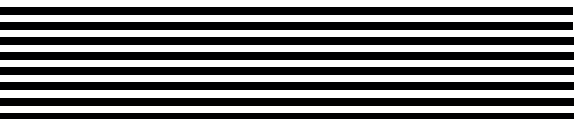


**witt**

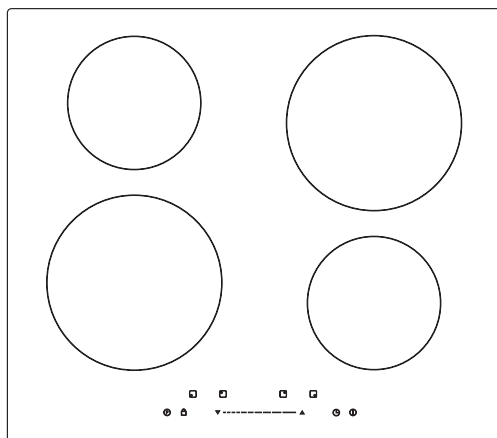
Brugsanvisning
Bruksanvisning
Bruksanvisning
Käyttöohje
Gebrauchsanweisung
Instructions for Use



Indhold

Sikkerhedsinformation	3
Installation	3
Betjening og vedligeholdelse	3
Produktoversigt	5
Kontrolpanel	5
Om induktionsmadlavning	6
Inden du bruger din nye induktionskogeplade	6
Brug af berøringskontroller	6
Valg af det rette køkkengrej	6
Pandedimensioner	6
Madlavningsvejledning	7
Brug	7
Brug af din induktionskogeplade	7
Brug af Boost-funktionen	8
Brug af Hold Varm-funktionen	9
Låsning af kontrollerne	9
Enhedsbeskyttelse	10
Brug af timeren	10
Du kan bruge timeren på to forskellige måder:	10
Installation	11
Valg af installationsudstyr	12
Før installationen	12
Samling	12
Tilslutning af kogepladen til det elektriske strømforsyningssystem	13
Pleje og rengøring	14
Fejlfinding	15
Svigtvisning og inspektion	16
Tekniske data	16
Produktinformation	17
Miljøbeskyttelse	18

Induktionskogeplade



EIP60

Tak fordi du har købt induktionskogepladen. Læs venligst denne brugsanvisning omhyggeligt, inden du bruger kogepladen, og opbevar den et sikkert sted til senere reference.

Afhængigt af modellen kan de tilbehør, der følger med din kogeplade, variere fra dem, der vises på billederne.

Sikkerhedsinformation

Din sikkerhed er vigtig for os. Læs venligst denne information, inden du bruger din kogeplade.

Installation

Fare for elektrisk stød

- Afmonter apparatet fra hovedstrømforsyningen, før der udføres arbejde eller vedligeholdelse på det.
- Tilslutning til et godt jordet elsystem er afgørende og obligatorisk.
- Ændringer i det huslige elsystem må kun foretages af en kvalificeret elektriker.
- Undladelse af at følge denne vejledning kan medføre elektrisk stød eller død.

Skærefare

- Vær forsigtig! Panelets kanter er skarpe.
- Manglende forsigtighed kan medføre skader eller skæresår..

Vigtige sikkerhedsinstruktioner

- Læs disse instruktioner omhyggeligt, før du installerer eller bruger dette apparat.
- Ingen brandbart materiale eller produkter må placeres på dette apparat på noget tidspunkt.
- Gør venligst denne information tilgængelig for den person, der er ansvarlig for at installere apparatet, da det kan reducere dine installationsomkostninger.
- For at undgå fare skal dette apparat installeres i overensstemmelse med disse installationsinstruktioner.
- Dette apparat skal kun installeres og jordes af en kvalificeret person.
- Dette apparat skal tilsluttes en kreds, der indeholder en isolationsafbryder, der giver fuld frakobling fra strømforsyningen.
- Manglende korrekt installation af apparatet kan ugyldiggøre eventuelle garantier eller erstatningskrav..

Betjening og vedligeholdelse

Fare for elektrisk stød

- Kog ikke på en brækket eller revnet kogeplade. Hvis kogepladens overflade skulle gå i stykker eller revne, skal du slukke apparatet øjeblikkeligt ved hovedstrømforsyningen (vægkontakten) og kontakte en kvalificeret tekniker.
- Afbryd apparatet fra strømforsyningen før vedligeholdelse.
- Manglende overholdelse af denne vejledning kan medføre elektrisk stød eller død.

Sundhedsfare

- Dette apparat overholder sikkerhedsstandarder for elektromagnetiske felter.
- Dog skal personer med hjertepacemakere eller andre elektriske implantater (såsom insulinpumper) konsultere deres læge eller implantatproducent, inden de bruger dette apparat, for at sikre, at deres implantater ikke påvirkes af det elektromagnetiske felt.
- Undladelse af at følge denne rådgivning kan medføre død.

Fare for varm overflade

- Under brug vil tilgængelige dele af dette apparat blive tilstrækkeligt varme til at forårsage forbrændinger.
- Lad ikke din krop, tøj eller andet end passende køkkengrej komme i kontakt med induktionsskiven, indtil overfladen er kølet af.
- Metalgenstande som knive, gaffler, skeer og låg bør ikke placeres på kogepladens overflade, da de kan blive varme.
- Hold børn væk.
- Håndtagene på gryder kan være varme at røre ved. Kontroller, at grydehåndtagene ikke hænger ud over andre kogezone, der er tændt. Hold håndtagene uden for børns rækkevidde.
- Manglende overholdelse af denne rådgivning kan medføre forbrændinger og skoldninger.

Skærefare

- Det skarpe blad på en kogeplade-skraber er eksponeret, når sikkerhedsdækslet er trukket tilbage. Brug den med ekstrem forsigtighed, og opbevar den altid sikkert og uden for børns rækkevidde.
- Manglende forsigtighed kan medføre skader eller skæresår.

Vigtige sikkerhedsinstruktioner

- Nærm aldrig apparatet uden opsyn, når det er i brug. Overkogning kan medføre røg og fedtede overskridelser, der kan antændes.
- Brug aldrig dit apparat som arbejdsflade eller opbevaringsplads.
- Efterlad aldrig genstande eller redskaber på apparatet.
- Placer eller efterlad ikke magnetiske genstande (f.eks. kredittkort, hukommelseskort) eller elektroniske enheder (f.eks. computere, MP3-afspillere) i nærheden af apparatet, da de kan påvirkes af dets elektromagnetiske felt.
- Brug aldrig dit apparat til at opvarme eller varme rummet op.
- Efter brug skal du altid slukke for kogezoneerne og

kogepladen, som beskrevet i denne manual (dvs. ved at bruge berøringskontrollerne). Stol ikke på pandetagningsfunktionen til at slukke for kogezoneerne, når du fjerner gryderne.

- Tillad ikke børn at lege med apparatet eller sidde, stå eller klatre på det.
- Opbevar ikke genstande af interesse for børn i skabe over apparatet. Børn, der klatrer på kogepladen, kan blive alvorligt skadet.
- Efterlad ikke børn alene eller uden opsyn i området, hvor apparatet er i brug.
- Børn eller personer med en funktionsnedsættelse, der begrænser deres evne til at bruge apparatet, bør have en ansvarlig og kompetent person til at instruere dem i dets brug. Instruktøren bør være sikker på, at de kan bruge apparatet uden fare for sig selv eller deres omgivelser.
- Reparér eller udskift ikke noget del af apparatet, medmindre det specifikt anbefales i manualen.
- Anden service bør udføres af en kvalificeret tekniker.
- Brug ikke en damprenser til at rengøre din kogeplade.
- Placer eller tab ikke tunge genstande på din kogeplade.
- Stå ikke på din kogeplade.
- Brug ikke gryder med skarpe kanter eller træk gryder over induktionsskiven, da det kan ridse glasset.
- Brug ikke skurepuder eller andre skrappe abrasive rengøringsmidler til at rengøre din kogeplade, da de kan ridse induktionsskiven.
- Hvis forsyningsledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dets serviceagent eller lignende kvalificerede personer for at undgå fare.

Dette apparat er beregnet til brug i husholdninger og lignende anvendelser såsom:

- Personalekøkkener i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer;
- Bondegårde;
- Af gæster på hoteller, moteller og andre boliglignende miljøer;
- Bed and breakfast-lignende miljøer.



ADVARSEL

Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug. Pas på for at undgå berøring af varmeelementerne. Børn under 8 år skal holdes væk, medmindre de overvåges kontinuerligt.

Dette apparat kan bruges af børn på 8 år og derover samt personer med nedsat fysisk, sensorisk eller mental kapacitet eller manglende erfaring og viden, hvis de er blevet vejledt eller instrueret i brugen af apparatet på en sikker måde og forstår de involverede farer.

Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn..



ADVARSEL

At lade madlavning stå uden opsyn på en kogeplade med fedt eller olie kan være farligt og kan føre til brand. PRØV ALDRIG at slukke en brand med vand, men sluk apparatet og dæk derefter flammen, f.eks. med et låg eller en brandslukningsdug.



ADVARSEL

Brandfare: Opbevar ikke genstande på kogepladens overflader.



ADVARSEL

Hvis overfladen er revnet, skal du slukke apparatet for at undgå risikoen for elektrisk stød, især for kogeplader med glaskeramiske eller lignende materialer, der beskytter de levende dele.

En damprenser må ikke bruges.

Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.



FORSIGTIG

Madlavningsprocessen skal overvåges. Kortvarig madlavning skal kontinuerligt overvåges.



ADVARSEL

For at forhindre at apparatet vælter, skal denne stabiliseringsmetode installeres. Se installationsinstruktionerne for detaljer.

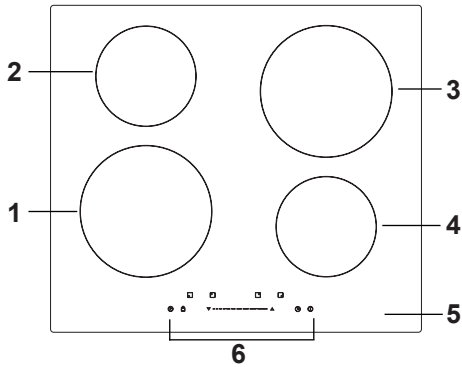


ADVARSEL

Brug kun kogepladebeskyttelser, der er designet af producenten af kogeapparatet eller angivet af apparatets producent i brugsanvisningen som egnede, eller kogepladebeskyttelser, der er indbygget i apparatet. Brugen af uegnede beskyttelser kan forårsage uheld. Dette apparat indeholder en jordforbindelse kun af funktionelle årsager.

Produktoversigt

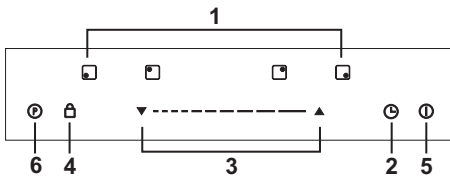
Topudsigt



EIP60

1	2000 W zone, boost til 2600 W
2	1500 W zone, boost til 1800 W
3	2000 W zone, boost til 2600 W
4	1500 W zone, boost til 1800 W
5	Glasplade
6	Kontrolpanel

Kontrolpanel

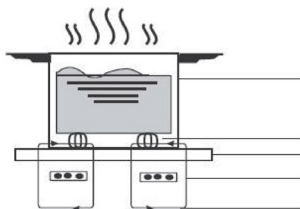


EIP60

1	Opvarmningszone-indikator
2	Timerreguleringsknap
3	Knap til regulering af effektniveau
4	Keylock/Pause-funktion
5	TÆND/SLUK-kontrol
6	Kontrol af Boost-funktion

Om induktionsmadlavning

Induktionsmadlavning er en sikker, avanceret, effektiv og økonomisk madlavningsteknologi. Den fungerer ved, at elektromagnetiske vibrationer genererer varme direkte i panden, i stedet for indirekte gennem opvarmning af glasoverfladen. Glasset bliver kun varmt, fordi panden til sidst opvarmer det.



Inden du bruger din nye induktionskogeplade

Læs denne vejledning og læg særlig vægt på afsnittet "Sikkerhedsinformation."

Fjern eventuel beskyttelsesfilm, der stadig kan være på din induktionskogeplade.

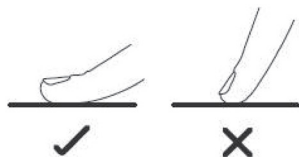
Brug af berøringskontroller

Kontrollerne reagerer på berøring, så du behøver ikke at anvende noget tryk.

Brug fingerspidsen, ikke spidsen af fingeren.

Du vil høre et bip hver gang, der registreres en berøring.

Sørg altid for, at kontrollerne er rene, tørre, og at der ikke er genstande (f.eks. en køkkenredskab eller en klud), der dækker dem. Selv en tynd film af vand kan gøre det svært at betjene kontrollerne.



Valg af det rette køkkengrej

Brug kun køkkengrej med en bund, der er egnet til induktionsmadlavning. Søg efter induktionssymbolet på emballagen eller bunden af panden.



Du kan tjekke, om dit køkkengrej er egnet ved at udføre en magnettest. Bevæg en magnet mod bunden af panden. Hvis den tiltrækkes, er panden egnet til

induktion.

Hvis du ikke har en magnet:

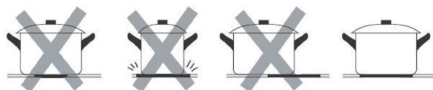
1. Kom noget vand i den pande, du vil tjekke.
2. Hvis vandet ikke bobler i displayet, og vandet opvarmes, er panden egnet.

Køkkengrej lavet af følgende materialer er ikke egnet: ren rustfrit stål, aluminium eller kobber uden en magnetisk bund, glas, træ, porcelæn, keramik og lergods.

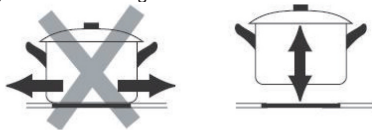
Brug ikke køkkengrej med skarpe kanter eller en buet bund..



Sørg for, at bunden af din pande er glat, ligger fladt mod glasset og har samme størrelse som kogeområdet. Brug pander, hvis diameter er lige så stor som grafikken for det valgte område. Hvis du bruger en gryde, der er lidt bredere, vil energien blive brugt ved maksimal effektivitet. Hvis du bruger en mindre gryde, kan effektiviteten være lavere end forventet. Placer altid din pande centralt på kogeområdet.



Løft altid gryder op fra induktionskogepladen - skub dem ikke, da de kan ridse glasset.



Pandedimensioner

Kogepladerne tilpasser automatisk deres størrelse til pandens diameter, men bunden af panden skal have en minimumsdiameter i overensstemmelse med den tilsvarende kogezone. For at opnå den bedste effektivitet af din kogeplade skal du placere panden i centrum af kogeområdet.

Bundens diameter af induktionskogegejre

EIP60	
Kogezone	Minimum (mm)
1. 3 (210 mm)	140
2. 4 (160 mm)	100

Det ovenstående kan variere afhængigt af kvaliteten af den anvendte pande.

Madlavningsvejledning



Vær forsigtig, når du steger, da olien og fedtet opvarmes meget hurtigt, især hvis du bruger PowerBoost. Ved ekstremt høje temperaturer vil olie og fedt antænde spontant, hvilket udgør en alvorlig brandfare.

Madlavnings tips

Når maden begynder at koge, skal du reducere temperaturindstillingen.

Brug af et låg vil reducere madlavnings-tider og spare energi ved at bevare varmen.

Minimer mængden af væske eller fedt for at reducere madlavnings-tider.

Start madlavningen på en høj indstilling og reducer indstillingen, når maden er opvarmet.

Simring, rislavning

Simring sker under kogepunktet, ved ca. 85 °C, når bobler kun stiger lejlighedsvis til overfladen af kogevæsken. Det er nøglen til lækre supper og møre gryderetter, fordi smagene udvikler sig uden at overkoge maden. Du bør også tilberede ægbaserede og meltykkede saucer under kogepunktet.

Nogle opgaver, herunder rislavning efter absorptionsmetoden, kan kræve en indstilling højere end den laveste indstilling for at sikre, at maden tilberedes korrekt på den anbefalede tid.

Stegning af bøffer

For at tilberede saftige og velsmagende bøffer:

1 - Lad kødet stå ved stuetemperatur i cirka 20 minutter, inden du begynder at tilberede det.

2 - Opvarm en pande med en tung bund.

3 - Pensl begge sider af bøffen med olie. Dryp en lille mængde olie ned i den varme pande og sænk derefter kødet ned i den varme pande.

4 - Vend kun bøffen en gang under tilberedningen. Den nøjagtige tilberedningstid afhænger af bøffens tykkelse og hvor tilberedt du ønsker den. Tider kan variere fra cirka 2 - 8 minutter pr. side. Pres bøffen for at vurdere, hvor tilberedt den er - jo fastere den føles, jo mere

"gennemstegt" vil den være.

5 - Lad bøffen hvile på en varm tallerken i et par minutter for at give den tid til at slappe af og blive mørt, inden den serveres.

Til wokning

1 - Vælg en induktionskompatibel wok med flad bund eller en stor pande..

2 - Sørg for, at alle ingredienser og udstyr er klar. Wokning skal gå hurtigt. Hvis du laver store mængder, så tilbered maden i flere mindre portioner.

3 - Forvarm panden kort, og tilsæt to spiseskefulde olie.

4 - Steg eventuelt kød først, læg det til side, og hold det varmt.

5 - Wok grøntsagerne. Når de er varme, men stadig sprøde, skal du skrue ned for varmen, tilsæt kødet igen og hæld din sauce over.

6 - Rør ingredienserne forsigtigt for at sikre, at de bliver opvarmet.

7 - Server straks..

Brug

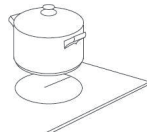
Brug af din induktionskogeplade

For at starte madlavningen



1 - Berør T/END/SLUK-kontrollen.

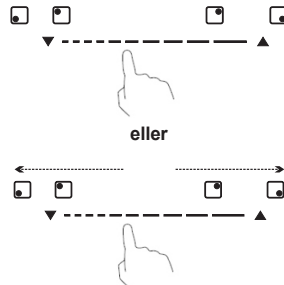
Efter tænding bipper summeren én gang, alle display viser " - " eller " - - ", hvilket indikerer, at induktionskogepladen er gået i standby-tilstand.



2 - Placer en egnet pande på den kogezone, du ønsker at bruge.

Sørg for, at bunden af panden og overfladen af kogepladen er rene og tørre.

3 - Vælg en opvarmningszone og indstil et effektniveau ved at røre ved skyderen eller bruge "+" eller "-" kontrollen, eller blot røre ved en hvilken som helst del af "—".



eller



a. Hvis du ikke indstiller effekten inden for 1 minut, slukker induktionskogepladen automatisk. Du bliver nødt til at begynde forfra ved trin 1.

b. Du kan ændre varmeindstillingen når som helst under madlavningen..

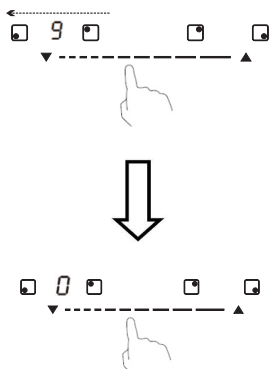
c. Hvis du skubber langs "—", vil effekten variere fra niveau 1 til niveau 9.

Hvis displayet blinker vekselvis med varmeindstillingen

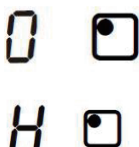
Dette betyder, at:
 du ikke har placeret en pande på den korrekte kogezone eller,
 den pande, du bruger, er ikke egnet til induktionsmadlavning eller,
 panden er for lille eller ikke ordentligt centreret på kogepladen.
 Opvarmning finder kun sted, hvis der er en egnet pande på kogepladen.
 Displayet slukker automatisk efter 1 minut, hvis der ikke er placeret en egnet pande på det.

Når du er færdig med madlavningen

1 - Sluk kogepladen ved at skubbe langs "—" til venstre punkt og derefter holde i 1 sekund.



2 - Sørg for, at effektdisplayet viser "0" og derefter viser "H".



og derefter

3 - Sluk hele kogepladen ved at røre ved TÆND/SLUK-kontrollen.

4 - Pas på varme overflader.

'H' vises, når kogeområdet er varmt at røre ved. Det vil forsvinde, når overfladen har kølet ned til en sikker temperatur. Det kan også bruges som en energibesparende funktion, hvis du vil opvarme yderligere pander, så brug den kogezone, der stadig er varm.



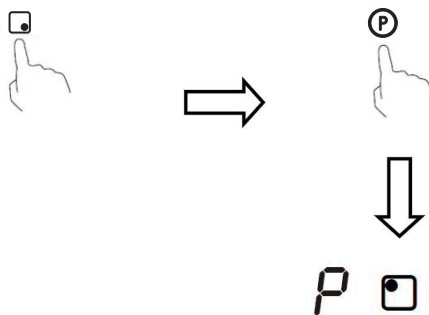
Brug af Boost-funktionen

Boost er funktionen, hvor en zone stiger til en høj effektniveau på ét sekund og varer i 5 minutter. På den måde kan du få en kraftigere og hurtigere madlavning

Brug af Boost til at tilberede ved høj effekt

1 - Rør ved knappen for valg af opvarmningszone, som du ønsker at booste, en indikator ved siden af knappen vil blinke.

2 - Rør ved Boost-knappen, og opvarmningszonen vil begynde at arbejde i Boost-tilstand. Effektdisplayet vil vise "P" for at indikere, at zonen er i Boost-tilstand.

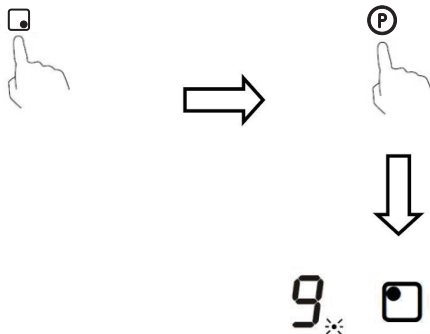


3 - Boost-effekten varer i 5 minutter, og derefter vil zonen gå tilbage til det effektniveau, der blev indstillet før boost.



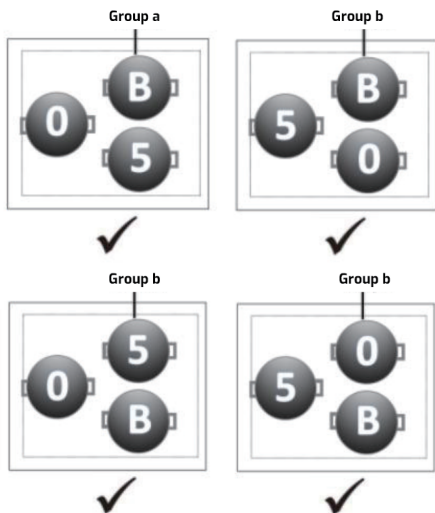
4 - Hvis du vil annullere Boost i løbet af disse 5 minutter, skal du røre ved opvarmningszonen, du valgte (en indikator ved siden af knappen vil blinke), og derefter røre

ved Boost-knappen. Opvarmingszonen vil gå tilbage til det effektiveau, der blev indstillet før boost.

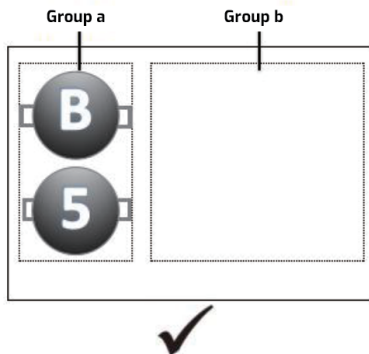
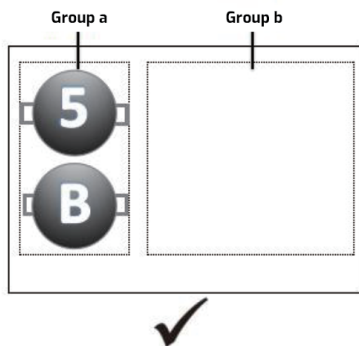


Begrænsninger for brug af Boost

De tre zoner blev opdelt i to grupper. Hvis du bruger Boost på én zone, skal du sørge for, at den anden zone inden for samme gruppe arbejder på eller under effektiveau 5.



De fire zoner blev opdelt i to grupper. Hvis du bruger Boost på én zone, skal du sørge for, at den anden zone inden for samme gruppe arbejder på eller under effektiveau 5.



Brug af Hold Varm-funktionen

Låsning af kontrollerne

- Du kan låse kontrollerne for at forhindre utilsigtet brug (for eksempel at børn ved et uheld tænder kogeområderne)..

Når kontrollerne er låst, er alle kontroller undtagen TÆND/SLUK-kontrollen deaktiveret.

