvärmning som är på 70 °C, och som används till att värma upp tidigare lagade rätter och råvaror. Det sista specialprogrammet är på 94 °C, som används till långsammare matlagning och stuvningar i kok samt hålla pasta i kok.

• Strömhantering

Kokplattan är utrustad med en övre gräns för hur stor effekt den totalt kan fungera med. När booster-funktionen aktiveras, ska kokplattan överskrida den maximala effekten per kokzon, vilket är varför en av de andra kokzonerna måste gå ner i effekt. Det hela sker automatiskt. Därför kan det hända att fönstret kommer att blinka på nivå 9 i några få sekunder innan booster-funktionen aktiveras.

• Säkerhetsavbrytare

Kokplattan har en säkerhetsavbrytare som automatiskt stänger av kokzonerna när de har varit aktiverade i en viss tid på en given effekt.

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 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 OVANSTÄENDE VARNINGAR. GARANTIN ÄR INTE GÄLLANDE VID SKADOR ORSAKADE AV AVSAKNAD AV FÖLJD AV NÄMNDNA BEGRÄNSNINGAR.

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 A/B). Use sealing material along the whole perimeter (Fig.2) (Cut dimensions- Fig.1 A/B). 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 A/B). 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 inlet hose 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 rinse with water and wipe away with 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** - Control Lock key
- C** - Pause/recall key
- D** - Booster level
- E** - Slider zone display power level
- F** - Special programmes zone
- G** - Cooking zone display
- H** - Timer Plus key +
- I** - Timer Minus key -

• **Switching the cooking top on:**

Press **A** key to switch the top on, the power led lights up. 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:**


This cooktop is fitted with an interactive control system that makes it very easy and comfortable to use. After switching on the cooktop, when you put a cookware on the glass, the control system automatically detects it. This system also automatically indicates you which slider control to use by displaying a (**0**) over it. You then just have to set the expected cooking level. 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.

• **Switching the cooking area on:**

Put a cookware on the desired cooking zone and press or slide your finger on **E** keys zone. Press **E** key zone to go to position 9 (max. power) or to go to position 1 (min. power). The power of the single cooking zone can be adjusted in 9 different positions and will be shown on the relative luminous display **G** with a number from "1 to 9".

• **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 function:**

This function allows establishing the time (from 1 to 99 minutes) for automatically switching the selected cooking

zone off. Switch on at least one cooking.

Press simultaneously the **H** and **I** key to enter the timer function. Press on button to adjust the cooking time which is shown on its display. Set the power of the area between 1 and 9 keys with the same **E**. Set at this point the desired sleep time using the keys **H** or **I** timers in the area. The inclusion of the timer with the clock symbol will appear next to the display of the cooking zone selected. The countdown will be displayed on the display above the keys **H** - **I**. 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. To disable the timer, press the keys **H** and **I** of the timer.

• **Egg Timer / Reminder function:**

To set a 'reminder time' press simultaneously the **H** and **I** key. The led located at the bottom-center of the timer display will be flashing. Set the 'reminder time' (from 1 to 99 minutes) by pressing the **H** or **I** key. An acoustic signal will indicate the 'reminder time' expiration. Press any key to stop the acoustic signal. The egg timer remains active even if the appliance is switched off. In order to disable the egg timer press simultaneously the **H** and **I** key and then the **I** key until reaching position **0**.

• **Pause function:**

When at least one cooking zone is operating it is possible to momentarily pause the appliance switching off the heating elements by pressing the **C** 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 **C** key and within 10 seconds any of the control keys. Previously programmed timers will be stopped during the pause.

• **Recall function:**

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 **C** key within another 6 seconds. If the recall function is available the relative led **C** 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 the **B** key for a few seconds, the controls are blocked and the relative warning light switches on.

To release the controls and change the settings (e.g.interrupt cooking), the **B** key must be pressed. The cooking top can however be switched off even when the controls block is activated. In this case the controls block remains active when the top is switched on again.

• **Switching the cooking area off:**

To switch a cooking zone off, press or crawl the **E** slider of the relative zone until reaching position .

• **Switching the cooking top off:**

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

• **Booster function:**

After selecting a cooking zone the booster function **D** can be activated by dragging the slider to the end, this function for a time of 10 minutes the selected plate feeds at maximum power and the display shows **P**. To remove the function, act on the **E** cursor area.

• **Bridge function:**

This feature allows you to connect the front and back heating zones on the left or the right side of the hob together thus merging 2 zones into one larger one. This is particularly useful for cooking with large pans.

To set the bridge function

Touch On The **E** Cursor Area for the 2 adjacent zones at the same time. The symbols **n** and **U** will show against the power level displays for the 2 zones. The heating level of the bridged zone is controlled just by the left hand slider of the 2 connected zones.

To cancel the bridge function

Touch On The **E** Cursor Area for the 2 adjacent zones at the same time. The symbols **n** and **U** against the power level displays for the 2 zones will go out and the zones will be independently controlled again.

• **Special programs:**

The cooktop has three special programs that can be set by pressing the **F** zone. The programs have already been set and the temperatures are melting, working at 42°C to melt chocolate, butter or the like; warming, working at 70°C, when reheating previously cooked; simmering, working at 94°C, to bring to a boil slowly preparing sauces or soups and stews.

• **Power Management**

The hole hob is equipped with a maximim of Power. When the Power function is activated, and in order to exceed the maximum Booster, the electronic system orders to reduce automatically the power level of an other heating zone. The display is blinking on (9) during a few seconds and the maximim of power allowed.

• **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 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.