For at låse kontrollerne

Berør nøglelås-kontrollen. Timerindikatoren vil vise "Lo".

For at låse kontrollerne op

- 1 - Sørg for, at induktionskogepladen er tændt.
- 2 - Rør ved og hold nøglelås-kontrollen nede i et stykke tid.
- 3 - Nu kan du begynde at bruge din induktionskogeplade.



Når kogepladen fungerer i nøglelås-tilstand, er alle kontroller deaktiveret, undtagen TÆND/SLUK-kontrollen. Du kan altid slukke for induktionskogepladen med TÆND/SLUK-kontrollen i nødsituationer, men du bliver nødt til at låse kogepladen op, før du kan foretage yderligere operationer..

Enhedsbeskyttelse

Over-temperatur beskyttelse

En indbygget temperatursensor kan overvåge temperaturen inde i induktionskogepladen. Når en overdreven temperatur overvåges, vil induktionskogepladen stoppe automatisk.

Beskyttelse mod overspild

Beskyttelse mod overspild er en sikkerhedsbeskyttelsesfunktion. Den slukker kogepladen automatisk inden for 10 sekunder, hvis vandet flyder til kontrolpanelet, mens summeren bipper i 1 sekund.

Detektion af små genstande

Når en uegnet størrelse eller ikke-magnetisk pande (f.eks. aluminium) eller en anden lille genstand (f.eks. kniv, gaffel, nøgle) er blevet efterladt på kogepladen, går kogepladen automatisk i standby-tilstand om 1 minut. Ventilatoren vil fortsætte med at køle induktionskogepladen ned i yderligere et minut.

Automatisk slukningsbeskyttelse

Automatisk slukning er en sikkerhedsbeskyttelsesfunktion for din induktionskogeplade. Kogepladen slukker automatisk, hvis du glemmer at afslutte din madlavning. Standardarbejdstiden for forskellige effektiveauer vises i nedenstående tabel:

Effektniveau	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standard arbejdstid (timer)	8	8	8	4	4	4	2	2	2



Når gryden fjernes, kan induktionskogepladen stoppe opvarmning øjeblikkeligt, og kogepladen slukker automatisk efter 2 minutter. Personer med en pacemaker bør konsultere deres læge, før de bruger denne enhed.

Brug af timeren

Du kan bruge timeren på to forskellige måder:

- Du kan bruge den som en minutpåmindelse. I dette tilfælde slukker timeren ikke nogen kogezone, når den indstillede tid udløber.
- Du kan indstille den til at slukke en kogezone efter den indstillede tid udløber.
- Du kan indstille timeren op til 99 minutter.

Brug af timeren som en minutpåmindelse

30

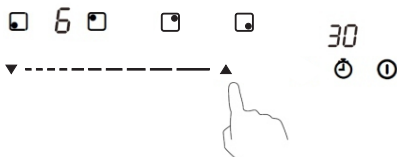


- 1-Sørg for, at kogepladen er tændt. Bemærk: Du kan bruge minutpåmindelsen, selvom du ikke vælger nogen kogezone.
- 2-Rør ved timerkontrollen, minutpåmindelsesindikatoren begynder at blinke, og "30" vises i timerdisplayet.
- 3-Indstil tiden ved at røre ved skyderkontrollen.

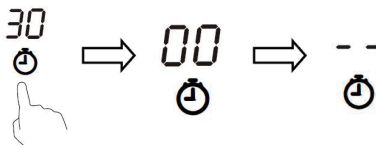
Tip: Rør ved de to sider af timerkontrollen én gang for at reducere eller øge med 1 minut.

Hold "-" eller "+" kontrollen for timeren nede for at reducere eller øge med 10 minutter.

Hvis den indstillede tid overstiger 99 minutter, vil timeren automatisk vende tilbage til 0.



4-For at annullere timeren, rør én gang ved timerkontrollen. Derefter vises "--" i minutdisplayet.



5-Når tiden er indstillet, begynder den straks at tælle ned. Displayet viser den tilbageværende tid, og timerindikatoren blinker i 5 sekunder.

Displayet vil vise den tilbageværende tid, og timerindikatoren vil blinke i 5 sekunder.



6-Summeren vil bippe i 30 sekunder, og timerindikatoren vil vise "--" når den indstillede tid udløber.

Indstilling af timeren for at slukke en kogezone

Kogezoner indstillet til denne funktion vil:

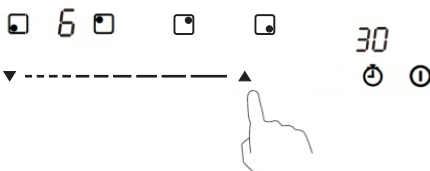
6



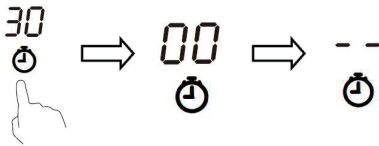
1-Rør ved slideren for den opvarmingszone, du ønsker at indstille timeren for.

2-Rør ved timerkontrollen, minutpåmindelsesindikatoren begynder at blinke, og "30" vises i timerdisplayet.

3-Indstil tiden ved at røre ved "+" eller "-" kontrollen. Hvis den indstillede tid overstiger 99 minutter, vil timeren automatisk vende tilbage til 0.



4-For at annullere timeren, skal du røre ved slideren for valgkontrollen og derefter røre ved timerkontrollen. Derefter vil minutdisplayet vise "00" og derefter "--".



5 - Når tiden er indstillet, begynder den straks at tælle ned. Displayet viser den tilbageværende tid, og timerindikatoren blinker i 5 sekunder.

9

BEMÆRK: Den røde prik ved siden af effektiveauindikatoren vil lyse.

H

6 - Når madlavningsuret udløber, vil den tilsvarende kogezone automatisk slukke og vise "H". Andre kogezone vil fortsætte med at fungere, hvis de tidligere var tændt.

BEMÆRK: Hvis du vil ændre tiden efter, at timeren er indstillet, skal du starte fra trin 1.

Indstilling af timeren for at slukke mere end en kogezone

Hvis du bruger denne funktion på mere end en opvarmningszone, vil timerindikatoren vise den korteste tid.

(f.eks. zone #1 indstillingstid på 2 minutter og zone #2 indstillingstid på 5 minutter, vil timerindikatoren vise "2"). BEMÆRK: Den blinkende røde prik ved siden af effektiveauindikatoren betyder, at timerindikatoren viser tiden for opvarmningszonen.

Hvis du vil tjekke den indstillede tid for andre opvarmningszoner, skal du røre ved opvarmningszone glidekontrollen én gang. Timeren vil angive sin indstillede tid.



(indstillet til 6 minutter) (indstillet til 3 minutter)

H

7 - Når madlavningsuret udløber, vil den tilsvarende opvarmningszone automatisk slukke og vise "H".

Varmeniveau

Nedenstående indstillinger er kun vejledende. Den præcise indstilling afhænger af flere faktorer, herunder din kogevej og mængden, du tilbereder. Eksperimenter med induktionskogepladen for at finde de indstillinger, der passer bedst til dig.

Varmeniveau	Egnethed
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • Delikat opvarmning til små mængder mad • Smeltning af chokolade, smør og fødevarer, der brænder hurtigt • Blid simring • Langsom opvarmning
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • Opvarmning • Hurtig simring • Kogning af ris
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • Pandekager
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • Stegning • Kogning af pasta
9	<ul style="list-style-type: none"> • Stegning på panden • Stegning (hurtig opvarmning) • Kogning af suppe indtil kogepunktet • Kogning af vand

Installation

Fare for elektrisk stød!



- Afbryd apparatet fra den elektriske strømforsyning, før du udfører arbejde eller vedligeholdelse på det.
- Tilslutning til et godt jordforbindelsessystem er afgørende og obligatorisk.
- Ændringer i det huslige elsystem må kun udføres af en kvalificeret elektriker.
- At undlade at følge denne vejledning kan medføre elektrisk stød eller død.

Skærefare!



- Vær forsigtig! Panelkanterne er skarpe.
- At undlade at udvise forsigtighed kan resultere i skader eller snit.

Advarsler

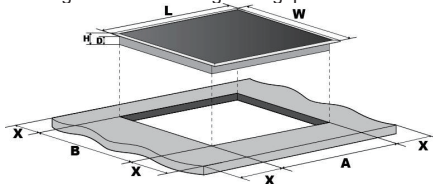
- 1 - Induktionskogepladen skal installeres af kvalificeret personale eller teknikere. Vi har fagfolk til din rådighed. Foretag aldrig operationen selv.
- 2 - Kogepladen må ikke installeres direkte over en opvaskemaskine, køleskab, fryser, vaskemaskine eller tørretumbler, da fugtighed kan beskadige kogepladens elektronik.
- 3 - Induktionskogepladen skal installeres, så bedre varmeudstråling kan sikres for at forbedre dens pålidelighed.
- 4 - Væggen og den inducerede opvarmningszone over bordoverfladen skal kunne modstå varme.
- 5 - For at undgå skader skal sandwichlaget og klæbemidlet være varmebestandige.

Valg af installationsudstyr

Skær arbejdsfladen ud i henhold til de størrelser, der vises på tegningen.

Til formålet med installation og brug skal der bevares mindst 5 cm plads omkring hullet.

Bemærk venligst, at hvis tykkelsen af arbejdspladen er mindre end 20 mm, kan apparaterne interferere med vores Witt-kogeplader, hvis de skal installeres under kogepladen. Vælg venligst et varmebestandigt arbejdsoverflademateriale for at undgå større deformation forårsaget af varmestråling fra kogepladen.



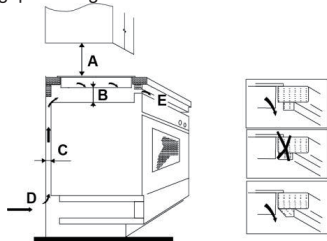
L(mm)	W(mm)	H(mm)
590	520	60

D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
56	560 ₊₅	490 ₊₅	50 min.

Under alle omstændigheder skal du sørge for, at induktionskogepladen er godt ventileret, og at luftindtaget og udløbet ikke er blokeret. Sørg for, at induktionskogepladen fungerer korrekt. Se venligst på grafikken nedenfor.



Bemærk: Sikkerhedsafstanden mellem kogepladen og skabene....



A(mm)	B(mm)	C(mm)
760	50 minimum	20 minimum

D	E
Luftindtag	Luftudgang 5 mm

Før installationen

Inden du installerer kogepladen, skal du sørge for, at følgende betingelser er opfyldt:

- Arbejdsfladen er firkantet og plan, og ingen strukturelle elementer forhindrer pladsbehovet.
- Arbejdsfladen er lavet af varmebestandigt materiale.
- Hvis kogepladen installeres ovenover en ovn med indbygget køleventilator, skal installationen overholde alle krav til afstand og gældende standarder og forskrifter.
- Der er en passende isolationsafbryder, der giver fuld frakobling fra strømforsyningen, integreret i den permanente ledningsføring, monteret og placeret i overensstemmelse med lokale ledningsregler og forskrifter.
- Isolationsafbryderen skal være af en godkendt type og have en luftspaltekontaktafskillelse på 3 mm i alle poler (eller i alle aktive [fase] ledere, hvis de lokale ledningsregler tillader denne variation af kravene).
- Isolationsafbryderen skal være let tilgængelig for kunden med kogepladen installeret.
- Du bør konsultere lokale bygningsmyndigheder og bylove, hvis du er i tvivl om installationen.
- Du skal bruge varmebestandige og let rengørbare overflader (som keramiske fliser) til vægoverfladerne omkring kogepladen..

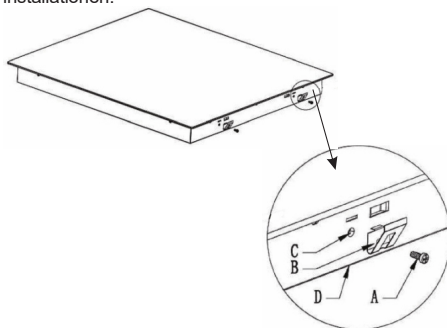
Samling

Inden fastgørelse af monteringsbeslagene

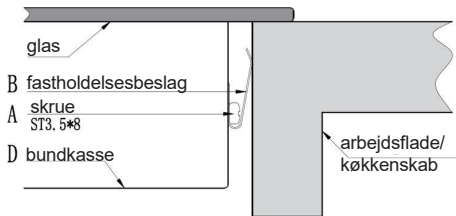
- Enheden skal placeres på en stabil, glat overflade. Påfør ikke kraft på kontrolknapperne, der stikker ud fra kogepladen.

Justering af monteringsbeslagets position

Fastgør kogepladen på arbejdsfladen ved at skru 4 beslag på bunden af kogepladen (se billede) efter installationen.



A	B	C	D
Skrue	Beslag	Skruehul	Bundkasse



elektriske forbindelse er lavet, og at den overholder sikkerhedsreglerne.

- Kablet må ikke bøjes eller komprimeres.
- Kablet skal regelmæssigt kontrolleres og udskiftes kun af autoriserede teknikere.

Når du har installeret kogepladen, skal du sørge for, at

- strømforsyningskablet ikke er tilgængeligt via skabsdøre eller skuffer;
- der er tilstrækkelig luftstrøm udefra til bunden af kogepladen;
- hvis kogepladen er installeret over en skuffe eller et skabsrum, skal der være en termisk beskyttelsesbarriere installeret under kogepladens base;
- afbryderkontakten er let tilgængelig for kunden.

Tilslutning af kogepladen til det elektriske strømforsyningsystem

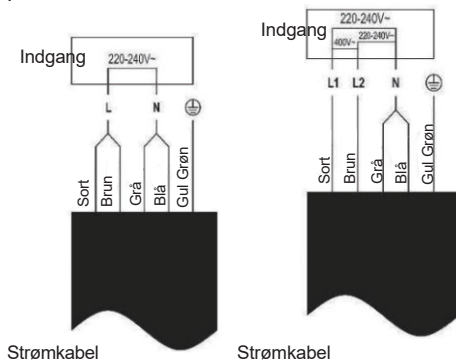


Bemærk: Sikkerhedsafstanden mellem kogepladen og skabet over kogepladen skal være mindst 760 mm.



Kontakt en elektriker for at undersøge, om det indenlandske ledningssystem er egnet uden ændringer. Eventuelle ændringer må kun foretages af en kvalificeret elektriker.

Strømforsyningen skal tilsluttes i overensstemmelse med de relevante standarder eller med en enkelpolsafbryder. Tilslutningsmetoden er vist nedenfor.



- Hvis kablet er beskadiget eller skal udskiftes, skal operationen udføres af efter-salgsservicen med dedikerede værktøjer for at undgå ulykker.
- Hvis apparatet tilsluttes direkte til strømforsyningen, skal der installeres en omnipolær afbryder med en minimumsåbning på 3 mm mellem kontakterne.
- Installatøren skal sikre, at den korrekte

Pleje og rengøring

Hvad?	Hvordan?	Vigtigt!
Hverdagsforurening på glas (fingeraftryk, mærker, pletter efter mad eller ikke-sukkerholdige spild på glas)	<ol style="list-style-type: none"> 1 - Sluk for kogepladen og sørg for, at indikatoren for restvarme ("H") ikke vises. 2 - Påfør en kogepladerens, mens glasset stadig er varmt (men ikke varmt!). 3 - Skyl og tør med en ren klud eller et stykke køkkenrulle. 4 - Tænd kogepladen igen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Når kogepladen er slukket, kan kogezoneen stadig være varm! Vær ekstrem forsigtig. • Grov skuresvampe, visse nylon skuresvampe og skrappe/abrasive rengøringsmidler kan ridse glasset. Læs altid mærkaten for at kontrollere, om din rengøringsmiddel eller skuresvamp er egnet. • Efterlad aldrig rengøringsrester på kogepladen: glasset kan blive plettet..
Overskum, smeltning og varme sukkerholdige spild på glasset	<p>Fjern disse straks med en fiskefilet, en paletkniv eller en barberbladsskraber, der er egnet til induktionsglas-kogeplader, men pas på de varme kogezones.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 - Sluk for kogepladen og sørg for, at indikatoren for restvarme ("H") ikke vises. 2 - Hold bladet eller redskabet i en vinkel på 30° og skrab snavset eller spildet til et køligt område af kogepladen. 3 - Rengør snavset eller spildet med en klud eller et stykke køkkenrulle. 4 - Følg trin 2 til 4 for at fjerne eventuelle resterende spor. 	<ul style="list-style-type: none"> • Fjern pletter efter smeltet sukkerholdig mad eller spild så hurtigt som muligt. Hvis de får lov til at køle af på glasset, kan de være svære at fjerne eller endda permanent beskadige glassets overflade. • Pas på skære fare: Når sikkerhedslåget er trukket tilbage, er bladet i en skraber knivskarpt. Brug det med ekstrem forsigtighed og opbevar det altid sikkert og utilgængeligt for børn.
Spild på touchkontroller	<ol style="list-style-type: none"> 1 - Sluk for kogepladen og sørg for, at indikatoren for restvarme ("H") ikke vises. 2 - Sug spildet op. 3 - Tør området af berøringspanelet af med en ren fugtig svamp eller klud. 4 - Tør området helt tørt med et stykke køkkenrulle. 5 - Tænd kogepladen igen.. 	<ul style="list-style-type: none"> • Kogesektionen kan bippe og slukke sig selv, og touch-kontrollerne kan ikke fungere, mens der er væske på dem. Sørg for at tørre touch-kontrolområdet helt, inden du tænder kogesektionen igen.

Fejlfinding

Problem	Mulige årsager	Hvad skal du gøre
Induktionskomfuret kan ikke tændes.	Ingen strøm.	Sørg for, at induktionskomfuret er tilsluttet strømforsyningen, og at det er tændt. Kontroller, om der er strømafbrydelse i dit hjem eller område. Hvis du har tjekket alt, og problemet fortsætter, skal du ringe til en kvalificeret tekniker.
De berøringsfølsomme kontroller reagerer ikke.	Kontrollerne er låst.	Lås kontrollerne op. Se afsnittet "Låsning af kontroller" for instruktioner.
De berøringsfølsomme kontroller er svære at betjene.	Der kan være en let film af vand over kontrollerne, eller du bruger spidsen af din finger, når du rører ved kontrollerne.	Sørg for, at berøringsområdet er tørt, og brug fingerspidsen, når du rører ved kontrollerne.
Glasset bliver ridset.	Gryder med ru kanter.	Brug køkkengrej med flade og glatte bunde. Se "Valg af det rigtige køkkengrej". Se "Vedligeholdelse og rengøring".
Nogle gryder laver knitrende eller klikkende lyde.	Brug af uegnede, abrasive s k u r e s v a m p e e l l e r rengøringsprodukter.	Dette er normalt for køkkengrej og indikerer ikke en fejl.
Induktionskomfuret afgiver en lav brummen, når det bruges på høj varme.	Dette kan være forårsaget af konstruktionen af dine gryder (lag af forskellige metaller, der vibrerer forskelligt).	Dette er normalt, men støjen bør aftage eller forsvinde helt, når du reducerer varmen.
Ventilatorstøj kommer fra induktionskomfuret.	Dette skyldes teknologien bag induktionsmadlavning.	Dette er normalt og kræver ingen handling. Sluk ikke for strømmen til induktionskomfuret ved væggen, mens ventilatoren kører.
Gryder bliver ikke varme, og det vises på displayet.	Induktionskomfuret kan ikke registrere gryden, fordi den ikke er egnet til induktionsmadlavning., Induktionskomfuret kan ikke registrere gryden, fordi den er for lille til kogeområdet eller ikke er ordentligt centreret på det.	Brug køkkengrej, der er egnet til induktionsmadlavning. Se afsnittet "Valg af det rigtige køkkengrej". Centrer panden, og sørg for, at dens bund passer til størrelsen af kogeområdet.
Induktionskomfuret eller en kogezone slukker uventet, en tone lyder, og en fejlkode vises (typisk i vekslede med en eller to cifre i madlavningsurets display)	Teknisk fejl.	Notér fejlbogstaver og -numre, sluk for induktionskomfuret, og afbryd det fra strømforsyningen. Kontakt derefter en kvalificeret tekniker.

Svigtvisning og inspektion

Hvis der opstår en unormalitet, går induktionskomfuret automatisk ind i en beskyttende tilstand og viser tilsvarende beskyttelses-koder:

Fejl-koder	Mulige årsager	Hvad du skal gøre
F3/F4	Fejl i temperatursensoren for induktions-spolen	Kontakt venligst leverandøren.
F9/FA	Fejl i temperatursensoren for IGBT.	Kontakt venligst leverandøren.
E1/E2	Unormal forsyningsspænding	Undersøg venligst, om strømforsyningen er normal. Tænd efter strømforsyningen er normal.
E3	Høj temperatur for temperatursensoren for induktions-spolen	Kontakt venligst leverandøren.
E5	Høj temperatur for temperatursensoren for IGBT	Genstart venligst, efter at kogepladen er kølet ned.

Det ovenstående er vurderingen og inspektionen af almindelige fejl.

Undlad venligst at adskille enheden selv for at undgå fare og skader på induktionskomfuret.

Tekniske data

Kogezoners	EIP60
Forsyningsspænding	4 Zoner
Installeret elektrisk effekt	220-240 V, 50-60 Hz
Produktstørrelse (L×B×H)	7400 W
Indbygningsmål A×B	590 mm X 520 mm X 60 mm
Built-in Dimensions A×B	560 ₊₅ mm X 490 ₊₅ mm

Vægt og dimensioner er omtrentlige. Da vi konstant stræber efter at forbedre vores produkter, kan vi ændre specifikationer og design uden forudgående varsel.

Produktinformation

Produktinformation for elektriske kogeplader til husholdningen i overensstemmelse med Kommissionens forordning (EU) nr. 66/2014					
		Position	Symbol	Value	Unit
Modelidentifikation				EIP60	
Type af kogeplade:				Electric Hob	
Antal kogezone/ eller områder	zoner			4	
	områder				
Opvarmningsteknologi (induktionskogezone og kogeområder, strålede kogezone, faste plader)	Induktionskogezone			X	
	Induktionskogeområder				
	strålede kogezone				
	fastplader				
For cirkulære kogezone eller områder: diameter af brugsflade per elektrisk opvarmet kogezone, afrundet til nærmeste 5 mm	Bageste venstre	Ø		16.0	cm
	Bageste midterste	Ø		-	cm
	Bageste højre	Ø		21.0	cm
	Central venstre	Ø		-	cm
	Central midterste	Ø		-	cm
	Central højre	Ø		-	cm
	Forreste venstre	Ø		21.0	cm
	Forreste midterste	Ø		-	cm
For ikke-cirkulære kogezone eller områder: længde og bredde af brugsflade per elektrisk opvarmet kogezone eller områder, afrundet til nærmeste 5 mm	Bageste venstre	L W		-	cm
	Bageste midterste	L W		-	cm
	Bageste højre	L W		-	cm
	Central venstre	L W		-	cm
	Central midterste	L W		-	cm
	Central højre	L W		-	cm
	Forreste venstre	L W		-	cm
	Forreste midterste	L W		-	cm
Energiforbrug pr. kg for kogezone eller området beregnet	Bageste venstre	Eelektrisk madlavning		194.9	Wh/kg
	Bageste midterste	Eelektrisk madlavning		-	Wh/kg
	Bageste højre	Eelektrisk madlavning		202.5	Wh/kg
	Central venstre	Eelektrisk madlavning		-	Wh/kg
	Central midterste	Eelektrisk madlavning		-	Wh/kg
	Central højre	Eelektrisk madlavning		-	Wh/kg
	Forreste venstre	Eelektrisk madlavning		186.6	Wh/kg
	Forreste midterste	Eelektrisk madlavning		-	Wh/kg
Energiforbrug pr. kg for kogesektionen beregnet		Eelkomfur		194.7	Wh/kg
	Anvendt standard: EN 60350-2 Husholdningselektriske kogeapparater - Del 2: Kogeplader - Metoder til måling af ydeevne				

Energibesparende tips

Du kan spare energi under daglig madlavning ved at følge nedenstående råd.

- Når du opvarmer vand, skal du kun bruge den mængde, du har brug for.
- Brug altid et låg, hvis det er muligt, når du laver mad.
- Sæt gryden på kogepladen, før du tænder den.
- Grydens bund skal have samme diameter som kogepladen.
- Sæt mindre gryder på de mindre kogeplader.
- Placer gryden direkte i midten af kogepladen.
- Brug den resterende varme til at holde maden varm eller smelte den.

Bortskaffelse



Dette apparat er mærket i overensstemmelse med den europæiske direktiv 2012/19/EU om elektriske og elektroniske apparater (WEEE). WEEE indeholder både forurenende stoffer (som kan have en negativ indvirkning på miljøet) og grundstoffer (som kan genbruges). Det er vigtigt, at WEEE gennemgår specifik

behandling for korrekt fjernelse og bortskaffelse af forurenende stoffer og genindvinding af alle materialer. Individuer kan spille en vigtig rolle i at sikre, at WEEE ikke bliver et miljøproblem; Det er afgørende at følge nogle grundlæggende regler:

- WEEE må ikke behandles som husholdningsaffald;
- WEEE skal afleveres på dedikerede indsamlingssteder, som drives af kommunen eller et registreret firma.

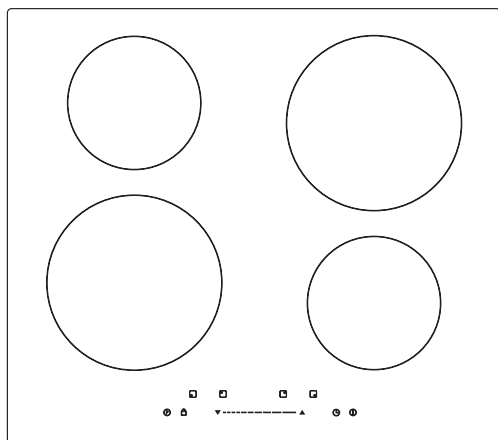
I mange lande kan der være mulighed for indsamling af store WEEE. Når du køber en ny apparat, kan den gamle returneres til forhandleren, der skal acceptere den uden beregning som en engangsforeteelse, så længe apparatet er af samme type og har de samme funktioner som det købte apparat.

Innhold

Sikkerhetsinformasjon	3
Installasjon	3
Drift og vedlikehold	3
Produktoversikt	5
Kontrollpanel	5
Toppvisning	5
Om Induksjonsmatlaging	6
Før du bruker din nye induksjonstopp	6
Bruk av berøringsskjermkontrollene	6
Valg av riktig kokekar	6
Panne dimensjoner	7
Kokeveiledning	7
Bruk	7
For å starte matlaging:	7
Bruk av Boost-funksjonen	8
Bruk av Hold Varm-funksjonen	9
Låse kontrollene	9
Enhetsbeskyttelser	10
Bruk av timeren	10
Varmeinnstilling	11
Installasjon	11
Valg av installasjonsutstyr	11
Før installasjonen	12
Montering	12
Tilkobling av kokeplaten til hovedstrømforsyningen	13
Vedlikehold og rengjøring	14
Feilsøking	15
Sviktvvisning og inspeksjon	16
Tekniske data	16
Produktinformasjon	17
Miljøvern	18

NO

Induksjonstopp



EIP60

Takk for at du har kjøpt induksjonstopp. Vennligst les denne bruksanvisningen nøye før du bruker toppen, og oppbevar den på et trygt sted for fremtidig referanse.

Avtenging av modellen kan tilbehøret som følger med toppen din variere fra det som vises på bildene.

Sikkerhetsinformasjon

Din sikkerhet er viktig for oss. Vennligst les denne informasjonen før du bruker komfyren din.

Installasjon

Fare for elektrisk sjokk

- Koble apparatet fra strømforsyningen før du utfører arbeid eller vedlikehold på det.
- Tilkobling til et godt jordet elektrisk system er essensielt og obligatorisk.
- Endringer i det elektriske hjemmesystemet må kun utføres av en kvalifisert elektriker.
- Å ikke følge dette rådet kan resultere i elektrisk sjokk eller død.

Kuttefare

Vær forsiktig! Panelets kanter er skarpe. Manglende forsiktighet kan føre til skader eller kutt.

Viktige sikkerhetsinstruksjoner

- Les disse instruksjonene nøye før du installerer eller bruker dette apparatet.
- Ingen brennbare materialer eller produkter skal noensinne plasseres på dette apparatet.
- Vennligst gi denne informasjonen til personen som er ansvarlig for å installere apparatet, da det kan redusere installasjonskostnadene.
- For å unngå fare må dette apparatet installeres i henhold til disse installasjonsinstruksjonene.
- Dette apparatet må kun installeres og jordes av en kvalifisert person.
- Dette apparatet bør kobles til en krets som inkluderer en isolatorbryter som gir full frakobling fra strømforsyningen.
- Feil installasjon av apparatet kan annullere eventuelle garantier eller ansvarsforsikringskrav.

Drift og vedlikehold

Elektrisk sjokkfare

- Ikke bruk komfyren på en ødelagt eller sprukket topp. Hvis toppen skulle bryte eller sprekke, slå av apparatet umiddelbart ved hovedstrømforsyningen (veggbryter) og kontakt en kvalifisert tekniker.
- Koble apparatet fra strømforsyningen før vedlikehold.
- Manglende oppfølging av dette rådet kan føre til elektrisk sjokk eller død.

Helsefare

- Dette apparatet overholder sikkerhetsstandarder for elektromagnetisme.
- Imidlertid må personer med pacemakere eller andre elektriske implantater (slik som insulinpumper) konsultere legen sin eller implantatprodusenten

før de bruker dette apparatet, for å forsikre seg om at implantatene deres ikke vil bli påvirket av det elektromagnetiske feltet.

- Å ikke følge dette rådet kan føre til døden.

Fare for varm overflate

- Under bruk vil tilgjengelige deler av dette apparatet bli varme nok til å forårsake forbrenninger.
- Ikke la kroppen din, klær eller andre gjenstander enn egnet kokeutstyr komme i kontakt med induksjonsplaten før overflaten er avkjølt.
- Metallgjenstander som kniver, gafler, skjærer og lokk bør ikke plasseres på platetoppen, da de kan bli varme.
- Hold barn unna.
- Håndtak på gryter kan bli varme. Sjekk at grytehåndtakene ikke henger over andre kokesoner som er på. Hold håndtakene utenfor rekkevidde for barn.
- Manglende oppfølging av dette rådet kan føre til forbrenninger og skålding.

Kuttefare

- Den skarpe bladet til en komfyrskraper er eksponert når sikkerhetsdekselet trekkes tilbake. Bruk den med ekstrem forsiktighet, og oppbevar den alltid trygt og utenfor rekkevidde for barn.
- Manglende forsiktighet kan føre til skader eller kutt.

Viktige sikkerhetsinstruksjoner

- Forlat aldri apparatet uten tilsyn når det er i bruk. Koking som koker over kan forårsake røyk og fettsøl som kan antennes.
- Bruk aldri apparatet som en arbeidsflate eller lagringsflate.
- La aldri gjenstander eller kjøkkenredskaper ligge på apparatet.
- Ikke plasser eller la magnetiske objekter (f.eks. kredittkort, minnekort) eller elektroniske enheter (f.eks. datamaskiner, MP3-spillere) nær apparatet, da de kan påvirkes av det elektromagnetiske feltet.
- Bruk aldri apparatet til å varme opp eller varme opp rommet.
- Etter bruk, slå alltid av kokesonene og platetoppen som beskrevet i denne bruksanvisningen (dvs. ved å bruke berøringsskjermkontrollene). Stol ikke på panneoppdagningsfunksjonen for å slå av kokesonene når du fjerner grytene.
- Ikke la barn leke med apparatet eller sitte, stå eller klatre på det.
- Ikke oppbevar gjenstander som er interessante for barn i skap over apparatet. Barn som klatrer på platetoppen kan bli alvorlig skadet.
- Ikke etterlat barn alene eller uten tilsyn i området der apparatet er i bruk.
- Barn eller personer med nedsatt funksjonsevne som begrenser deres evne til å bruke apparatet, bør ha en ansvarlig og kompetent person til å instruere dem i bruk

av det. Instruktøren bør være sikker på at de kan bruke apparatet uten fare for seg selv eller omgivelsene sine.

- Ikke reparer eller bytt ut noen del av apparatet med mindre det er spesifikt anbefalt i bruksanvisningen.
- All annen servicearbeid bør utføres av en kvalifisert tekniker.
- Ikke bruk en damprens til å rengjøre platetoppen.
- Ikke plasser eller la tunge gjenstander falle på platetoppen.
- Ikke stå på platetoppen.
- Ikke bruk gryter med skarpe kanter eller dra gryter under induksjonsplaten, da dette kan ripe opp glasset.
- Ikke bruk skuremidler eller andre aggressive rengjøringsmidler for å rengjøre platetoppen, da dette kan ripe opp glasset.
- Hvis strømledningen er skadet, må den byttes ut av produsenten, serviceagenten eller kvalifiserte personer for å unngå fare.

Dette apparatet er ment for bruk i husholdninger og lignende bruksområder, inkludert:

- Personalets kjøkkenområder i butikker, kontorer og andre arbeidsmiljøer.
- Gårdsbruk.
- Av gjester på hoteller, moteller og andre boliglignende omgivelser.
- Bed and breakfast-typer overnattingssteder.



ADVARSEL

Apparatet og dets tilgjengelige deler blir varme under bruk. Det er viktig å unngå å berøre varmeelementene. Barn under 8 år skal holdes borte med mindre de er kontinuerlig under tilsyn.

Dette apparatet kan brukes av barn som er 8 år eller eldre og av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental kapasitet, eller mangel på erfaring og kunnskap, hvis de har fått tilsyn eller instruksjoner om å bruke apparatet på en trygg måte og forstår farene som er involvert.

Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke utføres av barn uten tilsyn.



ADVARSEL

Uovervåket matlaging på en komfyr med fett eller olje kan være farlig og kan føre til brann. PRØV ALDRI å slukke en brann med vann, men slå av apparatet og dekk deretter flammen, for eksempel med et lokk eller en brannpledd.



ADVARSEL

Brannfare: Ikke oppbevar gjenstander på kokesonen.



ADVARSEL

Hvis overflaten er sprukket, slå av apparatet for å unngå muligheten for elektrisk sjokk, for kokeplater med glasskeramikk eller lignende materiale som beskytter strømførende deler.

Det er ikke tillatt å bruke damprensere.

Apparatet er ikke ment å bli betjent ved hjelp av en ekstern timer eller et separat fjernkontrollsystem.



FORSIKTIG

Matlagingen må overvåkes. Kortvarige matlagningsprosesser må overvåkes kontinuerlig.



ADVARSEL

For å hindre at apparatet velter, må denne stabiliseringsmekanismen installeres. Se instruksjonene for installasjon for detaljer.

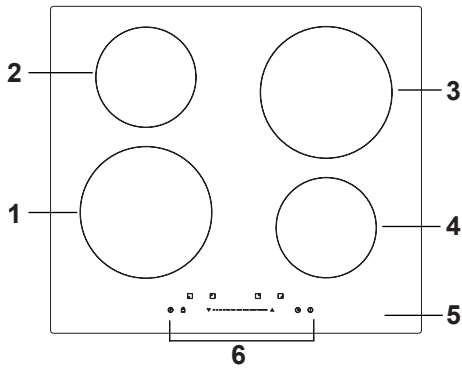


ADVARSEL

Bruk kun komfyrvakter som er designet av produsenten av matlagningsapparatet eller som er angitt av produsenten av apparatet i bruksanvisningen som passende, eller bruk komfyrvakter som er innebygd i apparatet. Bruk av upassende komfyrvakter kan forårsake ulykker. Dette apparatet har en jordforbindelse kun for funksjonelle formål.

Produktoversikt

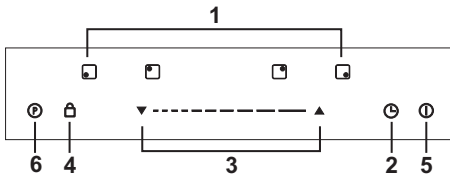
Toppvisning



EIP60

1	2000 W-sonen, økning til 2600 W
2	1500 W-sonen, økning til 1800 W
3	2000 W-sonen, økning til 2600 W
4	1500 W-sonen, økning til 1800 W
5	Glassplate
6	Kontrollpanel

Kontrollpanel

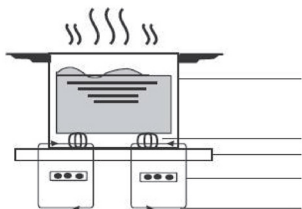


EIP60

1	Oppvarmingssoneindikator
2	Timerreguleringsknapp
3	Effektnivåreguleringsknapp
4	Tastelås / Pause-funksjon
5	På/av-kontroll
6	Boost-funksjonskontroll

Om Induksjonsmatlaging

Induksjonsmatlaging er en trygg, avansert, effektiv og økonomisk matlagingsteknologi. Den fungerer ved at elektromagnetiske vibrasjoner genererer varme direkte i pannen, i stedet for indirekte gjennom oppvarming av glassoverflaten. Glasset blir bare varmt fordi pannen til slutt varmer det opp.



Før du bruker din nye induksjonstopp

Les denne veiledningen og merk deg spesielt "Sikkerhetsinformasjon"-delen.

Fjern eventuell beskyttelsesfilm som fortsatt kan være på din induksjonstopp.

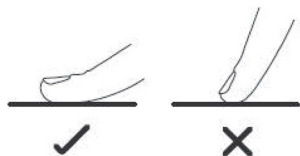
Bruk av berøringsskjermkontrollene

Kontrollene reagerer på berøring, så du trenger ikke å påføre noe trykk.

Bruk fingertuppen, ikke spissen av fingeren.

Du vil høre et pip hver gang en berøring oppdages.

Sørg for at kontrollene alltid er rene, tørre, og at det ikke er noen gjenstand (f.eks. kjøkkenredskap eller en klut) som dekker dem. Selv et tynt lag med vann kan gjøre det vanskelig å betjene kontrollene.



Valg av riktig kokekar

Bruk kun kokekar med en bunn som er egnet for induksjonsmatlaging. Se etter induksjonssymbolet på emballasjen eller på bunnen av pannen.



Du kan sjekke om kokekaret ditt er egnet ved å utføre en magnettest. Beveg en magnet mot bunnen av pannen. Hvis den blir tiltrukket, er pannen egnet for induksjon.

induksjon.

Hvis du ikke har en magnet:

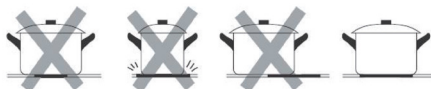
- 1 - Hell litt vann i pannen du ønsker å sjekke.
- 2 - Hvis det ikke blinker på displayet og vannet blir varmet opp, er pannen egnet.

Kjøkkenutstyr laget av følgende materialer er ikke egnet: rent rustfritt stål, aluminium eller kobber uten magnetisk bunn, glass, tre, porselen, keramikk og leire.

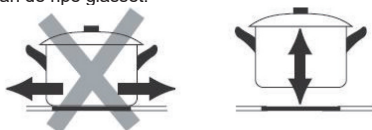
Ikke bruk kjøkkenutstyr med taggete kanter eller en buet bunn.



Sørg for at bunnen av pannen din er jevn, ligger flatt mot glasset, og er samme størrelse som kokesonen. Bruk panner med diameter som er like stor som grafikken til den valgte sone. Ved å bruke en kjele som er litt bredere, vil energien bli brukt med maksimal effektivitet. Hvis du bruker en mindre kjele, kan effektiviteten være lavere enn forventet. Plasser alltid pannen din i midten av kokesonen.



Løft alltid panner av induksjonstoppen - ikke skyv dem, da kan de ripe glasset.



Panne dimensjoner

Kokesonene tilpasser seg automatisk til pannens diameter, men bunnen av pannen må ha en minimumsdiameter i henhold til den tilsvarende kokesonen. For å oppnå best mulig effektivitet med komfyren din, vennligst plasser pannen i midten av kokesonen.

Basisdiameteren til induksjonskokekar

EIP60	
Kokesone	Minimum (mm)
1. 3 (210 mm)	140
2. 4 (160 mm)	100

Dette kan variere avhengig av kvaliteten på pannen som brukes.

Kokeveiledning



Vær forsiktig når du steker, da oljen og fett varmes opp veldig raskt, spesielt hvis du bruker PowerBoost. Ved ekstremt høye temperaturer kan olje og fett antenne spontant, noe som utgjør en alvorlig brannfare.

Koke tips:

Når maten begynner å koke, reduser temperaturen.

Bruk lokk for å redusere tilberedningstiden og spare energi ved å bevare varmen.

Minimer mengden væske eller fett for å redusere tilberedningstiden.

Start tilberedningen på høy varme og reduser varmen når maten har blitt gjennomvarm.

Simring og tilberedning av ris:

Simring skjer under kokepunktet, ved omtrent 85 °C, når boblene bare av og til stiger opp til overflaten av kokevæskan. Dette er nøkkelen til deilige supper og møre gryteretter fordi smakene utvikler seg uten at maten blir overkokt. Du bør også tilberede sauser med egg eller tykkelse fra mel under kokepunktet.

Noen oppgaver, inkludert tilberedning av ris ved absorpsjonsmetoden, kan kreve en høyere innstilling enn den laveste innstillingen for å sikre at maten blir tilberedt ordentlig i den anbefalte tiden.

Steking av biff:

For å tilberede saftige og smakfulle biffer:

- 1 - La kjøttet stå ved romtemperatur i omtrent 20 minutter før tilberedning.
- 2 - Varm opp en tungbunnet stekepanne.
- 3 - Pensle begge sidene av biffen med olje. Hell en liten

mengde olje i den varme pannen og senk deretter kjøttet ned i den varme pannen.

4 - Snu biffen bare én gang under tilberedningen. Den nøyaktige tilberedningstiden vil avhenge av tykkelsen på biffen og hvor godt stekt du ønsker den. Tiden kan variere fra omtrent 2 til 8 minutter per side. Press på biffen for å bedømme hvor godt den er stekt – jo fastere den føles, jo mer gjennomstekt vil den være.

5 - La biffen hvile på en varm tallerken i noen minutter for å la den slappe av og bli mørk før servering.

For wok-steking:

1 - Velg en flatbunnet wok eller en stor stekepanne som er kompatibel med induksjon.

2 - Ha alle ingrediensene og utstyret klart. Wok-steking bør være raskt. Hvis du lager store mengder, tilbered maten i flere mindre porsjoner.

3 - Forvarm pannen kort og tilsett to spiseskjeer olje.

4 - Stek eventuelt kjøtt først, legg det til side og hold det varmt.

5 - Wok-stek grønnsakene. Når de er varme, men fremdeles sprø, reduser varmen på kokesonen, legg kjøttet tilbake i pannen og tilsett sausen.

6 - Rør ingrediensene forsiktig for å sikre at de varmes gjennom.

7 - Server umiddelbart.

Bruk

For å starte matlaging:

Berør ON/OFF-kontrollen.



1 - Etter at strømmen er slått på, vil summeren pipe én gang, og alle skjermer viser "—" eller "--", noe som indikerer at induksjonskokeplaten har gått inn i standby-modus.



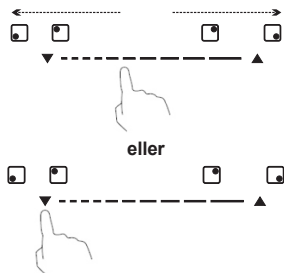
2 - Plasser en egnet panne på kokesonen du ønsker å bruke.

• Sørg for at bunnen av pannen og overflaten på kokesonen er rene og tørre.

3 -Velg en varmesone og sett effektnivået ved å berøre skyveknappen, eller "+" eller "-" kontrollen, eller bare berør hvilket som helst punkt på "—".



eller



- Hvis du ikke setter effektnivået innen 1 minutt, vil induksjonskokeplaten automatisk slå seg av. Du må starte på nytt fra trinn 1.
- Du kan endre varmeinnstillingen når som helst under matlagingen.
- Hvis du skyver langs "—", vil effekten variere fra nivå 1 til nivå 9.

Hvis displayet blinker  vekselvis med varmeinnstillingen.

Dette betyr at:

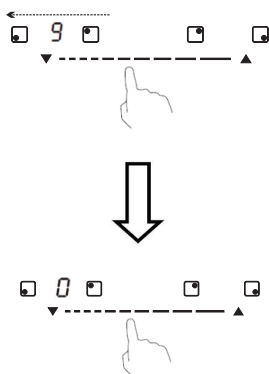
- Du har ikke plassert en panne på riktig kokesone, eller
- Pannen du bruker er ikke egnet for induksjonsmatlaging, eller
- Pannen er for liten eller ikke riktig plassert på kokesonen.

Ingen oppvarming skjer med mindre det er en egnet panne på kokesonen.

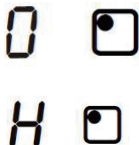
Displayet vil automatisk slå seg av etter 1 minutt hvis det ikke er plassert en egnet panne på det.

Når du er ferdig med matlagingen

- Slå av kokesonen ved å skyve langs "—" til venstre punkt, og deretter holde i 1 sekund.



- Sørg for at strømindikatorene viser '0', og deretter viser 'H'.



og deretter



- Slå av hele platetoppen ved å berøre ON/OFF-kontrollen.

- Vær forsiktig med varme overflater.

'H' vil vises når kokesonen er varm å ta på. Den vil forsvinne når overflaten har kjølt ned til en sikker temperatur. Den kan også brukes som en energisparefunksjon hvis du ønsker å varme opp flere panner, bruk den varme platetoppen.

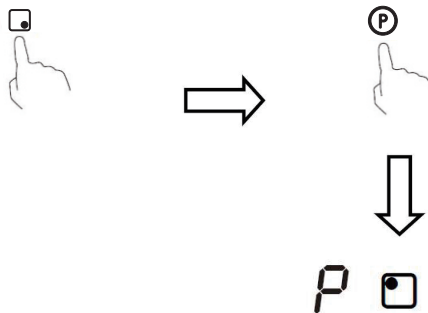


Bruk av Boost-funksjonen

Boost er funksjonen der en sone går opp til en høy effektnivå på ett sekund og varer i 5 minutter. På denne måten kan du oppnå en kraftigere og raskere tilberedning.

Bruk av Boost for å tilberede med høy effekt

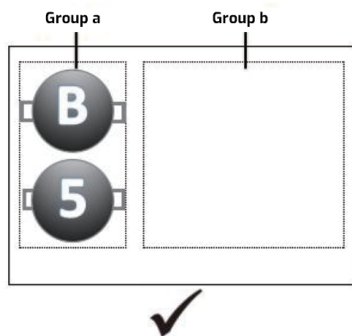
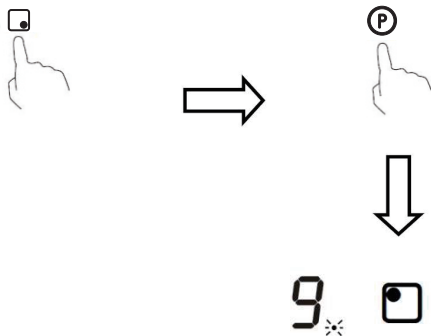
- Berør knappen for valg av varmesone som du ønsker å booste. En indikator ved siden av knappen vil blinke.
- Berør Boost-knappen, varmesonen vil begynne å arbeide i Boost-modus. Strømindikatorene vil vise "P" for å indikere at sonen er i boost-modus.



- Boost-effekten varer i 5 minutter, og deretter vil sonen gå tilbake til det effektnivået som var satt før boost.

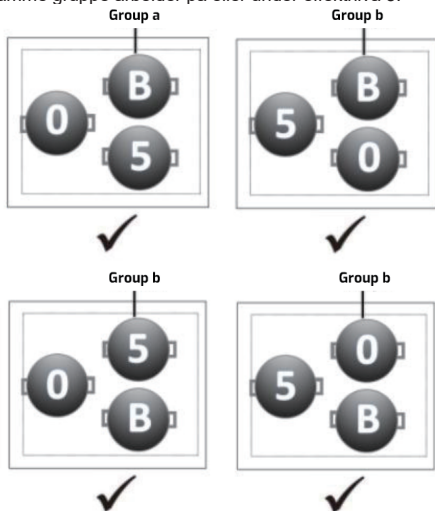


- Hvis du vil avbryte Boost-funksjonen i løpet av disse 5 minuttene, berør knappen for valg av varmesone (en indikator ved siden av knappen vil blinke), og deretter berør Boost-knappen. Varmesonen vil gå tilbake til det effektnivået som var satt før boost.

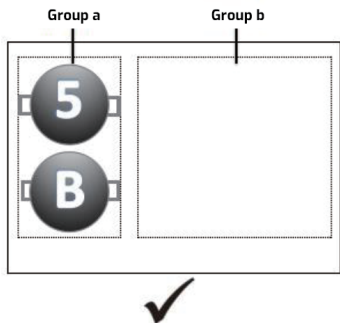


Begrensninger for bruk av Boost:

De tre sonene ble delt inn i to grupper. Hvis du bruker Boost på en sone, sørg for at den andre sonen innenfor samme gruppe arbeider på eller under effektivnivå 5.



De fire sonene ble delt inn i to grupper. Hvis du bruker Boost på en sone, sørg for at den andre sonen innenfor samme gruppe arbeider på eller under effektivnivå 5.



Bruk av Hold Varm-funksjonen

Låse kontrollene

- Du kan låse kontrollene for å forhindre utilsiktet bruk (for eksempel at barn ved et uhell slår på kokesonene).
- Når kontrollene er låst, er alle kontroller bortsett fra ON/OFF-kontrollen deaktivert.

For å låse kontrollene:

Berør tastelås-kontrollen. Timerindikatoren vil vise "Lo".

For å låse opp kontrollene:

- 1 - Sørg for at induksjonskokeplaten er slått på.
- 2 - Berør og hold tastelås-kontrollen i noen sekunder.
- 3 - Du kan nå begynne å bruke induksjonskokeplaten din.



Når kokeplaten er i tastelås-modus, er alle kontrollene deaktivert, bortsett fra ON/OFF-kontrollen. Du kan alltid slå av induksjonskokeplaten med ON/OFF-kontrollen i en nødsituasjon, men du må låse opp kokeplaten før du kan utføre ytterligere operasjoner.

Enhetsbeskyttelser

Over-temperaturbeskyttelse

En innebygd temperatursensor kan overvåke temperaturen inne i induksjonskokeplaten. Når en overdreven temperatur oppdages, vil induksjonskokeplaten stoppe drift automatisk.

Over-spillbeskyttelse

Over-spillbeskyttelse er en sikkerhetsbeskyttelsesfunksjon. Den slår av kokeplaten automatisk innen 10 sekunder hvis vannet treffer kontrollpanelet, samtidig som alarmen vil pipe i 1 sekund.

Deteksjon av små gjenstander

Når en uegnet størrelse eller ikke-magnetisk panne (for eksempel aluminium) eller noen andre små gjenstander

(for eksempel kniv, gaffel, nøkkel) blir liggende på kokeplaten, vil kokeplaten automatisk gå inn i standby-modus etter 1 minutt. Viften vil fortsette å kjøle ned induksjonskokeplaten i ett minutt til.

Automatisk avstengningsbeskyttelse

Automatisk avstengning er en sikkerhetsbeskyttelsesfunksjon for din induksjonskokeplate. Kokeplaten vil slå seg av automatisk hvis du glemmer å avslutte matlagingen. Standard arbeidstider for ulike effektnivåer vises i tabellen nedenfor:

Effektnivå	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standard arbeidstid (time)	8	8	8	4	4	4	2	2	2



Når pannen fjernes, kan induksjonskokeplaten stoppe oppvarmingen umiddelbart, og kokeplaten slår seg automatisk av etter 2 minutter.

Personer med pacemaker bør konsultere legen sin før de bruker denne enheten.

Bruk av timeren

Du kan bruke timeren på to forskjellige måter:

- Du kan bruke den som en minuttpåminner. I dette tilfellet vil timeren ikke slå av noen kokesone når den innstilte tiden er ute.
- Du kan sette den til å slå av en kokesone etter at den innstilte tiden er ute.
- Du kan stille inn timeren opp til 99 minutter.

Bruk av timeren som en minuttpåminner

30



1 - Sørg for at kokeplaten er slått på. Merk: Du kan bruke minuttpåminneren selv om du ikke velger noen kokesone.

2 - Berør timerkontrollen, påminnerindikatoren vil begynne å blinke, og "30" vil vises i tidtakerdisplayet.

3 - Still inn tiden ved å berøre glidekontrollen.

Hint: Berør begge sidene av timerkontrollen én gang for å redusere eller øke med 1 minutt.

Hold "-" eller "+" kontrollen på timeren for å redusere eller øke med 10 minutter.

Hvis den innstilte tiden overskrider 99 minutter, vil timeren automatisk gå tilbake til 0.

6

6

6

30



4 - For å avbryte timeren, berør timerkontrollen én gang. Deretter vil "--" vises i minuttvisningen.

30



00



--



36



5 - Når tiden er innstilt, vil den begynne å telle ned umiddelbart.

Displayet vil vise gjenværende tid, og timerindikatoren vil blinke i 5 sekunder.



6 - Summeren vil pipe i 30 sekunder, og timerindikatoren vil vise "--" når den innstilte tiden er ute.

Innstilling av timeren for å slå av en kokesone

Kokesonene som er satt for denne funksjonen, vil:

6



1 - Berør glidekontrollen til varmesonen du ønsker å sette timeren for.

2 - Berør timerkontrollen, påminnerindikatoren vil begynne å blinke, og "30" vil vises i tidtakerdisplayet.

3 - Still inn tiden ved å berøre "-" eller "+" kontrollen. Hvis den innstilte tiden overskrider 99 minutter, vil timeren automatisk gå tilbake til 0.

6

6

6

6

30



4 - For å avbryte timeren, berør glidekontrollen for valgkontrollen og deretter berør timerkontrollen. Deretter vil minuttvisningen vise "00" og deretter "--".

30



00



--



36



5 - Når tiden er innstilt, vil den begynne å telle ned umiddelbart. Displayet vil vise gjenværende tid, og timerindikatoren vil blinke i 5 sekunder.

9*



MERK: Den røde prikken ved siden av effektnivåindikatoren vil lyse opp.

H



6 - Når matlagingstimeren utløper, vil den tilsvarende kokesonen automatisk slås av og vise "H". Andre kokesoner vil fortsette å

NO

operere hvis de tidligere var slått på.

MERK: Hvis du ønsker å endre tiden etter at timeren er satt, må du starte fra trinn 1.

Innstilling av timeren for å slå av mer enn én kokesone

1 - Hvis du bruker denne funksjonen på mer enn én varmesone, vil timerindikatoren vise den korteste tiden. (For eksempel: Sone #1 innstilt til 2 minutter og sone #2 innstilt til 5 minutter, vil timerindikatoren vise "2".)

MERK: Den blinkende røde prikken ved siden av effektivindikatoren betyr at timerindikatoren viser tiden for varmesonen.

Hvis du ønsker å sjekke den innstilte tiden for andre varmesoner, berør varmesonens glidekontroll én gang. Timeren vil vise sin innstilte tid.



(innstilt til 6 minutter) (innstilt til 3 minutter)



2 - Når matlagingsstimeren utløper, vil den tilsvarende varmesonen automatisk slås av og vise "H".

Varmeinnstilling

De følgende innstillingene er kun retningslinjer. Den eksakte innstillingen vil avhenge av flere faktorer, inkludert dine kjøkkenredskaper og mengden du tilbereder. Prøv deg frem med induksjonskokeplaten for å finne de innstillingene som passer best for deg.

Varmeinnstilling	Egnethet
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • Delikat oppvarming for små mengder mat • Smelting av sjokolade, smør og mat som brenner raskt • Forsiktig småkoking • Langsom oppvarming
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • Oppvarming (reheating) • Rask småkoking (rapid simmering) • Koking av ris (cooking rice)
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • pannekaker
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • sautéing - koking av pasta
9	<ul style="list-style-type: none"> • steking - steking - koke opp suppen - kokende vann

Installasjon

Fare for elektrisk sjokk!



- Koble apparatet fra hovedstrømforsyningen før du utfører arbeid eller vedlikehold på det.
- Tilkobling til et godt jordet elektrisk system

er nødvendig og obligatorisk.

- Endringer i det elektriske kablingsystemet i hjemmet må kun utføres av en kvalifisert elektriker.
- Å ikke følge denne advarselen kan resultere i elektrisk sjokk eller død.

Fare for kuttskader!



- Vær forsiktig! Panelkanter er skarpe.
- Manglende forsiktighet kan føre til skader eller kutt.

Advarsler

1 - Induksjonskokeplaten må installeres av kvalifisert personell eller teknikere. Vi har profesjonelle til tjeneste. Vennligst aldri utfør operasjonen selv.

2 - Kokeplaten skal ikke installeres direkte over en oppvaskmaskin, kjøleskap, fryser, vaskemaskin eller tørketrommel, da fuktigheten kan skade kokeplaten elektronikk.

3 - Induksjonskokeplaten skal installeres slik at bedre varmestraling kan sikres for å øke påliteligheten.

4 - Veggen og den induktede oppvarmingssonen over bordflaten må tåle varme.

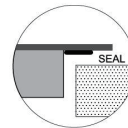
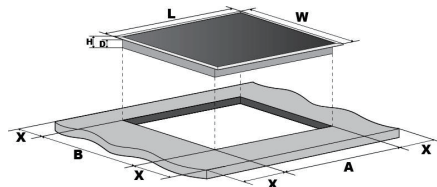
5 - For å unngå skader må sandwichlaget og limet være varmebestandige.

Valg av installasjonsutstyr

Kutt ut arbeidsflaten i henhold til størrelsene vist på tegningen.

For installasjon og bruk skal det opprettholdes minimum 5 cm plass rundt hullet.

Vær oppmerksom på at hvis tykkelsen på arbeidsflaten er mindre enn 20 mm, kan apparatene komme i konflikt med våre Witt-kokeplater hvis de skal installeres under kokeplaten. Velg varmebestandig materiale for arbeidsflaten for å unngå større deformasjon forårsaket av varmestraling fra kokeplaten.



L(mm)	B(mm)	H(mm)
590	520	60

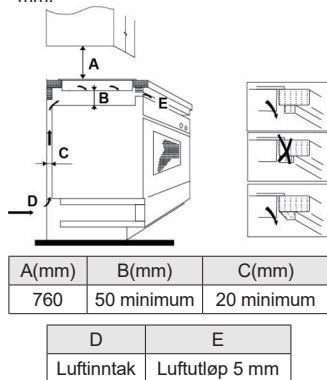
D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
56	560 ₊₅	490 ₊₅	50 min.

NO

Under enhver omstendighet, sørg for at induksjonskomfyren er godt ventilert, og luftinntak og luftutløp ikke er blokkert. Forsikre deg om at induksjonskomfyren fungerer godt. Vennligst se på illustrasjonen nedenfor.



Merk: Sikkerhetsavstanden mellom kokeplaten og skapet over kokeplaten bør være minst 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)
760	50 minimum	20 minimum

D	E
Luftinntak	Luftutløp 5 mm

Før installasjonen

Før du installerer kokeplaten, må du forsikre deg om at:

- Arbeidsflaten er kvadratisk og jevn, og ingen strukturelle elementer hindrer plassen som kreves.
- Arbeidsflaten er laget av et varmebestandig materiale.
- Hvis kokeplaten installeres over en ovn med innebygd kjøle vifte, må installasjonen overholde alle nødvendige klareringskrav og gjeldende standarder og regler.
- Det er inkludert en egnet bryter for isolering som gir full frakobling fra strømmettet i den permanente kablingen, montert og plassert i samsvar med lokale kableforskrifter og regler.
- Isoleringsbryteren må være av godkjent type og gi en luftspaltekontaktseparasjon på 3 mm i alle poler (eller i alle aktive [fas] ledere hvis lokale kablingforskrifter tillater denne variasjonen av kravene).
- Isoleringsbryteren vil være lett tilgjengelig for kunden med kokeplaten installert.
- Du bør konsultere lokale bygningsmyndigheter og forskrifter hvis du er usikker med hensyn til installasjonen.
- Du bruker varmebestandige og lett rengjorbare overflater (som keramiske fliser) for veggene rundt kokeplaten.

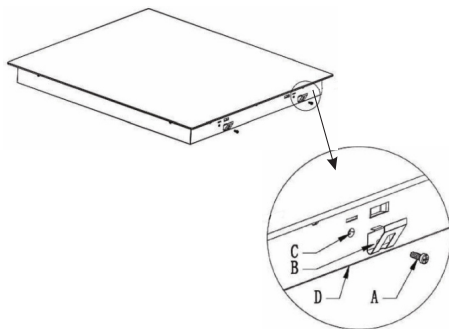
Montering

Før du plasserer festeklippsene

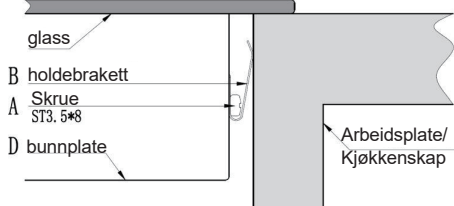
- Enheten skal plasseres på en stabil, jevn overflate. Ikke påfør kraft på kontrollene som stikker ut fra kokeplaten.

Justeringsposisjonen for brakettene

Fest kokeplaten på arbeidsflaten ved å skru fast 4 braketter på bunndelen av kokeplaten (se bilde) etter installasjonen.



A	B	C	D
Skruer	Brakett	Skru hull	Bunndel



Når du har installert kokeplaten, må du forsikre deg om at:

- Strømforsyningskabelen ikke er tilgjengelig gjennom skapdører eller skuffer.
- Det er tilstrekkelig luftstrøm fra utsiden av skapet til bunnen av kokeplaten.
- Hvis kokeplaten er installert over en skuff eller skap, må det installeres en termisk beskyttelsesbarriere under bunnen av kokeplaten.
- Isoleringsbryteren er lett tilgjengelig for kunden.

Tilkobling av kokeplaten til hovedstrømforsyningen

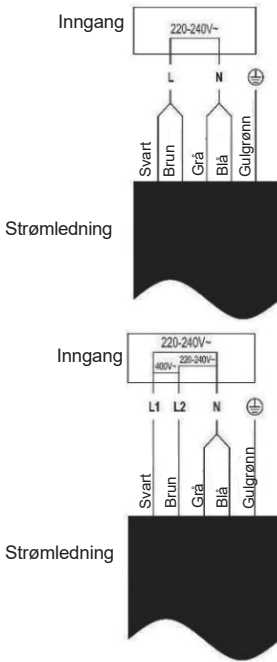


Merk: Sikkerhetsavstanden mellom kokeplaten og skapet over kokeplaten skal være minst 760 mm.



Sjekk med en elektriker om det innenlandske elektriske kabelsystemet er egnet uten endringer. Eventuelle endringer må kun utføres av en kvalifisert elektriker.

Strømforsyningen skal kobles i samsvar med gjeldende standard eller en enpolig bryter. Koblingsmetoden vises nedenfor.



- Hvis kabelen er skadet eller skal byttes ut, må operasjonen utføres av etter-salgsmontør med dedikerte verktøy for å unngå ulykker.
- Hvis apparatet er tilkoblet direkte til strømmettet, må det installeres en omni-polar bryter med en minimumsavstand på 3 mm mellom kontakter.
- Installatøren må forsikre seg om at riktig elektrisk tilkobling er utført og at den er i samsvar med sikkerhetsforskriftene.
- Kabelen må ikke bøyes eller komprimeres.
- Kabelen må sjekkes regelmessig og byttes ut av autoriserte teknikere bare.

Vedlikehold og rengjøring

Hva?	Hvordan?	Viktig!
Daglig smuss på glasset (fingeravtrykk, merker, flekker etter mat eller ikke-sukkerholdige søl på glasset)	<p>1 - Slå av kokeplaten og sørg for at restvarmeindikatoren ("H") ikke vises.</p> <p>2 - Påfør en kokeplate rensmiddel mens glasset fortsatt er varmt (men ikke varmt!).</p> <p>3 - Skyll og tørk av med en ren klut eller papirhåndkle.</p> <p>4 - Slå på kokeplaten igjen.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Når kokeplaten er slått av, kan kokesonen fortsatt være varm! Vær ekstremt forsiktig. • Kraftige skureputer, noen nylon-skureputer og sterke/abrasive rengjøringsmidler kan ripe glasset. Les alltid etiketten for å sjekke om rengjøringsmidlet eller skureputen din er egnet. • La aldri rengjøringsrester ligge på kokeplaten: glasset kan bli flekkete.
Overkok, smelting og varme søl med sukker på glasset	<p>Fjern disse umiddelbart med en fiskekake, palettkniv eller barberbladskraiper egnet for induksjonskokeplater i glass, men vær forsiktig med varme kokesoners overflater:</p> <p>1 - Slå av kokeplaten og sørg for at restvarmeindikatoren ("H") ikke vises.</p> <p>2 - Hold bladet eller redskapet i en vinkel på 30° og skrap forsøplingen eller sølet til et kjølig område av kokeplaten.</p> <p>3 - Rengjør forsøplingen eller sølet med en klut eller papirhåndkle.</p> <p>4 - Følg trinn 2 til 4 for 'Daglig smuss på glass' ovenfor.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Fjern flekker etter smelting og søt mat eller søl så snart som mulig. Hvis de får kjøle seg ned på glasset, kan de være vanskelige å fjerne eller til og med permanent skade glassoverflaten. • Fare for kutting: Når sikkerhetsdekslet er trukket tilbake, er bladet i en skrape barberbladskarpt. Bruk med ekstrem forsiktighet og oppbevar alltid på en trygg måte og utenfor rekkevidde for barn.
Søl på berøringskontrollene	<p>1 - Slå av kokeplaten og sørg for at restvarmeindikatoren ("H") ikke vises.</p> <p>2 - Sug opp sølet.</p> <p>3 - Tørk av berøringskontrollområdet med en ren fuktig svamp eller klut.</p> <p>4 - Tørk området helt tørt med et papirhåndkle.</p> <p>5 - Slå på kokeplaten igjen.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Kokeplaten kan pipe og slå seg av av seg selv, og berøringskontrollene kan ikke fungere når de er våte. Sørg for at du tørker berøringskontrollområdet tørt før du slår på kokeplaten igjen.

Feilsøking

Problem	Mulige årsaker	Hva å gjøre
Induksjonskokeplaten kan ikke slås på.	Ingen strøm.	Sørg for at induksjonskokeplaten er tilkoblet strømforsyningen og at den er slått på. Sjekk om det er strømbrudd i hjemmet ditt eller området ditt. Hvis du har sjekket alt og problemet vedvarer, bør du kontakte en kvalifisert tekniker.
Berøringskontrollene reagerer ikke.	Kontrollene er låst.	Lås opp kontrollene. Se seksjonen "Låse kontrollene" for instruksjoner.
Berøringskontrollene er vanskelige å betjene.	Det kan være en lett film av vann over kontrollene, eller du kan bruke fingertuppen når du berører kontrollene.	Sørg for at berøringskontrollområdet er tørt, og bruk fingertuppen når du berører kontrollene.
Glasset blir ripet.	Gryter og panner med ru kanter. Bruk av uegnet, abrasive skuremidler eller rengjøringsprodukter.	Bruk kjøkkenutstyr med flate og glatte bunnener. Se "Valg av riktig kjøkkenutstyr". Se "Vedlikehold og rengjøring".
Noen panner lager knitre- eller klikkelyder.	Dette kan skyldes konstruksjonen av grytene dine (lag av ulike metaller som vibrerer forskjellig).	Dette er normalt for kjøkkenutstyr og indikerer ikke en feil.
Induksjonskokeplaten lager en lav summe når den brukes på høy varmeinnstilling.	Dette skyldes teknologien til induksjonskoking.	Dette er normalt, men støyen skal dempes eller forsvinne helt når du reduserer varmeinnstillingen.
Viftebråk kommer fra induksjonskokeplaten.	En innebygd kjølevifte i din induksjonskokeplate kjører for å forhindre overoppheting av elektronikken. Den kan fortsette å gå selv etter at du har slått av induksjonskokeplaten.	Dette er normalt og krever ingen handling. Ikke slå av strømmen til induksjonskokeplaten ved stikkontakten mens viften går.
Panner blir ikke varme og vises i displayet.	Induksjonskokeplaten kan ikke oppdage pannen fordi den ikke er egnet for induksjonskoking. Induksjonskokeplaten kan ikke oppdage pannen fordi den er for liten for kokesonen eller ikke er riktig sentrert på den.	Bruk kjøkkenutstyr egnet for induksjonskoking. Se seksjonen "Valg av riktig kjøkkenutstyr". Sentrer pannen og forsikre deg om at bunnen passer til størrelsen på kokesonen.
Induksjonskokeplaten eller en kokesone har slått seg av uventet, det høres en tone, og en feilkode vises (typisk veksling med ett eller to sifre i kokeurdisplayet).	Teknisk feil.	Vennligst noter ned feilbokstavene og -nummerene, slå av induksjonskokeplaten og koble den fra strømforsyningen, og kontakt en kvalifisert tekniker.

Sviktvissning og inspeksjon

Hvis det oppstår en unormalitet, vil induksjonskokeplaten automatisk gå inn i beskyttelsesmodus og vise tilsvarende beskyttelseskode:

Feilkoder	Mulige årsaker	Hva du skal gjøre
F3/F4	Feil på temperatursensoren til induksjonsspolen	Vennligst kontakt leverandøren.
F9/FA	Feil på temperatursensoren til IGBT	Vennligst kontakt leverandøren.
E1/E2	Unormal strømforsyningsspenning	Vennligst sjekk om strømforsyningen er normal. Slå på strømmen etter at strømforsyningen er normal.
E3	Høy temperatur på temperatursensoren til induksjonsspolen	Vennligst kontakt leverandøren.
E5	Høy temperatur på temperatursensoren til IGBT	Vennligst start på nytt etter at kokeplaten har kjølt seg ned.

Dette er vurderingen og inspeksjonen av vanlige feil.

Vær så snill, ikke demonter enheten selv for å unngå fare og skader på induksjonskokeplaten.

Tekniske data

Kokeplate	EIP60
Kokesoner	4 soner
Strømforsyning	220-240 V, 50-60 Hz
Installert elektrisk effekt	7400 W
Produktstørrelse (L×B×H)	590 mm X 520 mm X 60 mm
Innebygde dimensjoner A×B	560 ₊₅ mm X 490 ₊₅ mm

Vekt og dimensjoner er omtrentlige. Fordi vi kontinuerlig streber etter å forbedre våre produkter, kan vi endre spesifikasjoner og design uten forhåndsvarsel.

Produktinformasjon

Produktinformasjon for elektriske kokeplater for husholdninger i samsvar med Kommisjonsforordning (EU) Nr 66/2014						
		Posisjon	Symbol	Verdi	Enhet	
Modellidentifikasjon				EIP60		
Type kokeplate:				Elektrisk kokeplate		
Antall kokesoner og/eller områder	soner			4		
	områder					
Oppvarmingsteknologi (induksjonskokesoner og kokeområder, strålevarmekokesoner, faste plater)	Induksjonskokesoner			X		
	Induksjonskokeområder					
	Strålevarmekokesoner					
	Fastplater					
For sirkulære kokesoner eller områder: diameter av nyttig overflateområde per elektrisk oppvarmet kokesone, avrundet til nærmeste 5 mm.	Bak venstre	Ø		16.0	cm	
	Bak sentral	Ø		-	cm	
	Bak høyre	Ø		21.0	cm	
	Sentral venstre	Ø		-	cm	
	Sentral sentral	Ø		-	cm	
	Sentral høyre	Ø		-	cm	
	Foran venstre	Ø		21.0	cm	
	Foran sentral	Ø		-	cm	
	Foran høyre	Ø		16.0	cm	
For ikke-sirkulære kokesoner eller områder: lengde og bredde av nyttig overflateområde per elektrisk oppvarmet kokesone eller område, avrundet til nærmeste 5 mm.	Bak venstre	L W		-	cm	
	Bak sentral	L W		-	cm	
	Bak høyre	L W		-	cm	
	Sentral venstre	L W		-	cm	
	Sentral sentral	L W		-	cm	
	Sentral høyre	L W		-	cm	
	Foran venstre	L W		-	cm	
	Foran sentral	L W		-	cm	
	Foran høyre	L W		-	cm	
Energiforbruk for kokesone eller område beregnet per kg.	Bak venstre	E	Elektrisk matlaging	194.9	Wh/kg	
	Bak sentral	E	Elektrisk matlaging	-	Wh/kg	
	Bak høyre	E	Elektrisk matlaging	202.5	Wh/kg	
	Sentral venstre	E	Elektrisk matlaging	-	Wh/kg	
	Sentral sentral	E	Elektrisk matlaging	-	Wh/kg	
	Sentral høyre	E	Elektrisk matlaging	-	Wh/kg	
	Foran venstre	E	Elektrisk matlaging	186.6	Wh/kg	
	Foran sentral	E	Elektrisk matlaging	-	Wh/kg	
Foran høyre	E	Elektrisk matlaging	194.9	Wh/kg		
Energiforbruk for kokeplaten beregnet per kg			E	Elektrisk kokeplate	194.7	Wh/kg
Standard anvendt: EN 60350-2 Husholdnings elektriske matlagingsapparater - Del 2: Kokeplater - Metoder for måling av ytelse.						

Energisparetips

Du kan spare energi under daglig matlaging hvis du følger nedenstående tips.

- Bruk kun den mengden vann du trenger når du varmer det opp.
- Hvis mulig, bruk alltid et lokk for matlagingen.
- Før du aktiverer kokeområdet, sett matlagingsserviset på det.
- Bunnen av matlagingsserviset bør ha samme diameter som kokeområdet.
- Plasser mindre matlagingsserviser på de mindre kokeområdene.
- Plasser matlagingsserviset direkte i midten av kokeområdet.
- Bruk restvarmen til å holde maten varm eller smelte den.

Avhending



Dette apparatet er merket i samsvar med den europeiske direktivet 2012/19/EU om elektriske og elektroniske apparater (WEEE). WEEE inneholder både forurensende stoffer (som kan ha negativ innvirkning på miljøet) og grunnleggende elementer (som kan gjenbrukes). Det er viktig at WEEE gjennomgår spesifikke behandlinger for å fjerne og kaste av forurensende stoffer riktig og gjenopprette alle materialer. Individuer kan spille en viktig rolle for å sikre at WEEE ikke blir et miljøproblem; Det er viktig å følge noen grunnleggende regler:

-WEEE skal ikke behandles som husholdningsavfall;

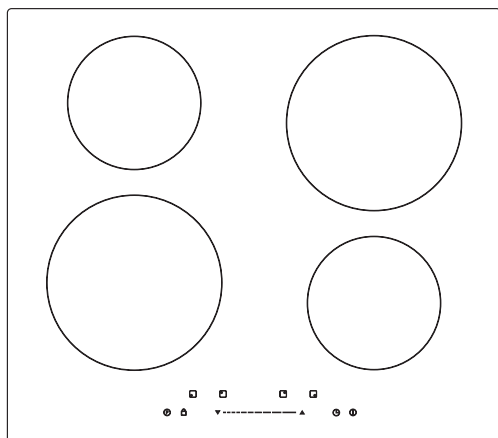
-WEEE skal leveres til dedikerte innsamlingsområder som forvaltes av kommunen eller et registrert selskap.

I mange land kan det være mulig å arrangere henting av store WEEE-er. Når du kjøper et nytt apparat, kan det gamle returneres til leverandøren som må akseptere det kostnadsfritt som en engangsløseleveranse, så lenge apparatet er av samme type og har samme funksjoner som det kjøpte apparatet.

Innehåll

Säkerhetsinformation	3
Installation	3
Drift och underhåll	3
Produktöversikt	5
Kontrollpanel	5
Översikt från ovan	5
Om Induktionsmatlagning	6
Innan du använder din nya induktionshäll	6
Användning av pekkontroller	6
Val av rätt kokkärl	6
Kastrullens dimensioner	7
Matlagningsriktlinje	7
Användning	7
Använda din induktionshäll	7
Användning av Boost-funktionen	8
Användning av Warm-Keep-funktionen	9
Låsa kontrollerna	9
Enhetskydd	9
Att använda timern	10
Värmeläge	11
Installation	11
Val av installationsutrustning	11
Innan installationen	12
Montering	12
Anslutning av hällen till huvudströmförsörjningen	13
Vård och rengöring	14
Felsökning	15
Felvisning och inspektion	16
Tekniska data	16
Produktinformation	17
Miljöskydd	18

Induktionshäll



EIP60

Tack för att du har köpt induktionshällen. Vänligen läs denna bruksanvisning noggrant innan du använder hällen och förvara den på en säker plats för framtida referens.

Beroende på modellen kan tillbehören som ingår i din häll variera från dem som visas på bilderna.

Säkerhetsinformation

Din säkerhet är viktig för oss. Vänligen läs denna information innan du använder din spisplatta.

Installation

Risk för elektrisk stöt

- Koppla loss apparaten från huvudströmförsörjningen innan du utför något arbete eller underhåll på den.
- Anslutning till ett bra jordningssystem är nödvändigt och obligatoriskt.
- Ändringar av det inre elsystemet får endast utföras av en kvalificerad elektriker.
- Att inte följa dessa råd kan leda till elektrisk stöt eller död.

Risk för skärskador

- Var försiktig! Panelens kanter är vassa.
- Att inte vara försiktig kan resultera i skador eller skärsår.

Viktiga säkerhetsanvisningar

- Läs dessa instruktioner noggrant innan du installerar eller använder denna apparat.
- Inga brandfarliga material eller produkter ska placeras på denna apparat vid något tillfälle.
- Vänligen gör denna information tillgänglig för den person som ansvarar för installationen av apparaten, eftersom det kan minska dina installationskostnader.
- För att undvika faror måste denna apparat installeras enligt dessa installationsanvisningar.
- Denna apparat ska endast installeras och jordas av en lämpligt kvalificerad person.
- Denna apparat bör anslutas till en krets som inkluderar en brytare för isolering som ger fullständig frånkoppling från strömförsörjningen.
- Felaktig installation av apparaten kan ogiltigförklara eventuella garantier eller anspråk på ansvar.

Drift och underhåll

Risk för elektrisk stöt

- Koka inte på en trasig eller sprucken spisplatta. Om spisplattan skulle brytas eller spricka, stäng omedelbart av apparaten vid huvudströmförsörjningen (väggströmbrytaren) och kontakta en kvalificerad tekniker.
- Koppla bort apparaten från strömförsörjningen före underhåll.
- Att inte följa detta råd kan leda till elektrisk stöt eller död.

Hälsorisk

- Denna apparat uppfyller elektromagnetiska säkerhetsstandarder.
- Personer med hjärtstimulatorer eller andra elektriska implantat (som insulinpumpar) måste dock rådfråga sin läkare eller implantattillverkare innan de använder

denna apparat för att säkerställa att deras implantat inte påverkas av det elektromagnetiska fältet.

- Att inte följa detta råd kan leda till döden.

Risk för varm yta

- Under användning kommer tillgängliga delar av denna apparat att bli tillräckligt varma för att orsaka brännskador.
- Låt inte din kropp, kläder eller något annat än lämplig kokkärl komma i kontakt med induktionsskivan förrän ytan har svalnat.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på hällens yta eftersom de kan bli heta.
- Håll barn borta.
- Handtag på kastruller kan vara varma att röra vid. Kontrollera att kastrullhandtagen inte överhänger andra kokzoner som är på. Håll handtagen utom räckhåll för barn.
- Att inte följa detta råd kan resultera i brännskador och skällningar.

Risk för skärskador

- Den rakbladsvassa klingan på en spishällsskrapa är exponerad när säkerhetslocket är tillbakadraget. Använd med extrem försiktighet och förvara alltid säkert och utom räckhåll för barn.
- Att inte vara försiktig kan resultera i skador eller skärsår.

Viktiga säkerhetsinstruktioner

- Lämna aldrig apparaten obevakad när den används. Överkoking kan orsaka rökning och fettsprut som kan antändas.
- Använd aldrig din apparat som arbets- eller förvaringsyta.
- Lämna aldrig föremål eller köksredskap på apparaten.
- Placera eller låt inte magnetiska föremål (t.ex. kreditkort, minneskort) eller elektroniska enheter (t.ex. datorer, MP3-spelare) nära apparaten, eftersom de kan påverkas av dess elektromagnetiska fält.
- Använd aldrig din apparat för att värma upp rummet.
- Efter användning, stäng alltid av kokzoner och spishällen enligt beskrivningen i manualen (det vill säga genom att använda pekkontrollerna). Lita inte på funktionen för pannupptäckt för att stänga av kokzoner när du tar bort kastrullerna.
- Låt inte barn leka med apparaten eller sitta, stå eller klättra på den.
- Förvara inte föremål som kan intressera barn i skåp ovanför apparaten. Barn som klättrar på spishällen kan skadas allvarligt.
- Lämna inte barn ensamma eller utan uppsikt i området där apparaten används.
- Barn eller personer med funktionsnedsättning som begränsar deras förmåga att använda apparaten bör ha en ansvarig och kompetent person som instruerar dem

i dess användning. Instruktionen bör vara övertygad om att de kan använda apparaten utan fara för sig själva eller sin omgivning.

- Reparera eller byt inte ut någon del av apparaten om det inte specifikt rekommenderas i manualen. All annan service bör utföras av en kvalificerad tekniker.
- Använd inte ångtvättare för att rengöra din spishäll.
- Placera inte tunga föremål på din spishäll eller släpp dem på den.
- Stå inte på din spishäll.
- Använd inte kastruller med vassa kanter eller dra kastruller över induktionsskivans glasyta eftersom detta kan repa glaset.
- Använd inte skurpads eller några andra hårda, slipande rengöringsmedel för att rengöra din spishäll, eftersom dessa kan repa induktionsglaset.
- Om nåtsladden är skadad måste den ersättas av tillverkaren, dess serviceagent eller liknande kvalificerad person för att undvika fara.

Denna apparat är avsedd att användas i hushåll och liknande tillämpningar som:

- personalens köksområden i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer;
- lantgårdshus;
- av klienter i hotell, motell och andra bostadstyper;
- bed and breakfast-liknande miljöer.



VARNING

Apparaten och dess åtkomliga delar blir varma under användning. Undvik att röra vid uppvärmningsdelarna. Barn under 8 år ska hållas borta om de inte övervakas kontinuerligt.

Denna apparat kan användas av barn från 8 år och äldre samt personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap om de har fått övervakning eller instruktioner om hur man använder apparaten på ett säkert sätt och förstår riskerna.

Barn ska inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn utan övervakning.



VARNING

Oövervakad matlagning på en spis med fett eller olja kan vara farligt och kan leda till brand. FÖRSÖK ALDRIG släcka en brand med vatten, utan stäng av apparaten och täck sedan lågan, t.ex. med ett lock eller en brandskyddsfil.



VARNING

Brandrisk: Lagra inte föremål på kokytorna..



VARNING

Om ytan är sprucken, stäng av apparaten för att undvika risk för elektrisk stöt, för kokytor av glaskeramik eller liknande material som skyddar livsvarande delar.

Ångtvättare får inte användas.

Apparaten är inte avsedd att användas med hjälp av en extern timer eller separat fjärrstyrningssystem.



FÖRSIKTIGT

Matlagningen måste övervakas. En kortvarig matlagningsprocess måste övervakas kontinuerligt.



VARNING

För att förhindra att apparaten tippar måste detta stabiliseringsmedel installeras. Hänvisa till installationsanvisningarna.

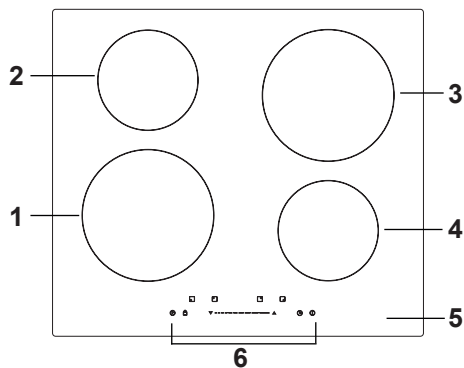


VARNING

Använd endast spisvakter som är designade av tillverkaren av matlagningsapparaten eller som anges av tillverkaren av apparaten i bruksanvisningen som lämpliga eller spisvakter som är integrerade i apparaten. Användning av olämpliga vakter kan orsaka olyckor. Denna apparat har en jordanslutning endast för funktionella ändamål.

Produktöversikt

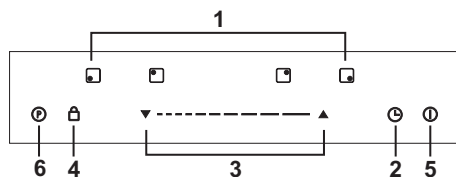
Översikt från ovan



EIP60

1	2000 W zon, öka till 2600 W
2	1500 W zon, öka till 1800 W
3	2000 W zon, öka till 2600 W
4	1500 W zon, öka till 1800 W
5	Glashäll
6	Kontrollpanel

Kontrollpanel

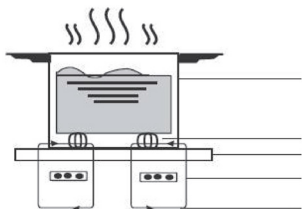


EIP60

1	Värmezonsindikator
2	Timerregleringstangent
3	Effektnivåregleringstangent
4	Låstangent/Pausfunktion
5	På/Av-kontroll
6	Boostfunktionskontroll

Om Induktionsmatlagning

Induktionsmatlagning är en säker, avancerad, effektiv och ekonomisk matlagningsteknik. Den fungerar genom elektromagnetiska vibrationer som genererar värme direkt i kastrullen, istället för indirekt genom att värma upp glasytan. Glaset blir varmt endast för att kastrullen så småningom värmer upp det.



Innan du använder din nya induktionshäll

Läs igenom den här guiden och lägg särskilt märke till avsnittet "Säkerhetsinformation".

Ta bort eventuell skyddsfilm som fortfarande kan vara på din induktionshäll.

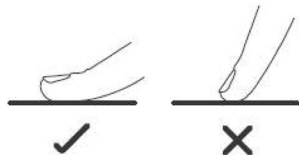
Användning av pekkontroller

Kontrollerna reagerar på beröring, så du behöver inte använda något tryck.

Använd fingertoppen, inte dess spets.

Du kommer höra ett ljudsignal varje gång en beröring upptäcks.

Se till att kontrollerna alltid är rena och torra, och att det inte finns något föremål (t.ex. ett redskap eller en trasa) som täcker dem. Även en tunn film av vatten kan göra det svårt att använda kontrollerna.



Val av rätt kokkärl

Använd endast kokkärl med en botten lämplig för induktionsmatlagning. Leta efter induktionssymbolen på förpackningen eller på botten av kastrullen.



Du kan kontrollera om dina kokkärl är lämpliga genom att utföra en magnettest. Rör en magnet mot kastrullens botten. Om den dras mot kastrullen är den lämplig för induktion.

Om du inte har en magnet:

1 - Lägg lite vatten i kastrullen du vill kontrollera.

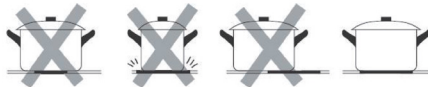
2 - Om 'U' inte blinkar i displayen och vattnet värms upp är kastrullen lämplig.

Kastruller tillverkade av följande material är inte lämpliga: ren rostfritt stål, aluminium eller koppar utan magnetisk botten, glas, trä, porslin, keramik och lergods.

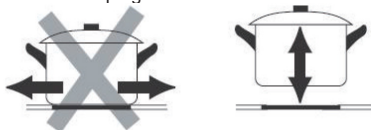
Använd inte kastruller med vassa kanter eller en böjd botten.



Se till att botten på din kastrull är slät, sitter plant mot glaset och har samma storlek som kokzonen. Använd kastruller vars diameter är lika stor som grafiken för den valda zonen. Genom att använda en kastrull som är något bredare används energin på dess maximala effektivitet. Om du använder en mindre kastrull kan effektiviteten vara lägre än förväntat. Placera alltid din kastrull i mitten av kokzonen.



Alltid lyft av kastrullerna från Induktionshällen - skjut dem inte, då kan de repa glaset.



Kastrullens dimensioner

Kokzonerna anpassas automatiskt till pannans diameter upp till en viss gräns. Dock måste botten av denna kastrull ha en minimidiameter enligt motsvarande kokzon. För att uppnå bästa effektivitet på din håll, placera kastrullen i mitten av kokzonen.

Basdiameter för induktionskockkärl

EIP60	
Kokzon	Minimimått (mm)
1. 3 (210 mm)	140
2. 4 (160 mm)	100

Ovanstående kan variera beroende på kvaliteten på den använda kastrullen.

Matlagningstips



Var försiktig när du steker eftersom oljan och fettets värms upp mycket snabbt, särskilt om du använder PowerBoost. Vid extremt höga temperaturer kan olja och fett antändas spontant, vilket utgör en allvarlig brandrisk.

Matlagningstips

När maten börjar koka, sänk temperaturen.

Använd ett lock för att minska tillagningstiden och spara energi genom att behålla värmen.

Minimera mängden vätska eller fett för att minska tillagningstiden.

Börja laga maten på hög värme och sänk värmen när maten har blivit genomvarm.

Sjudning, rislagning

Sjudning sker under kokpunkten, vid cirka 85 °C, när bubblor bara stiger upp till ytan av kokvätskan då och då. Det är nyckeln till läckra soppor och ömt köttgrytor eftersom smakerna utvecklas utan att maten överkokas. Du bör också laga såser baserade på ägg och tjockade med mjöl under kokpunkten.

Vissa uppgifter, inklusive rislagning med absorptionsmetoden, kan kräva en inställning högre än den lägsta inställningen för att säkerställa att maten lagas ordentligt på den rekommenderade tiden.

Stekning av biff

För att tillaga saftiga och smakrika biffar:

- 1 - Låt köttet stå i rumstemperatur i cirka 20 minuter före tillagning.
- 2 - Värm upp en stekpanna med tjock botten.
- 3 - Pensla båda sidor av biffen med olja. Ringla en liten

mängd olja i den varma pannan och sänk sedan ner köttet i den heta pannan.

4 - Vänd biffen endast en gång under tillagningen. Den exakta tillagningstiden beror på biffens tjocklek och hur genomstekt du vill ha den. Tider kan variera från cirka 2 - 8 minuter per sida. Tryck på biffen för att bedöma hur tillagad den är - ju fastare den känns, desto mer 'välstekt' kommer den att vara.

5 - Låt biffen vila på en varm tallrik i några minuter för att låta den slappna av och bli öm innan servering.

För wokstekning

1 - Välj en induktionskompatibel wok med platt botten eller en stor stekpanna.

2 - Ha alla ingredienser och utrustning redo. Wokstekning ska gå snabbt. Om du lagar stora mängder, tillaga maten i flera mindre omgångar.

3 - Förvärm pannan kort och tillsätt två matskedar olja.

4 - Stek eventuellt kött först, lägg åt sidan och håll det varmt.

5 - Wokstek grönsakerna. När de är heta men fortfarande krispiga, sänk värmen på kokzonen, återvänd köttet till pannan och tillsätt din sås.

6 - Rör försiktigt om ingredienserna för att se till att de värms igenom.

7 - Servera omedelbart.

Användning

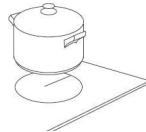
Använda din induktionshäll

För att börja laga mat



1 - Tryck på ON/OFF-knappen.

Efter att strömmen är på, piper summeraren en gång, alla displayerna visar "—" eller "--", vilket indikerar att induktionshällen har gått in i standby-läge.



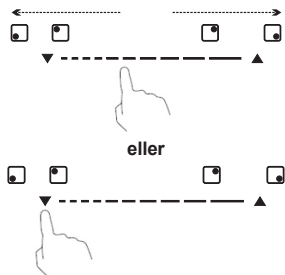
2 - Placera en lämplig kastrull på den kokzon som du vill använda.

- Se till att botten på kastrullen och ytan på kokzonen är rena och torra.

3 - Välj en uppvärmningszon och ställ in en effektnivå genom att trycka på reglaget, eller "+" eller "-" kontrollen, eller bara trycka på vilken punkt som helst på "—".



eller



- Om du inte ställer in effekten inom 1 minut kommer induktionshällen att stängas av automatiskt. Du måste börja om från steg 1.
- Du kan ändra värmeinställningen när som helst under matlagningen.
- Om du skjuter längs med "—", kommer effekten att variera från nivå 1 till nivå 9.

Om displayen blinkar växelvis med värmeinställningen

Det betyder att:

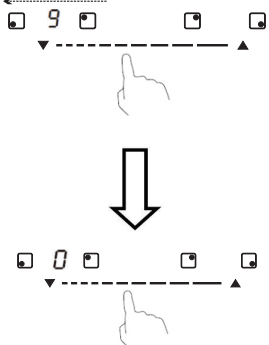
- du inte har placerat en kastrull på rätt kokzon eller,
- kastrullen du använder inte är lämplig för induktionsmatlagning eller,
- kastrullen är för liten eller inte ordentligt centrerad på kokzonen.

Ingen uppvärmning sker om det inte finns en lämplig kastrull på kokzonen.

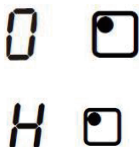
Displayen stängs automatiskt av efter 1 minut om ingen lämplig kastrull placeras på den.

När du har avslutat matlagningen

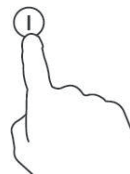
1 - Stäng av kokzonen genom att skjuta längs med "—" till vänster punkt och håll sedan inne i 1 sekund.



2 - Se till att effektdisplayen visar '0' och sedan 'H'.



och då



3 - Stäng av hela kokplattan genom att trycka på ON/OFF-kontrollen.

4 - Var försiktig med heta ytor.

'H' kommer att visas när kokzonen är varm att röra vid. Den kommer att försvinna när ytan har svalnat till en säker temperatur. Den kan också användas som en energisparfunktion om du vill värma ytterligare kastruller, använd den hålla som fortfarande är varm.

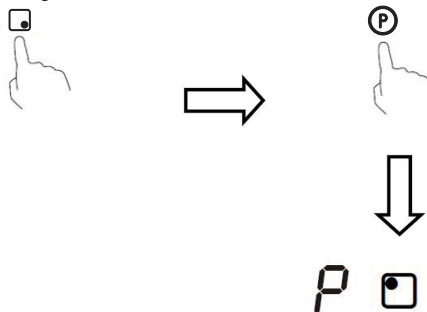
Användning av Boost-funktionen

Boost är funktionen som gör att en zon går upp till en hög effektnivå på en sekund och varar i 5 minuter. På så sätt kan du få en kraftigare och snabbare matlagning.

Användning av Boost för att laga mat med hög effekt

1 - Tryck på knappen för uppvärmningszon som du vill öka, en indikator bredvid knappen kommer att blinka.

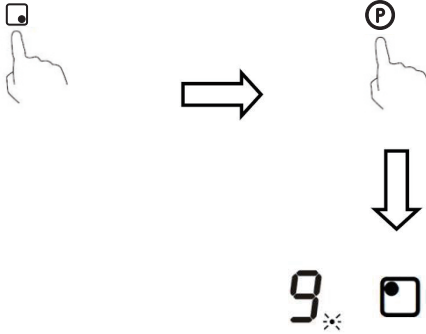
2 - Tryck på Boost-knappen, uppvärmningszonen kommer att börja arbeta i Boost-läge. Effektdisplayen kommer att visa 'P' för att indikera att zonen är i boostläge.



3 - Boost-effekten kommer att vara aktiv i 5 minuter och sedan kommer zonen att återgå till den effektnivå som var inställd innan boost.

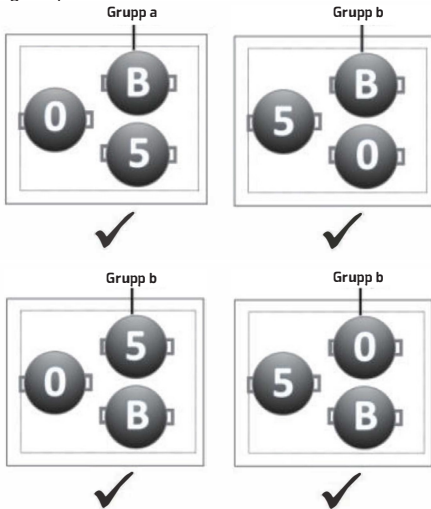


4 - Om du vill avbryta Boost under dessa 5 minuter, tryck på knappen för uppvärmningszonen (en indikator bredvid knappen kommer att blinka), och tryck sedan på Boost-knappen. Uppvärmningszonen kommer att återgå till den effektnivå som var inställd innan boost.

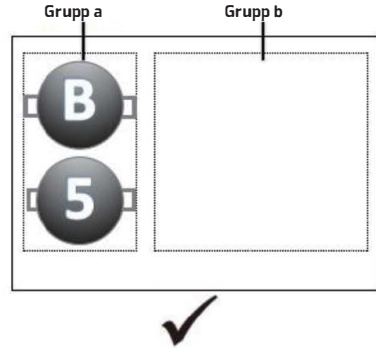
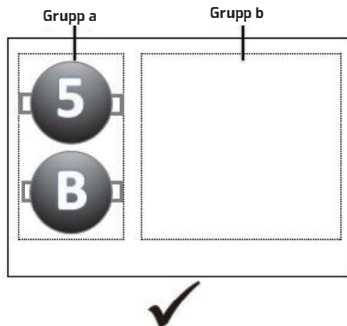


Begränsningar för att använda Boost

De tre zonerna delades upp i två grupper. Om du använder boost på en zon, se till att den andra zonen inom gruppen fungerar på eller under effektnivå 5.



De fyra zonerna delades upp i två. Om du använder boost på en zon, se till att den andra zonen inom gruppen fungerar på eller under effektnivå 5.



Användning av Warm-Keep-funktionen

Låsa kontrollerna

- Du kan låsa kontrollerna för att förhindra oavsiktlig användning (till exempel att barn oavsiktligt slår på kokzonerna).
- När kontrollerna är låsta är alla kontroller förutom ON/OFF-kontrollen inaktiverade.

För att låsa kontrollerna

Tryck på knappläs-kontrollen. Timerindikatorn kommer att visa 'Lo'.

För att låsa upp kontrollerna

- 1 - Se till att Induktionshällen är påslagen.
- 2 - Tryck och håll nere knappläs-kontrollen en stund.
- 3 - Nu kan du börja använda din Induktionshäll.



När hällen fungerar i knappläsläge är alla kontroller inaktiverade förutom ON/OFF-kontrollen. Du kan alltid stänga av induktionshällen med ON/OFF-kontrollen i en nödsituation, men du måste låsa upp hällen innan du kan göra ytterligare operationer.

Enhetskydd

Övertemperaturskydd

En inbyggd temperatursensor kan övervaka temperaturen inne i induktionshällen. När en överdriven temperatur övervakas kommer induktionshällen att stängas av automatiskt.

Överspillingsskydd

Överspillingsskydd är en säkerhetsfunktion. Den stänger av hällen automatiskt inom 10 sekunder om vatten strömmar till kontrollpanelen, samtidigt som summer kommer att larma i 1 sekund.

Detektering av små föremål

När en olämplig storlek eller icke-magnetisk kastrull (till exempel aluminium), eller något annat litet föremål

(till exempel kniv, gaffel, nyckel) har lämnats på hällen, kommer hällen att gå automatiskt in i standby-läge om 1 minut. Flåkten kommer att fortsätta kyla ner induktionshällen i ytterligare en minut.

Automatisk avstängningsskydd

Automatisk avstängning är en säkerhetsfunktion för din induktionshäll. Hällen stängs av automatiskt om du glömmat att avsluta din matlagning. Standardarbetsperioden för olika effektnivåer visas i tabellen nedan:

Effektnivå	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standard arbetstid (timme)	8	8	8	4	4	4	2	2	2



När kastrullen tas bort kan induktionshällen sluta värma omedelbart och hällen stängs automatiskt av efter 2 minuter. Personer med en pacemaker bör rådfråga sin läkare innan de använder denna enhet.

Att använda timern

Du kan använda timern på två olika sätt:

- Du kan använda den som en minutvakt. I detta fall kommer timern inte att stänga av någon kokzon när den inställda tiden löper ut.
- Du kan ställa den in för att stänga av en kokzon efter att den inställda tiden har löpt ut.
- Du kan ställa in timern upp till 99 minuter.

Att använda timern som en minutvakt

30



- 1 - Se till att spisen är påslagen. Obs! Du kan använda minutvakten även om du inte väljer någon kokzon.
- 2 - Tryck på timerkontrollen, minutvaktindikatorn börjar blinka och "30" visas i timerdisplayen.
- 3 - Ställ in tiden genom att använda skjutreglaget.

Tips: Tryck på de två sidorna av timerkontrollen en gång för att minska eller öka tiden med 1 minut. Håll inne "-" eller "+"-kontrollen på timern för att minska eller öka tiden med 10 minuter. Om den inställda tiden överstiger 99 minuter kommer timern automatiskt att återgå till 0.



6



30



4 - För att avbryta timern, tryck en gång på timerns kontroll. Då kommer "--" att visas i minutvisningen.

30



00



--



36



5 - När tiden är inställd kommer den omedelbart börja räkna ned.

Visningen kommer att visa den återstående tiden och timerns indikator kommer att blinka i 5 sekunder.



6 - Summer kommer att larma i 30 sekunder, och timerns indikator visar "--" när den inställda tiden löper ut.

Att ställa in timern för att stänga av en kokzon

Kokzoner inställda för den här funktionen kommer att:

6



1 - Rör vid reglaget för den uppvärmningszon du vill ställa in timern för.

2 - Rör vid timerkontrollen, tidtagarindikatorn börjar blinka och "30" visas på tidtagaren.

3 - Ställ in tiden genom att röra vid kontrollen "+" eller "-". Om inställd tid överskrider 99 minuter kommer timern automatiskt att återgå till 0.



6



30



4 - För att avbryta timern, rör vid reglaget för urvalskontrollen och rör sedan vid timerkontrollen. Därefter kommer minutdisplayen att visa "00" och sedan "--".

30



00



--



36



5 - När tiden är inställd börjar nedräkningen omedelbart. Displayen kommer att visa återstående tid, och timerindikatorn blinkar i 5 sekunder.

9



OBS: Den röda punkten bredvid effektnivåindikatorn kommer att lysa.



6 - När matlagningstimern löper ut kommer den motsvarande kokzonen automatiskt att stängas av och visa "H". Andra kokzoner kommer att fortsätta att fungera om de tidigare var påslagna.

OBS: Om du vill ändra tiden efter att timern har ställts in måste du börja från steg 1.

Inställning av timern för att stänga av mer än en kokzon

1 - Om du använder den här funktionen på fler än en uppvärmningszon kommer timern att visa den kortaste tiden. (till exempel zon nr 1 inställd tid på 2 minuter och zon nr 2 inställd tid på 5 minuter, kommer timern att visa "2"). OBS: Den blinkande röda punkten bredvid effektnivåindikatorn betyder att timern visar tiden för den uppvärmningszonen.

Om du vill kontrollera den inställda tiden för andra uppvärmningszoner, rör vid uppvärmningszonen regelgla en gång. Timern kommer att ange sin inställda tid.



(inställd på 6 minuter) (inställd på 3 minuter)



2 - När matlagningstimern går ut kommer den motsvarande uppvärmningszonen automatiskt att stängas av och visa "H".

Värmeläge

Inställningarna nedan är endast riktlinjer. Den exakta inställningen beror på flera faktorer, inklusive din kastrull och mängden du lagar. Prova dig fram med induktionshällen för att hitta de inställningar som passar dig bäst.

Värmeläge	Lämplighet
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> Skonsam uppvärmning för små mängder mat Smälta choklad, smör och livsmedel som bränner snabbt Försiktig sjudning Långsam uppvärmning
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> Uppvärmning Kraftig sjudning Koka ris
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> Pannkakor
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> Steka Koka pasta
9	<ul style="list-style-type: none"> Wokstekning Brynning Koka soppa till kokpunkten Koka vatten

Installation

Risk för elektrisk chock!



- Koppla loss apparaten från huvudströmförsörjningen innan du utför något arbete eller underhåll på den.
- Anslutning till ett bra jordningssystem är nödvändigt och obligatoriskt.
- Ändringar i det hushållsvisa kabelsystemet får endast utföras av en kvalificerad elektriker.
- Att inte följa detta råd kan leda till elektrisk chock eller dödsfall.

Risk för skärskador!



- Var försiktig! Panelkanterna är vassa.
- Att inte vara försiktig kan resultera i skador eller skärskador.

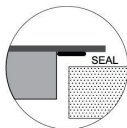
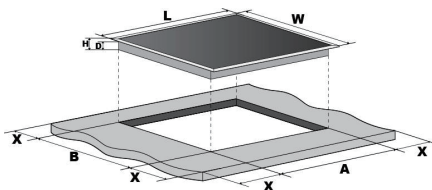
Försiktighet

- Induktionshällen måste installeras av kvalificerad personal eller tekniker. Vi har yrkesmän till din tjänst. Utför aldrig operationen själv.
- Hällen får inte installeras direkt ovanför en diskmaskin, kylskåp, frys, tvättmaskin eller torktumlare, eftersom fuktigheten kan skada hällens elektronik.
- Induktionshällen ska installeras så att bättre värmeavledning kan säkerställas för att öka dess tillförlitlighet.
- Väggen och den inducerade värmesonen ovanför bordsskivan måste tåla värme.
- För att undvika skador måste sandwichskiktet och limmet vara motståndskraftigt mot värme.

Val av installationsutrustning

Skär ut arbetsytan enligt de storlekar som visas i ritningen. För installation och användning ska ett minimum av 5 cm utrymme bevaras runt hålet.

Observera att om arbetsbordets tjocklek är mindre än 20 mm kan apparaterna störa våra Teka-hällar om de ska installeras under hällen. Våj värmeståligt arbetsytmaterial för att undvika större deformation som orsakas av värmeutstrålningen från hällen.



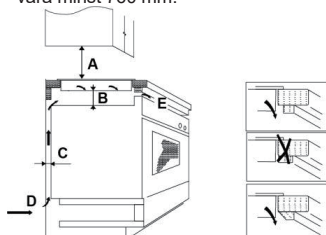
L(mm)	B(mm)	H(mm)
590	520	60

D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
56	560 ₊₅	490 ₊₅	50 min.

Under alla omständigheter, se till att Induktionshällen är väl ventilerad och att luftinloppet och luftutloppet inte är blockerade. Se till att Induktionshällen är i gott arbetssteg. Vänligen se grafiken nedan.



Observera: Säkerhetsavståndet mellan kokplattan och skåpet ovanför kokplattan bör vara minst 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)
760	50 minimum	20 minimum

D	E
Luftintag	Luftutlopp 5 mm

Innan installationen

Innan du installerar hällen, se till att

- arbetsytan är fyrkantig och plan, och att inga bärande delar hindrar platsbehovet;
- arbetsytan är tillverkad av ett värmeståligt material;
- om hällen installeras ovanför en ugn med inbyggd kylfläkt, uppfyller installationen alla avståndskrav och gällande normer och föreskrifter;
- en lämplig brytare för fullständig fränkoppling från elnätets strömförsörjning är inkorporerad i den permanenta ledningen, monterad och placerad enligt lokala ledningsregler och föreskrifter;

den isolerande brytaren måste vara av godkänd typ och ge ett luftgap på 3 mm kontaktskärning i alla poler (eller i alla aktiva [fas] ledare om de lokala ledningsreglerna tillåter detta avvikelser från kraven);

- den isolerande brytaren måste vara lättillgänglig för kunden med hällen installerad;
- du rådfrågar lokala byggnadsmyndigheter och stadgar om du är osäker angående installationen;
- du använder värmeståliga och lättrengörbara ytbehandlingar (som keramiska plattor) för väggytor som omger hällen.

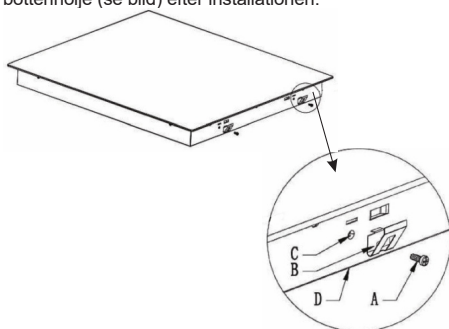
Montering

Innan du placerar monteringsfästena

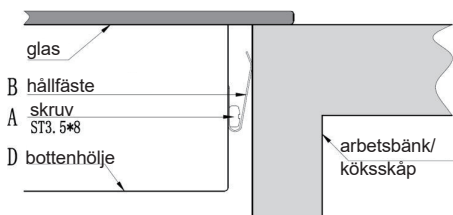
- Enheten bör placeras på en stabil, jämn yta. Tryck inte på reglagen som sticker ut från hällen.

Justera bracketpositionen

Fäst hällen på arbetsytan med 4 fästena på hällens bottenhölje (se bild) efter installationen.



A	B	C	D
Skruv	Beslag	Skruvhål	Bottenhölje



När du har installerat hällen, se till att

- strömkabeln inte är åtkomlig genom skåpdörrar eller lådor;
- det finns tillräckligt med frisk luft från utsidan av skåpen till hällens botten;
- om hällen är installerad ovanför en låda eller ett skåp, måste en termisk skyddsbarrär installeras under hällens bas;
- strömbrytaren är lättillgänglig för kunden.

Anslutning av hällen till huvudströmförsörjningen

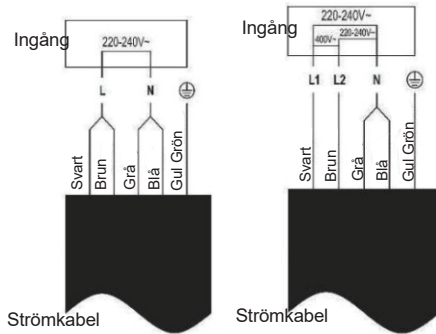


Obs: Säkerhetsavståndet mellan hällen och skåpet ovanför hällen bör vara minst 760 mm.



Kontrollera med en elektriker om det befintliga elsystemet är lämpligt utan ändringar. Alla ändringar får bara göras av en behörig elektriker.

Strömförsörjningen ska anslutas i enlighet med relevanta standarder, eller enpolig strömbrytare. Anslutningsmetoden visas nedan.



- Om kabeln är skadad eller behöver bytas ut måste detta utföras av eftermarknadstekniker med särskilda verktyg för att undvika olyckor.
- Om apparaten är direktansluten till elnätet måste en brytare med båda polerna installeras med ett minimiavstånd på 3 mm mellan kontakterna.
- Installatören måste se till att rätt elektrisk anslutning har utförts och att den uppfyller säkerhetsföreskrifterna.
- Kabeln får inte böjas eller komprimeras.
- Kabeln måste regelbundet kontrolleras och får endast bytas av auktoriserade tekniker.

Vård och rengöring

Vad?	Hur?	Viktigt!
Vardagssmuts på glaset (fingeravtryck, märken, fläckar från mat eller icke-sockerhaltiga spill på glaset)	<ol style="list-style-type: none"> 1 - Stäng av kokplattan och se till att restvärmeindikatorn ("H") inte visas. 2 - Applicera en kokplattrengöring medan glaset fortfarande är varmt (men inte het!!) 3 - Skölj och torka av med en ren trasa eller pappershandduk. 4 - Sätt på kokplattan igen. 	<ul style="list-style-type: none"> • När kokplattan är avstängd kan kokzonen fortfarande vara het! Var mycket försiktig. • Kraftiga skurpads, vissa nylonskurar och hårda/abrasiva rengöringsmedel kan repa glaset. Läs alltid etiketten för att kontrollera om din rengöringsprodukt eller skurpads är lämplig. • Lämna aldrig rengöringsrester på kokplattan: glaset kan fläcka sig.
Överkok, smältningar och varma sockerhaltiga spill på glaset	<p>Ta bort dessa omedelbart med en fiskspatel, palettkniv eller rakbladsskrapa som är lämplig för glaskeramikhållar med induktion, men var försiktig med heta kokzoner:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 - Stäng av kokplattan och se till att den inte visar någon restvärmeindikator ("H"). 2 - Håll bladet eller redskapet i en vinkel på 30° och skrapa bort smutsen eller spill till en sval del av kokplattan. 3 - Rengör smutsen eller spill med en disktrasa eller pappershandduk. 4 - Följ steg 2 till 4 för 'Vardaglig smuts på glaset' ovan. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ta bort fläckar som lämnats av smälta eller sockrig mat eller överflöd så snart som möjligt. Om de får svalna på glaset kan de vara svåra att ta bort eller till och med permanent skada glasytan. • Risk för skärskada: när skyddshöljet är indraget är bladet i en skrapa rakbladssvasst. Använd den med extrem försiktighet och förvara alltid säkert och utom räckhåll för barn.
Spill på de beröringskänsliga kontrollerna	<ol style="list-style-type: none"> 1 - Stäng av kokplattan och se till att den inte visar någon restvärmeindikator ("H"). 2 - Sug upp spillen. 3 - Torka av området med kontrollpanelen med en ren fuktig svamp eller trasa. 4 - Torka området helt torrt med en pappershandduk. 5 - Sätt på kokplattan igen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Spishällen kan pipa och stänga av sig själv, och pekreglagen kan sluta fungera om det finns vätska på dem. Se till att torka av pekreglerna ordentligt innan du slår på spishällen igen.

Felsökning

Problem	Möjliga orsaker	Vad du ska göra
Induktionshällen går inte att slå på.	Ingen ström.	Se till att induktionshällen är ansluten till strömförsörjningen och att den är påslagen. Kontrollera om det finns strömavbrott i ditt hem eller område. Om du har kontrollerat allt och problemet kvarstår, kontakta en kvalificerad tekniker.
Touchkontrollerna reagerar inte.	Kontrollerna är låsta.	Läs upp kontrollerna. Se avsnittet "Låsa kontrollerna" för instruktioner.
Touchkontrollerna är svåra att använda.	Det kan finnas en lätt fuktighet över kontrollerna, eller så använder du fingertopparna när du trycker på kontrollerna.	Se till att touch-kontrollområdet är torrt och använd fingertoppen när du rör vid kontrollerna.
Glaset repas.	Kastruller med vassa kanter. Användning av olämplig, abrasiv skurpulver eller rengöringsprodukter.	Använd kastruller med platta och jämna botten. Se "Välja rätt kokkärl". Se "Skötsel och rengöring".
Vissa kastruller gör knäppande eller klickande ljud.	Detta kan bero på konstruktionen av dina kastruller (skikt av olika metaller vibrerar olika).	Detta är normalt för kokkärl och indikerar inte ett fel.
Induktionshällen låter lågt när den används på hög värmenivå.	Detta beror på tekniken för induktionsmatlagning.	Detta är normalt, men ljudet bör tystna eller försvinna helt när du minskar värmeinställningen.
Fläktljud kommer från induktionshällen.	En inbyggd fläkt i din induktionshäll körs för att förhindra överhettning av elektroniken. Den kan fortsätta att gå även efter att du har stängt av induktionshällen.	Detta är normalt och kräver ingen åtgärd. Stäng inte av strömmen till induktionshällen vid väggen medan fläkten är igång.
Kastruller blir inte heta och det visas på displayen.	Induktionshällen kan inte upptäcka kastrullen eftersom den inte är lämplig för induktionsmatlagning. Induktionshällen kan inte upptäcka kastrullen eftersom den är för liten för matlagningssonen eller inte är ordentligt centrerad på den.	Använd kokkärl lämpliga för induktionsmatlagning. Se avsnittet "Välja rätt kokkärl". Centrera pannan och se till att dess botten matchar storleken på kokzonen.
Induktionshällen eller en kokzon har stängt av sig själv oväntat, en ton hörs och en felkod visas (vanligtvis växlar med en eller två siffror i timerdisplayen).	Teknisk fel.	Vänligen notera felnedslagsbokstäver och siffror, stäng av induktionshällen och koppla bort den från strömförsörjningen och kontakta en kvalificerad tekniker.

Felvisning och inspektion

Om en onormalitet uppstår kommer induktionshällen automatiskt att gå in i skyddsläge och visa motsvarande skyddskoder:

Felkoder	Möjliga orsaker	Vad ska du göra
F3/F4	Temperatursensorfel för induktionsvärmeaggregatet	Kontakta leverantören.
F9/FA	Temperatursensorfel för IGBT.	Kontakta leverantören.
E1/E2	Anormalt nätfelsspänning	Kontrollera om strömförsörjningen är normal. Slå på efter att strömförsörjningen är normal.
E3	Hög temperatur för temperatursensorn för induktionsvärmeaggregatet	Kontakta leverantören.
E5	Hög temperatur för temperatursensorn för IGBT	Starta om efter att hällen har svalnat.

Ovanstående är bedömning och inspektion av vanliga fel.

Var snäll och demontera inte enheten själv för att undvika faror och skador på induktionshällen.

Tekniska data

Matlagningsspis	EIP60
Kokzoner	4 Kokzoner
Nätspänning	220-240 V, 50-60 Hz
Installerad elektrisk effekt	7400 W
Produktstorlek (L×B×H)	590 mm X 520 mm X 60 mm
Inbyggda dimensioner A×B	560 ₊₅ mm X 490 ₊₅ mm

Vikt och dimensioner är ungefärliga. Eftersom vi ständigt strävar efter att förbättra våra produkter kan vi ändra specifikationer och design utan föregående meddelande.

Produktinformation

Produktinformation för hushållsinduktionshällar i enlighet med kommissionens förordning (EU) nr 66/2014					
		Position	Symbol	Värde	Enhet
Modellidentifiering				EIP60	
Hobtyp:				Electric Hob	
Antal kokzoner och/eller områden	kokzoner			4	
	kokområden				
Uppvärmningsteknik (induktionskokzoner och matlagningsoffrytor, strålande kokzoner, fasta plattor)	Induktionskokzoner			X	
	Induktionskokområden				
	Strålningskokzoner				
	Hällplattor				
För cirkulära kokzoner eller områden: diameter av användbar yta per elektriskt uppvärmt kokzon, avrundat till närmaste 5 mm.	Bakre vänster	Ø		16.0	cm
	Bakre centrala	Ø		-	cm
	Bakre höger	Ø		21.0	cm
	Central vänster	Ø		-	cm
	Centrala centrala	Ø		-	cm
	Centrala höger	Ø		-	cm
	Främre vänster	Ø		21.0	cm
	Främre centrala	Ø		-	cm
	Främre höger	Ø		16.0	cm
För icke-cirkulära kokzoner eller områden: längd och bredd av användbar yta per elektriskt uppvärmt kokzon eller område, avrundat till närmaste 5 mm.	Bakre vänster	L B		-	cm
	Bakre centrala	L B		-	cm
	Bakre höger	L B		-	cm
	Central vänster	L B		-	cm
	Centrala centrala	L B		-	cm
	Centrala höger	L B		-	cm
	Främre vänster	L B		-	cm
	Främre centrala	L B		-	cm
	Främre höger	L B		-	cm
Energiförbrukning för kokzon eller område beräknad per kg.	Bakre vänster	EFelektrisk matlagning		194.9	Wh/kg
	Bakre centrala	EFelektrisk matlagning		-	Wh/kg
	Bakre höger	EFelektrisk matlagning		202.5	Wh/kg
	Central vänster	EFelektrisk matlagning		-	Wh/kg
	Centrala centrala	EFelektrisk matlagning		-	Wh/kg
	Centrala höger	EFelektrisk matlagning		-	Wh/kg
	Främre vänster	EFelektrisk matlagning		186.6	Wh/kg
	Främre centrala	EFelektrisk matlagning		-	Wh/kg
	Främre höger	EFelektrisk matlagning		194.9	Wh/kg
Energiförbrukning för hällen beräknad per kg.		EFelektrisk häll		194.7	Wh/kg
Tillämpad standard: EN 60350-2 Hushållselektriska matlagningsredskap - Del 2: Hällar - Metoder för mätning av prestanda.					

Spara energi-tips

Du kan spara energi under vardaglig matlagning om du följer nedan tips.

- När du värmer upp vatten, använd endast den mängd du behöver.
- Om möjligt, använd alltid ett lock för kokkärlet.
- Innan du aktiverar kokzonen, placera kokkärlet på den.
- Kokkärlets botten bör ha samma diameter som kokzonen.
- Placera mindre kokkårl på de mindre kokzonerna.
- Placera kokkärlet direkt i mitten av kokzonen.
- Använd restvärmen för att hålla maten varm eller smälta den.

Avfallshantering



Denna apparat är märkt i enlighet med Europeisk direktiv 2012/19/EU angående elektriska och elektroniska apparater (WEEE). WEEE innehåller både förorenande ämnen (som kan ha negativ påverkan på miljön) och grundämnen (som kan återanvändas). Det är viktigt att WEEE genomgår specifika behandlingar för att korrekt ta bort och avyttra föroreningarna och återvinna alla material. Individer kan spela en viktig roll för att säkerställa att WEEE inte blir ett miljöproblem; det är avgörande att följa några grundläggande regler:

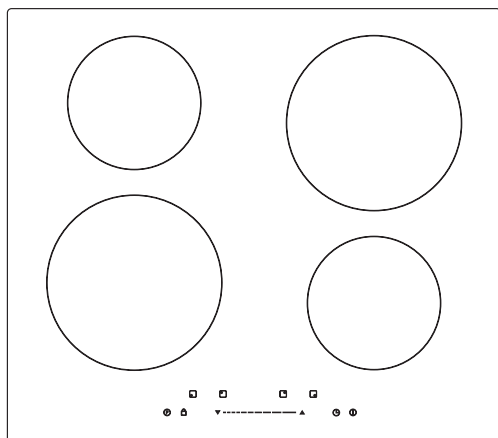
- WEEE ska inte behandlas som hushållsavfall;
- WEEE bör tas till dedikerade insamlingsområden som hanteras av kommunen eller ett registrerat företag.

I många länder kan det finnas möjlighet till hushållssamling av större WEEE. När du köper en ny apparat kan den gamla returneras till säljaren som måste acceptera den kostnadsfritt som en engångsföreteelse, så länge apparaten är av samma typ och har samma funktioner som den köpta apparaten."

Sisällys

Turvallisuustiedot	3
Asennus	3
Käyttö ja huolto	3
Tuotteen yleiskuvaus	5
Ohjauspaneeli	5
Ylhäältä	5
Tietoa induktioliesistä	6
Ennen uuden induktioliesisi käyttöä	6
Käyttö kosketusohjaimilla	6
Oikeanlaisen kattilan valitseminen	6
Pannun mitat	7
Ruoanlaitto-ohjeet	7
Käyttö	7
Induktioliesisi käyttäminen	7
Boost-toiminnon käyttö	8
Keep Warm -toiminnan käyttö	10
Ohjausten lukitseminen	10
Laitteen suojaustoimet	10
Ajastimen käyttö	10
Lämmitystehoasetukset	11
Asennus	11
Asennusvälineiden valinta	12
Ennen asennusta	12
Kokoaminen	12
Liittäminen sähköverkkoon	13
Hoito ja puhdistus	14
Vianetsintä	15
Häiriönäyttö ja tarkastus	16
Tekniset tiedot	16
Tuotetiedot	17
Ympäristönsuojelu	18

Induktiokaittolevy



EIP60

Thank you for purchasing the induction hob. Please read this instruction manual carefully before using the hob and keep it in a safe place for future reference.

Depending on the model, the accessories included in your hob may vary from those shown in the pictures.

Turvallisuustiedot

Turvallisuutesi on meille tärkeää. Lue tämä tiedote ennen lieden käyttöä.

Asennus

Sähköiskun vaara

- Irrota laite sähköverkosta ennen sen huoltamista tai korjaustöitä.
- Liitäntä hyvään maadoitettuun sähköjärjestelmään on välttämätöntä ja pakollista.
- Muutokset kotitalouden sähköjärjestelmään saa tehdä vain koulutettu sähköasentaja.
- Tämän neuvon noudattamatta jättäminen voi johtaa sähköiskuun tai kuolemaan.

Leikkausvaara

- Ole varovainen! Paneelin reunat ovat teräviä.
- Varovaisuuden laiminlyönti saattaa johtaa loukkaantumiseen tai viiltoihin.

Tärkeät turvaohjeet

- Lue nämä ohjeet huolellisesti ennen tämän laitteen asentamista tai käyttämistä.
- Tällä laitteella ei saa missään vaiheessa sijoittaa palavia materiaaleja tai tuotteita.
- Toimita nämä tiedot asennuksesta vastaavalle henkilölle, sillä se saattaa alentaa asennuskustannuksiasi.
- Turvallisuusriskin välttämiseksi tämä laite on asennettava näiden asennusohjeiden mukaisesti.
- Tämän laitteen saa asentaa ja maadoittaa vain asianmukaisesti pätevytynyt henkilö.
- Tämä laite on liitettävä piiriin, joka sisältää eristyskytkimen, joka mahdollistaa täyden irrotuksen virtalähteestä.
- Laitteen virheellinen asennus saattaa mitätöidä takuun tai vastuun vaatimukset.

Käyttö ja huolto

Sähköiskun vaara

- Älä valmista ruokaa rikkoutuneella tai haljenneella liesitasolla. Jos liesitaso pinta sattuisi rikkoutumaan tai halkeamaan, sammuta laite heti pääsähkökytkimestä (seinän kytkin) ja ota yhteyttä pätevään teknikkoon.
- Irrota laite sähköverkosta ennen huoltotoimenpiteitä.
- Tämän neuvon noudattamatta jättäminen voi johtaa sähköiskuun tai kuolemaan.

Terveysvaara

- Tämä laite noudattaa sähkömagneettisia turvallisuusstandardeja.
- Kuitenkin henkilöiden, joilla on sydämentahdistin tai muita sähköisiä implantaatteja (kuten insuliinipumppu),

tulee keskustella lääkärinsä tai implantin valmistajan kanssa ennen tämän laitteen käyttöä varmistaakseen, etteivät heidän implantinsa vaikene elektromagneettisesta kentästä.

- Tämän neuvon noudattamatta jättäminen voi johtaa kuolemaan.

Kuumapinta-vaara

- Käytön aikana tämän laitteen saavutettavat osat kuumenevat riittävästi aiheuttaakseen palovammoja.
- Älä anna kehosi, vaatteidesi tai minkään muun kuin sopivan kattilan koskettaa induktiolevyä, ennen kuin pinta on jäähtynyt.
- Metalliset esineet, kuten veitset, haarukat, lusikat ja kannet, eivät saa olla liedellä, koska ne voivat kuumeta.
- Pitäkää lapset loitolla.
- Kattiloiden kahvat voivat olla kuumia koskettaessa. Tarkista, etteivät kattilan kahvat ulotu muiden päällä olevien keittoalueiden päälle. Pidä kahvat poissa lasten ulottuvilta.
- Tämän neuvon noudattamatta jättäminen voi johtaa palovammoihin ja kiehahduksiin.

Leikkausvaara

- Lieden kaavintaan tarkoitetun terävän terän terä on alttiina, kun turvallisuuskansi on vedetty taaksepäin. Käytä äärimmäistä varovaisuutta ja säilytä aina turvallisesti lasten ulottumattomissa.
- Varovaisuuden laiminlyönti saattaa johtaa loukkaantumiseen tai viiltoihin.

Tärkeät turvaohjeet

- Älä koskaan jätä laitetta valvomatta sen ollessa käytössä. Kiehuminen voi aiheuttaa savua ja rasvaisia roiskeita, jotka voivat syttyä.
- Älä koskaan käytä laitettasi työ- tai säilytyspintana.
- Älä koskaan jätä mitään esineitä tai välineitä laitteen päälle.
- Älä sijoita tai jätä magneettisia esineitä (esim. luottokortteja, muistikortteja) tai sähkölaitteita (esim. tietokoneita, MP3-soittimia) laitteen läheisyyteen, koska ne voivat reagoida sen sähkömagneettiseen kenttään.
- Älä käytä laitettasi huoneen lämmittämiseen.
- Käytön jälkeen sammuta aina keittoalueet ja liesitaso kuten tässä käyttöoppaassa on kuvattu (eli kosketusohjaimia käyttämällä). Älä luota pannun tunnistustoimintoon keittoalueiden sammuttamisessa poistaessasi pannut.
- Älä anna lasten leikkiä laitteen kanssa tai istua, seisoa tai kiivetä sen päälle.
- Älä säilytä lasten mielenkiinnon kohteita yläpuolella olevissa kaapeissa. Lasten kipeäminen liedelle voi aiheuttaa vakavia vammoja.
- Älä jätä lapsia yksin tai valvomatta alueelle, jossa laitetta käytetään.
- Lapset tai vammaiset henkilöt, joiden kykyä käyttää

laitetta on rajoitettu, tulee opettaa sen käyttöön vastuullisen ja pätevän henkilön toimesta. Opettajan tulee varmistua, että he voivat käyttää laitetta vaarantamatta itseään tai ympäristöään.

- Älä korjaa tai vaihda laitteen osia, ellei sitä ole nimenomaisesti suositeltu käyttöoppaassa.
- Kaikki muu huolto tulee suorittaa pätevän tekniikon toimesta.
- Älä käytä höyrypuhdistinta liedesi puhdistamiseen.
- Älä aseta tai pudota raskaita esineitä liedellesi.
- Älä seiso liedelläsi.
- Älä käytä kattiloita, joissa on teräviä reunoja, tai raahaa kattiloita Induktio-lasin pinnalla, sillä se voi naarmuttaa lasia.
- Älä käytä hankaussieniä tai muita voimakkaita hankaavia puhdistusaineita liedesi puhdistamiseen, sillä ne voivat naarmuttaa Induktio-lasia.
- Jos virtajohto on vaurioitunut, se on vaihdettava valmistajan, sen huoltoedustajan tai vastaavasti pätevän henkilön toimesta, jotta vaaratilanteilta vältytään.

Tätä laitetta on tarkoitettu käytettäväksi kotitalous- ja vastaavissa sovelluksissa, kuten:

- henkilökunnan keittiöissä kaupoissa, toimistoissa ja muissa työympäristöissä;
- maalaistaloissa;
- hotelleissa, motelleissa ja muissa asumistyyppisissä ympäristöissä asiakkaiden toimesta;
- bed and breakfast -tyyppisissä ympäristöissä.



VAROITUS

Laitteen ja sen saavutettavien osien lämpenevät käytön aikana. Tulee olla varovainen välttääkseen koskemista lämmityselementteihin. Alle 8-vuotiaat lapset tulee pitää poissa, ellei heitä valvota jatkuvasti.

Tätä laitetta saavat käyttää 8 vuotta täyttäneet lapset sekä henkilöt, joilla on vähentynyt fyysinen, aistinvarainen tai henkinen toimintakyky tai joilla on vähän kokemusta ja tietoa, jos heille on annettu valvontaa tai ohjeita laitteen turvallisesta käytöstä ja he ymmärtävät siihen liittyvät vaarat.

Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Puhdistusta ja käyttäjän ylläpitoa ei saa tehdä ilman valvontaa.



VAROITUS

Valvoton ruoanlaitto rasvan tai öljyn kanssa liedellä voi olla vaarallista ja saattaa aiheuttaa tulipalon. **ÄLÄ KOSKAAN** yritä sammuttaa tulta vedellä, vaan sammuta laite ja peitä liekki esimerkiksi kannella tai palosuojalla.



VAROITUS

Tulipalovaara: Älä säilytä esineitä keittolevyjen päällä.



VAROITUS

Jos pinta on haljennut, sammuta laite välttääksesi sähköiskun mahdollisuuden, erityisesti lasikeramiikka- tai vastaavilla materiaaleilla suojatuissa keittolevyissä, jotka suojaavat virtapiirejä.

Höyrypuhdistimen käyttöä ei sallita.

Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kaukosäätöjärjestelmän avulla.



VAROITUS

Ruoanlaittoprosessia on valvottava. Lyhytkestoista ruoanlaittoprosessia on valvottava jatkuvasti.



VAROITUS

Laitteen kaatumisen estämiseksi on asennettava tämä vakautuskeino. Katso asennusohjeet lisätietoja varten.

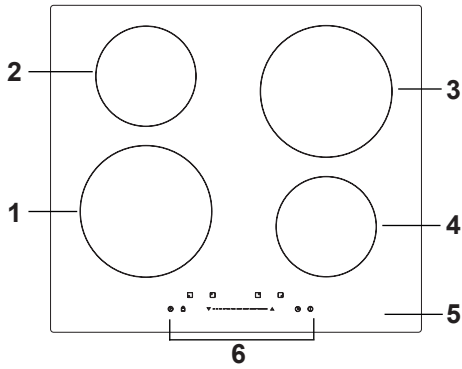


VAROITUS

Käytä ainoastaan liedelle suunniteltuja turvaportteja, jotka on suunnitellut ruoanlaittolaittevalmistaja tai jotka valmistaja on merkinnyt käyttöohjeessa sopiviksi, tai käytä liedien sisäänrakennettuja turvaportteja. Vääränlaisten porttien käyttö voi aiheuttaa onnettomuuksia. Tämä laite sisältää maadoituksen vain toiminnallisiin tarkoituksiin.

Tuotteen yleiskuvaus

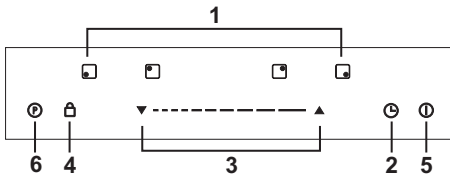
Ylhäältä



EIP60

1	2000 W-alue, tehostus 2600 W
2	1500 W-alue, tehostus 1800 W
3	2000 W-alue, tehostus 2600 W
4	1500 W-alue, tehostus 1800 W
5	Lasilevy
6	Ohjauspaneeli

Ohjauspaneeli

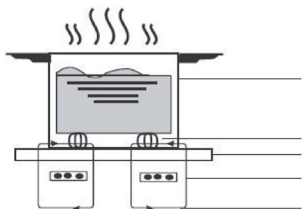


EIP60

1	Lämmitysalueen ilmaisin
2	Ajan säätönäppäin
3	Tehotason säätönäppäin
4	Näppäinlukitus/tauko-toiminto
5	ON/OFF-ohjaus
6	Tehostustoiminnon ohjaus

Tietoa induktiolesistä

Induktiokettäminen on turvallinen, edistyskellinen, tehokas ja taloudellinen ruoanlaittomenetelmä. Se toimii sähkömagneettisten värähtelyjen avulla, jotka tuottavat lämpöä suoraan pannussa, eikä epäsuorasti lasipinnan kautta. Lasipinta lämpenee vasta, kun pannu lopulta lämmittää sen.



Ennen uuden induktiolesisi käyttöä

Lue tämä opas ja kiinnitä erityistä huomiota "Turvallisuustietoja" -osioon.

Poista mahdollinen suojakalvo, joka saattaa vielä olla induktiolesien päällä.

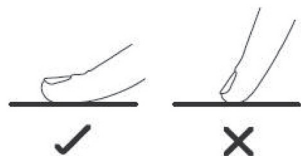
Käyttö kosketusohjaimilla

Ohjaimet reagoivat kosketukseen, joten sinun ei tarvitse käyttää voimaa.

Käytä sormen palloa, älä sen kärkeä.

Kuulet merkin joka kerta, kun kosketus havaitaan.

Varmista, että ohjaimet ovat aina puhtaat, kuivat ja ettei niiden päällä ole mitään esinettä (esimerkiksi välinettä tai liinaa). Jopa ohut vesikalvo saattaa tehdä ohjaimista hankalia käyttää.



Oikeanlaisen kattilan valitseminen


Käytä vain kattiloita, joiden pohja soveltuu induktiolesille. Etsi induktion symboli pakkauksesta tai kattilan pohjasta.



Voit tarkistaa, onko kattilasi sopiva tekemällä magneetitestin. Liikuta magneettia kattilan pohjaa kohti. Jos se tarttuu kiinni, kattila sopii induktiolesille.

Jos sinulla ei ole magneettia:

1 - Laita hieman vettä kattilaan, jonka haluat tarkistaa.

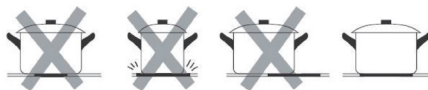
2 - Jos  vesi ei vilku näytöllä ja vesi lämpenee, kattila sopii.

Kattilat, jotka on valmistettu seuraavista materiaaleista, eivät sovi: puhdas ruostumaton teräs, alumiini tai kupari ilman magneettista pohjaa, lasi, puu, posliini, keramiikka ja savi.

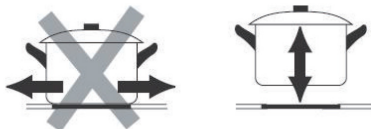
Älä käytä kattiloita, joilla on teräviä reunoja tai kaareva pohja.



Varmista, että kattilasi pohja on sileä, istuu tasaisesti lasin päällä ja on samankokoinen kuin keittoalue. Käytä pannuja, joiden halkaisija on yhtä suuri kuin valitun keittoalueen kuva. Käyttämällä hieman suurempaa pannua saavutetaan maksimaalinen tehokkuus. Jos käytät pienempää pannua, tehokkuus voi olla odotettua heikompi. Aseta aina pannu keskelle keittoaluetta.



Nosta pannut aina pois induktiolesiedeltä - älä liu'uta niitä, sillä ne voivat naarmuttaa lasia.



Pannun mitat

Keittoalueet mukautuvat automaattisesti pannun halkaisijaan, mutta tämän pannun pohjan on oltava vähimmäishalkaisijan mukainen vastaavaan keittoalueeseen. Saavuttaaksesi parhaan tehokkuuden lieden käytössä, sijoita pannu keittoalueen keskelle.

Induktiokiekkimien pohjan halkaisija

EIP60	
Keittoalue Mitä	Vähintään (mm)
1. 3 (210 mm)	140
2. 4 (160 mm)	100

Edellä mainitut mitat saattavat vaihdella käytetyn pannun laadun mukaan.

Ruoanlaitto-ohjeet



Ole varovainen paistaessasi, sillä öljy ja rasva kuumelevat erittäin nopeasti, erityisesti jos käytät PowerBoost-toimintoa. Erittäin korkeissa lämpötiloissa öljy ja rasva voivat syttyä itsestään, mikä aiheuttaa vakavan tulipaloriskin.

Ruoanlaittovinkit

Kun ruoka alkaa kiehua, pienennä lämpötilaa.

Käytä kantta vähentääksesi ruoanlaittoaikaa ja säästääksesi energiaa säilyttämällä lämmön.

Minimoi nesteen tai rasvan määrää lyhentääksesi ruoanlaittoaikaa.

Aloita ruoanlaitto korkealla asetuksella ja pienennä asetusta, kun ruoka on lämmin.

Hauduttaminen, riisinkeitto

Hauduttaminen tapahtuu kiehumispisteen alapuolella, noin 85 °C lämpötilassa, kun kuplat nousevat satunnaisesti ruoanvalmistuksen nesteen pintaan. Se on avain herkullisiin keittoihin ja pehmeisiin patoihin, koska maut kehittyvät liian kypsentämättä ruokaa. Sinun tulisi myös valmistaa munapohjaiset ja jauhoilla sakeutetut kastikkeet kiehumispisteen alapuolella.

Jotkin tehtävät, kuten riisin valmistus imeytysmenetelmällä, saattavat vaatia asetusta, joka on korkeampi kuin alin asetust, varmistaaksesi, että ruoka kypsyy asianmukaisesti suositellussa ajassa.

Pihvien paistaminen

Herkullisten ja mehukkaiden pihvien valmistamiseksi:

1 - Anna lihan olla huoneenlämmössä noin 20 minuuttia ennen valmistusta.

2 - Kuumenna raskaspohjainen paistinpannu.

3 - Sivele pihvin molemmat puolet öljyllä. Valuta pieni määrä öljyä kuumaan pannuun ja laske sitten liha kuumaan pannuun.

4 - Käännä pihvi vain kerran valmistuksen aikana. Tarkka valmistusaika riippuu pihvin paksuudesta ja siitä, kuinka kypsäksi haluat sen. Ajat voivat vaihdella noin 2 - 8 minuuttia per puoli. Painele pihviä arvioidaksesi sen kypsyyttä - mitä tiukemmalta se tuntuu, sitä enemmän se on 'hyvin kypsää'.

5 - Anna pihvin levätä lämpimällä lautasella muutama minuutti, jotta se rentoutuu ja muuttuu mureaksi ennen tarjoilua.

Wok-ruoanlaittoa varten

1 - Valitse induktiolle sopiva tasapohjainen wok-pannu tai suuri paistinpannu.

2 - Hanki kaikki tarvittavat ainekset ja välineet valmiiksi. Wok-ruoanlaiton tulee olla nopeaa. Jos valmistat suuria määriä ruokaa, valmista se useissa pienemmissä erissä.

3 - Kuumenna pannu lyhyesti ja lisää siihen kaksi ruokalusikallista öljyä.

4 - Paista ensin liha, laita se syrjään ja pidä se lämpimänä.

5 - Wok-ruoanlaittoa varten voit kääntää keittoalueen pienemmälle asetukselle ja palauttaa lihan pannuun lisäämällä kastikkeen.

6 - Sekoita ainekset varovasti varmistaaksesi, että ne lämpenevät kauttaaltaan.

7 - Tarjoile heti.

Käyttö

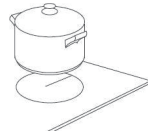
Induktioliesisi käyttäminen

Aloittaaksesi ruoanlaiton



1 - Kosketa ON/OFF-ohjausta.

Virran ollessa päällä summeri piippaa kerran, kaikki näytöt näyttävät "-" tai "--", mikä osoittaa, että induktioliesi on siirtynyt valmiustilaan.

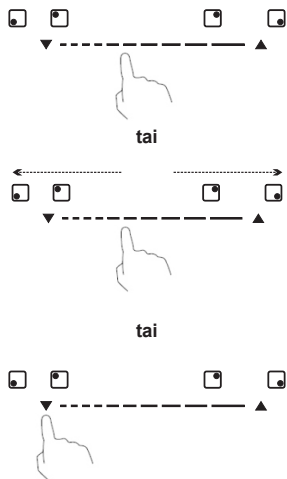


2 - Aseta sopiva pannu sille keittoalueelle, jota haluat käyttää.

• Varmista, että pannun pohja ja keittoalueen pinta ovat puhtaita ja

kuivia.

3 - Valitse yksi lämmitysalue ja aseta tehon taso koskettamalla liukusäädintä tai "+" tai "-" ohjausta tai koskettamalla mitä tahansa kohtaa "--".



a. Jos et aseta tehoa 1 minuutin kuluessa, induktioliesti sammuu automaattisesti. Sinun on aloitettava uudelleen vaiheesta 1.

b. Voit muuttaa lämpötilan asetusta milloin tahansa ruoanlaiton aikana.

c. Jos liikutat liukusäädintä "—" suuntaan, teho vaihtelee tasolta 1 tasolle 9.

Jos näyttö vilkkuu vuorotellen lämpötila-asetuksen kanssa.

Tämä tarkoittaa sitä, että:

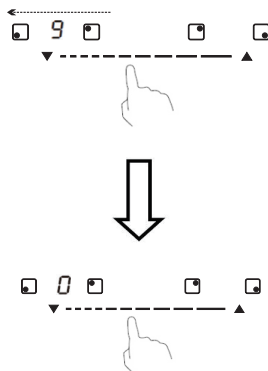
- Et ole asettanut pannua oikealle keittoalueelle tai
- Käyttämäsi pannu ei sovi induktioliesteselle tai
- Pannu on liian pieni tai se ei ole kunnolla keskitetty keittoalueelle.

Lämmitys ei käynnisty, ellei keittoalueella ole sopivaa pannua.

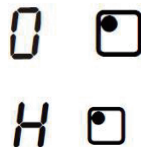
Näyttö sammuu automaattisesti 1 minuutin kuluttua, jos sopivaa pannua ei ole asetettu sille.

Kun olet päättänyt ruoanlaiton:

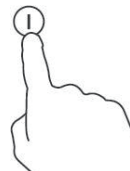
1 - Sammuta keittoalue siirtämällä liukusäädintä "—" vasemmalle kohtaan ja pidä sitä siellä 1 sekunnin ajan.



2 - Varmista, että tehonäyttö näyttää "0" ja sen jälkeen "H".



ja sitten



3 - Sammuta koko liesitaso koskettamalla ON/OFF-ohjausta.

4 - Ole varovainen kuumien pintojen kanssa.

'H' näkyy, kun keittoalue on kosketuslämpöinen. Se häviää, kun pinta on jäähtynyt turvalliseen lämpötilaan. Voit myös käyttää sitä energiansäästötoimintona, jos haluat

lämmittää lisää pannuja tai käyttää edelleen kuumaa keittoaluetta.



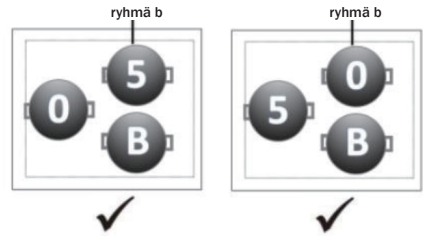
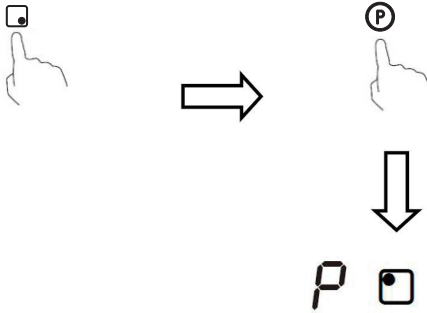
Boost-toiminnon käyttö

Boost on toiminto, joka nostaa yhden keittoalueen korkealle tehotasolle yhdessä sekunnissa ja kestää 5 minuuttia. Näin voit saada tehokkaamman ja nopeamman ruoanlaiton.

Boostin käyttäminen korkealla teholla ruoanlaittoon

1 - Kosketa keittoalueen valintapainiketta, jota haluat tehostaa; näppäimen vieressä oleva merkkivalo vilkkuu.

2 - Kosketa Boost-painiketta; keittoalue alkaa toimia Boost-tilassa. Tehonäyttö näyttää "P" osoittaakseen, että keittoalue tehostaa.

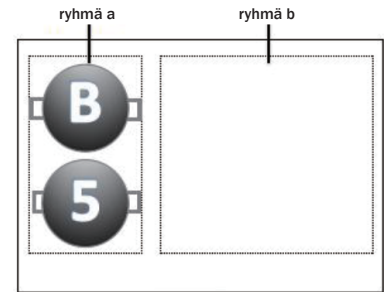
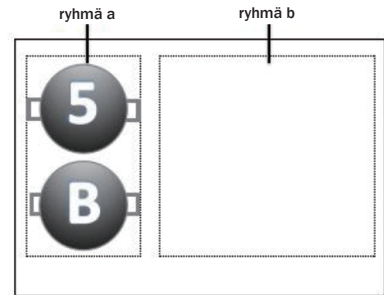
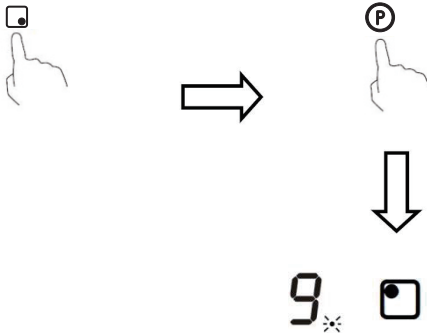


Neljä keittoaluetta jaettiin kahteen ryhmään. Jos käytät boostia yhdellä keittoalueella, varmista, että toinen ryhmän keittoalueista toimii tehotasolla 5 tai alle.

3 - Tehokas Boost-tila kestää 5 minuuttia, minkä jälkeen keittoalue palaa takaisin siihen tehotasoon, joka oli asetettu ennen tehostusta.

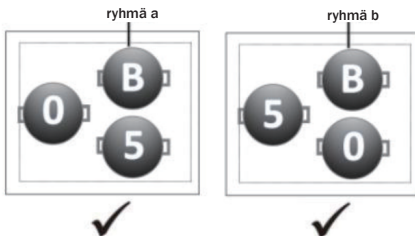


4 - Jos haluat peruuttaa Boost-tilan näiden 5 minuutin aikana, kosketa valitun keittoalueen valintapainiketta (merkkivalo näppäimen vieressä vilkkuu), ja kosketa sitten Boost-painiketta. Keittoalue palaa takaisin siihen tehotasoon, joka oli asetettu ennen tehostusta.



Rajoitukset Boost-toiminnan käytössä

Kolme keittoaluetta jaettiin kahteen ryhmään. Jos käytät boostia yhdellä keittoalueella, varmista, että toinen ryhmän keittoalueista toimii tehotasolla 5 tai alle.



Keep Warm -toiminnan käyttö

Ohjauksen lukitseminen

- Voit lukita ohjaukset estääksesi tahattoman käytön (esimerkiksi lasten vahingossa käynnistäessä keittoalueet).
- Kun ohjaukset ovat lukittuina, kaikki ohjaukset paitsi ON/OFF-ohjaus ovat poissa käytöstä.

Ohjauksen lukitseminen:

Kosketa keylock-ohjausta. Ajastimen ilmaisin näyttää "Lo".

Ohjauksen avaaminen:

- 1 - Varmista, että induktioliesi on päällä.
- 2 - Kosketa ja pidä keylock-ohjausta hetken aikaa.
- 3 - Voit nyt alkaa käyttää induktioliesiä.



Kun liesi toimii keylock-tilassa, kaikki ohjaukset ovat poissa käytöstä paitsi ON/OFF-ohjaus. Voit aina sammuttaa induktiolieden hätätilanteessa ON/OFF-ohjauksella, mutta sinun on ensin avattava liesi ennen kuin voit tehdä muita toimenpiteitä.

Laitteen suojaus

Ylikuumentemissuojaus

Sisäänrakennettu lämpötila-anturi voi seurata induktiolieden sisälämpötilaa. Kun havaitaan liiallinen lämpötila, induktioliesi pysähtyy automaattisesti.

Ylivuotosuojaus

Ylivuotosuojaus on turvatoiminto, joka sammuttaa liedon automaattisesti 10 sekunnissa, jos vettä pääsee ohjauspaneeliin, ja samalla sumneri piippaa 1 sekunnin ajan.

Pienien esineiden tunnistus

Kun epäsovivan kokoista tai ei-magneettista pannua (esim. alumiini) tai jotain muuta pientä esinettä (esim. veitsi, haarukka, avain) jää liedelle, liesi siirtyy automaattisesti valmiustilaan 1 minuutin kuluttua. Tuuletin jatkaa induktiolieden jäädyttämistä vielä minuutin ajan.

Automaattinen sammumissuojaus

Automaattinen sammuminen on turvatoiminto induktioliedellesi. Liesi sammuu automaattisesti, jos unohdat lopettaa ruoanlaiton. Eri tehotasojen oletusajat on esitetty alla olevassa taulukossa:

Tehotasot	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Oletusajankohta (tunti)	8	8	8	4	4	4	2	2	2



Kun pannu poistetaan, induktioliesi voi lopettaa lämmityksen välittömästi, ja liesi sammuu automaattisesti 2 minuutin kuluttua.

Sydämentahdistimen omaavien henkilöiden tulisi neuvotella lääkärinsä kanssa ennen tämän laitteen käyttöä.

Ajastimen käyttö

Voit käyttää ajastinta kahdella eri tavalla:

- Voit käyttää sitä minuuttimerkinä. Tässä tapauksessa ajastin ei sammuta mitään keittoaluetta, kun asetettu aika päättyy.
- Voit asettaa sen sammuttamaan yhden keittoalueen asetetun ajan kuluttua.
- Voit asettaa ajastimen jopa 99 minuutiksi.

Ajastimen käyttäminen minuuttimerkinä:

30



1 - Varmista, että liesi on päällä.

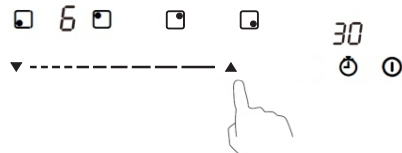
Huomautus: Voit käyttää minuuttimerkkiä, vaikka et valitsisi mitään keittoaluetta.

2 - Kosketa ajastinohjausta, ja merkivalo alkaa vilkkua, ja ajastinnäytössä näkyy "30".

3 - Aseta aika koskettamalla liukusäädintä. Vinkki: Kosketa ajastinohjauksen molempia puolia kerran vähentääksesi tai lisätäksesi 1 minuutin.

Pitäkää "-" tai "+" -ohjausta ajastimessa vähentääksesi tai lisätäksesi 10 minuuttia.

Jos asetettu aika ylittää 99 minuuttia, ajastin palaa automaattisesti 0:aan.



4 - Ajastimen peruuttamiseksi kosketa ajastinohjausta kerran. Sitten minuuttinäytössä näkyy "--".

30



00



--



5 - Kun aika on asetettu, se alkaa laskea välittömästi.

Näyttö näyttää jäljellä olevan ajan, ja ajastinmerkkivalo vilkkuu 5 sekunnin ajan.



--



6 - Sumneri piippaa 30 sekunnin ajan, ja ajastinmerkkivalo näyttää "--", kun asetettu aika päättyy.

Ajastimen asettaminen yhden keittoalueen sammuttamiseksi

Tämän ominaisuuden asetetut keittoalueet tekevät seuraavaa:

6.0

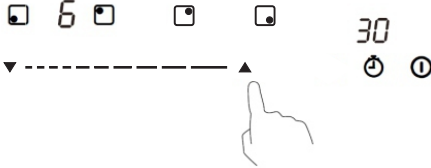


1 - Kosketa liukusäädintä sille keittoalueelle, jonka haluat asettaa ajastimen.

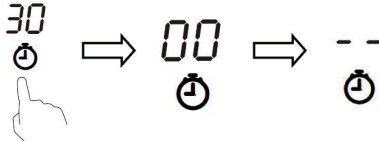
2 - Kosketa ajastinohjausta;

muistutusmerkkivalo alkaa vilkkua, ja ajastinnäytössä näkyy "30".


3 - Aseta aika koskettamalla "+" tai "-" -ohjausta. Jos asetettu aika ylittää 99 minuuttia, ajastin palaa automaattisesti 0:aan.




4 - Peruuttaaksesi ajastimen, kosketa valintasäätimen liukusäädintä ja sitten ajastinohjausta. Sitten minuuttinäyttö näyttää "00" ja sitten "--".



5 - Kun aika on asetettu, se alkaa laskea välittömästi. Näyttö näyttää jäljellä olevan ajan, ja ajastinmerkkivalo vilkkuu 5 sekunnin ajan.

9  **HUOMAA:** Tehotason ilmaisimen vieressä oleva punainen piste syttyy.

H  **6 - Kun ruoanlaittoajastin päättyy, vastaava keittoalue sammuu automaattisesti ja näyttää "H".** Muut keittoalueet jatkavat toimintaa, jos

ne on aiemmin kytketty päälle.

HUOMAA: Jos haluat muuttaa aikaa ajastimen asettamisen jälkeen, sinun on aloitettava vaiheesta 1.

1 - Ajastimen asettaminen useamman kuin yhden keittoalueen samenttamiseksi

Jos käytät tätä toimintoa useammalle lämmitysalueelle, ajastinmerkkivalo näyttää lyhimmän ajan.

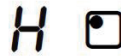
(esim. alueen #1 asetus aika 2 minuuttia ja alueen #2 asetus aika 5 minuuttia, ajastinmerkkivalo näyttää "2").

HUOMAA: Vilkkuva punainen piste tehon ilmaisimen vieressä tarkoittaa, että ajastinmerkkivalo näyttää lämmitysalueen aikaa.

Jos haluat tarkistaa muiden lämmitysalueiden asetusajan, kosketa lämmitysalueen liukusäädintä kerran. Ajastin näyttää sen asetusajan.



(asetettu 6 minuuttiin) (asetettu 3 minuuttiin)



2 - Kun ruoanlaittoajastin päättyy, vastaava lämmitysalue sammuu automaattisesti ja näyttää "H".

Lämmitystehoasetukset

Alla olevat asetukset ovat vain suuntaviivoja. Tarkka asetus riippuu useista tekijöistä, mukaan lukien käyttämäsi keittövälineet ja valmistettavan määrä. Kokeile induktioliesiä löytääksesi asetukset, jotka sopivat parhaiten sinulle.

Lämmitystehoasetus	Sopivuus
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • Herkkä lämmitys pienille ruokamääriille • Suklaan, voin ja nopeasti palavien ruokien sulattaminen • Hellä keitto • Hitaasti lämmittäminen
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • Ruuan uudelleenlämmittäminen • Nopea kiehuminen • Riisin keittäminen
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • Pannukakut
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • Paistaminen • Pastan keittäminen
9	<ul style="list-style-type: none"> • Wok-ruoanvalmistus • Ruskistaminen • Keiton kiehattaminen • Veden keittäminen

Asennus

Sähköiskuvaara!



- Irrota laite sähköverkosta ennen sen huoltamista tai töiden tekemistä.
- Kytkeäntä hyvään maadoitusjärjestelmään on välttämätöntä ja pakollista.
- Muutokset kotitalouden sähköjärjestelmään saa tehdä vain koulutettu sähköasentaja.
- Tämän ohjeen noudattamatta jättäminen voi johtaa sähköiskuun tai kuolemaan.

Leikkausvaara!



- Ole varovainen! Paneelin reunat ovat teräviä.
- Varomattomuus voi johtaa loukkaantumiseen tai viiltoihin.

Varoitukset

- 1 - Induktioiliesi on asennettava pätevien henkilöiden tai teknikoiden toimesta. Meillä on ammattilaisia palveluksessasi. Älä koskaan suorita toimenpidettä itse.
- 2 - Liesiä ei saa asentaa suoraan astianpesukoneen, jääkaapin, pakastimen, pesukoneen tai kuivausrummun

yläpuolelle, koska kosteus saattaa vahingoittaa liedien elektroniikkaa.

3 - Induktioliesi on asennettava siten, että parempi lämmön säteily voidaan varmistaa sen luotettavuuden parantamiseksi.

4 - Seinän ja pöytätason yläpuolella olevan induktioliesialueen on kestettävä lämpöä.

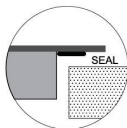
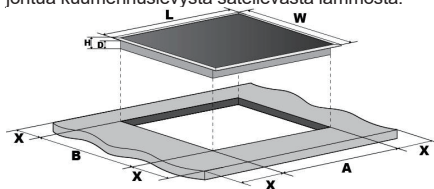
5 - Vaurioiden välttämiseksi sandwich-kerroksen ja liiman on oltava lämmönkestäviä.

Asennusvälineiden valinta

Leikkaa työtaso piirustuksessa näytettyjen kokojen mukaisesti.

Asennusta ja käyttöä varten on säilytettävä vähintään 5 cm tila reiän ympärillä.

Huomaa, että jos työtason paksuus on alle 20 mm, laitteet voivat häiritä Teka-keittotasoa, jos ne asennetaan liedien alle. Valitse lämmönkestävä työtason materiaali suuremman muodonmuutoksen välttämiseksi, joka voi johtua kuumnuslevystä säteilevästä lämmöstä.



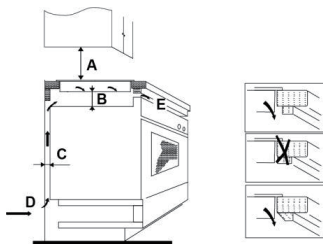
L(mm)	W(mm)	H(mm)
590	520	60

D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
56	560 ₊₅	490 ₊₅	50 min.

Missään tapauksessa varmista, että induktioliesi on hyvin ilmastoitu ja ilman sisään- ja ulosvirtaus eivät ole estettyjä. Varmista, että induktioliesi toimii hyvässä kunnossa. Katso alla oleva kuva.



Huomaa: Turvallisen etäisyyden kuumnuslevyn ja sen yläpuolella olevan kaapin välillä tulisi olla vähintään 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)
760	50 minimum	20 minimum

D	E
Air intake	Air exit 5 mm

Ennen asennusta

Ennen kuin asennat keittotason, varmista, että

- työtaso on neliö ja tasainen, eikä rakenneosia estä tilavaatimuksia;
- työtaso on valmistettu lämmönkestävästä materiaalista;
- jos liesi asennetaan uunin yläpuolelle, jossa on sisäänrakennettu jäähdytystuuletin, asennus täyttää kaikki tyhjennysvaatimukset ja sovellettavat standardit ja määräykset;
- pysyvässä johdotuksessa on sopiva eristävä kytkin, joka tarjoaa täyden irrotuksen sähköverkosta, ja se on asennettu ja sijoitettu noudattamaan paikallisia johdotussääntöjä ja määräyksiä;

Eristyskytkimen on oltava hyväksyttyä tyyppiä ja se on tarjottava 3 mm ilmaraon yhteyden katkaisu kaikissa napoissa (tai kaikissa aktiivisissa [vaihe] johtimissa, jos paikalliset johdotussäännöt sallivat tämän vaatimusten vaihtelun);

- eristyskytkimen on oltava helposti saatavilla asiakkaalle, kun liesi on asennettu;
- konsultoi paikallisia rakennusviranomaisia ja sääntöjä, jos olet epävarma asennuksesta;
- käytä lämmönkestäviä ja helppohoitoisia pinnotteita (kuten keraamisia laattoja) liesiä ympäröiville seinäpinoille.

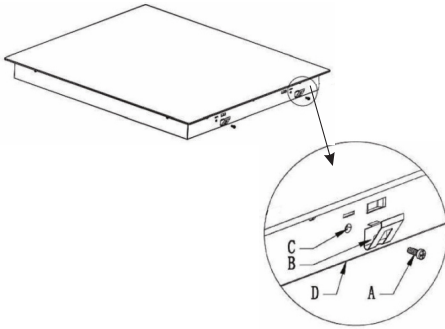
Kokoaminen

Ennen kiinnitysraudan paikan määrittämistä

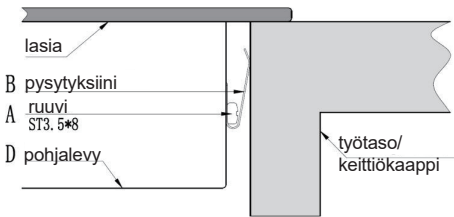
- Yksikkö tulisi sijoittaa vakaalle, tasaiselle pinnalle. Älä käytä voimaa keittotason säätimien päälle.

Kiinnitysraudan paikan säätäminen

Kiinnitä liesi työtason ruuvaamalla 4 kiinnitysrautaa keittotason pohjalevyyn (katso kuvaa) asennuksen jälkeen.



A	B	C	D
Ruuvaa	Kiinnitysrauta	Ruuvireikä	Pohjalevy



Kun olet asentanut keittotason, varmista, että

- sähköjohto ei ole saavutettavissa kaapin ovien tai laatikoiden kautta;
- kaapin alaosaan on riittävä ilmanvaihto ulkoa keittotasolle;
- jos keittotaso on asennettu laatikon tai kaapin yläpuolelle, lämpösuoja on asennettu keittotason pohjan alle;
- eristysuojakytkin on helposti asiakkaan saavutettavissa.

Liittäminen sähköverkkoon

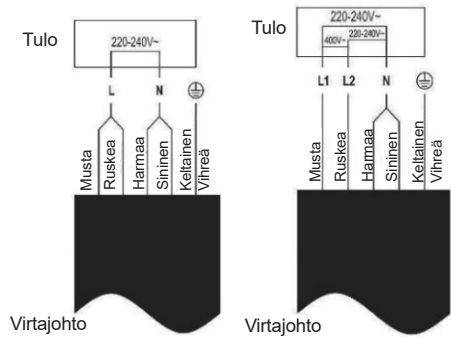


Huomio: Turvallisuusetäisyyden keittotason ja sen yläpuolella olevan kaapin välillä tulee olla vähintään 760 mm.



Tarkista sähköasentajalta, onko kotitalouden sähköjärjestelmä sopiva ilman muutoksia. Mahdolliset muutokset saa tehdä vain pätevä sähköasentaja.

Virtalähde on liitettävä sovellettavien standardien mukaisesti tai yksipolvisen sulakkeen avulla. Liittämistapa on esitetty alla.



- Jos kaapeli on vaurioitunut tai se on vaihdettava, toimenpide on suoritettava valtuutetun jälkimarkkinointiagentin toimesta erityistyökaluilla onnettomuuksien välttämiseksi.
- Jos laite on liitetty suoraan verkkoon, on asennettava kaksipolvinen sulake, jonka minimiväli kontaktien välillä on 3 mm.
- Asentajan on varmistettava, että oikea sähköliitos on tehty ja että se noudattaa turvallisuusmääräyksiä.
- Kaapelia ei saa taivuttaa eikä puristaa.
- Kaapeli on tarkistettava säännöllisesti ja vaihdettava vain valtuutettujen tekniikoiden toimesta.

Hoito ja puhdistus

Mitä?	Kuinka?	Tärkeää!
<p>Arkipäiväinen lika lasilla (sormenjäljet, merkit, ruoasta tai ei-sokerisista roiskeista jääneet tahrat lasilla)</p>	<p>1 - Sammuta keittotaso ja varmista, ettei jäännöslämpömerkki ("H") näy. 2 - Levitä keittotasopuhdistusainetta, kun lasi on vielä lämmin (mutta ei kuuma!) 3 - Huuhteleta ja pyyhi kuivaksi puhtaalla liinalla tai talouspaperilla. 4 - Kytke keittotaso takaisin päälle.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Kun keittotaso on sammutettu, keittoalue voi olla yhä kuuma! Ole erityisen varovainen. • Tehokkaat tiskiharjat, jotkut nailonharjat ja karkeat/hankaavat puhdistusaineet voivat naarmuttaa lasia. Lue aina tuoteseloste tarkistaaksesi, onko puhdistusaineesi tai harjasi sopiva. • Älä koskaan jätä puhdistusjäämiä keittotasolle: lasi saattaa värjäytyä.
<p>Ylikiehumiset, sulamiset ja kuumat sokeriset roiskeet lasilla</p>	<p>Poista nämä välittömästi paininlastalla, lastalla tai veitsellä, joka on sopiva induktiolasiliedelle, mutta varo kuumia keittoalueita:</p> <p>1 - Sammuta keittotaso ja varmista, ettei jäännöslämpömerkki ("H") näy. 2 - Pidä terää tai välinettä 30 asteen kulmassa ja raaputa lika tai tahra viileälle alueelle keittotasolla. 3 - Puhdista lika tai tahra astianpesulapulla tai talouspaperilla. 4 - Seuraa vaiheita 2–4 kohdassa "Arkipäiväinen lika lasilla" yllä.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Poista tahrat, jotka ovat jääneet sulaneista tai sokerisista elintarvikkeista tai roiskeista, heti kun mahdollista. Jos ne jätetään jäähtymään lasille, niiden poistaminen saattaa olla vaikeaa tai jopa vaurioittaa lasipintaa pysyvästi. • Leikkausriski: raaputtimen turvallisuuskannen ollessa käytössä terä on terävän terävä. Käytä sitä äärimmäisen varoen ja säilytä aina turvallisesti lasten ulottumattomissa.
<p>Roiskeet kosketusohjaimilla</p>	<p>1 - Sammuta keittotaso ja varmista, ettei jäännöslämpömerkki ("H") näy. 2 - Imeytä tahra. 3 - Pyyhi kosketusohjainalue puhtaalla kostealla sienellä tai liinalla. 4 - Pyyhi alue kokonaan kuivaksi talouspaperilla. 5 - Kytke keittotaso takaisin päälle.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Keittotaso voi piipata ja kytkeytyä itsestään pois päältä, eivätkä kosketusohjaimet ehkä toimi, kun niillä on nestettä. Varmista, että pyyhit kosketusohjainalueen kuivaksi ennen keittotason uudelleenkäynnistämistä.

Vianetsintä

Ongelma	Mahdolliset syyt	Mitä Tehdä
Induktioliesi ei käynnisty.	Ei virtaa.	Varmista, että induktioliesi on liitetty sähköverkkoon ja se on kytketty päälle. Tarkista, onko kotona tai alueellasi sähkökatko. Jos olet tarkistanut kaiken ja ongelma jatkuu, ota yhteyttä pätevään teknikkoon.
Kosketuskontrollit eivät reagoi.	Ohjaimet ovat lukittuna.	Avaa ohjauslukitus. Katso ohjeet osiosta 'Ohjauslukituksen käyttöohjeet'.
Kosketuskontrollit ovat hankalia käyttää.	Ohjainten päällä saattaa olla ohut vesikerros tai saatat käyttää sormesi kärkeä koskettaessasi ohjaimia.	Varmista, että kosketushallinta-alue on kuiva ja käytä sormesi palloa, kun kosketat ohjaimia.
Lasipinta naarmuntuu.	Karheareunainen kattila. Epäsopiva, naarmuttava pesusieni tai puhdistusaineen käyttö..	Käytä kattiloita ja pannuja, joilla on tasaiset ja sileät pohjat. Katso 'Oikeanlaisen keittiövälineen valitseminen'. Katso 'Hoito ja puhdistus'.
Jotkut pannut aiheuttavat rahisevaa tai napsuvaa ääntä.	Tämä voi johtua kattilasi rakenteesta (eri metallikerrokset värähtelevät eri tavoin).	Tämä on normaalia astioille eikä osoita vikaa.
Induktioliesi pitää matalaa huminaa korkealla lämpötila-asetuksella käytettäessä.	Tämä johtuu induktioliesitekniikasta.	Tämä on normaalia, mutta äänen pitäisi hiljentyä tai häipyä kokonaan, kun pienennät lämpöasetusta.
Induktioliedestä kuuluu tuulettimen ääntä.	Induktiohella on sisäänrakennettu jäähdytyspuhallin, joka estää elektroniikkaa ylikuumenemasta. Se saattaa jatkaa toimintaansa vielä sen jälkeen, kun olet sammuttanut induktiolieden.	Tämä on normaalia eikä vaadi toimenpiteitä. Älä kytke induktioliestä pois päältä seinästä, kun tuuletin toimii.
Pannut eivät lämpene, ja näytössä näkyy ilmoitus.	Induktiohella ei voi havaita kattilaa, koska se ei sovi induktioliesikäyttöön. Induktiohella ei voi havaita kattilaa, koska se on liian pieni keittoalueelle tai se ei ole keskitetty siihen.	Käytä kattiloita ja pannuja, jotka sopivat induktioliesiin. Katso osio 'Oikeanlaisen keittiövälineen valitseminen'. Keskitä kattila ja varmista, että sen pohja vastaa keittoalueen kokoa.
Induktioliesi tai yksi keittoalueista sammuu odottamatta, kuuluu äänimerkki ja näytössä näkyy virhekoodi (tyypillisesti vaihteleva yhden tai kahden numeron kanssa keittoajanäytössä)."	Tekninen vika	Kirjoita virhekirjaimet ja numerot ylös, kytke induktioliesi pois päältä ja irrota se sähköverkosta, ja ota yhteys pätevään teknikkoon.

Häiriönäyttö ja tarkastus

Jos epänormaali tila ilmenee, induktioliesi siirtyy automaattisesti suojaustilaan ja näyttää vastaavat suojakoodit:

Virhekoodit	Mahdolliset syyt	Mitä tehdä
F3/F4	Induktiohelojen lämpötila-anturin vika	Ota yhteys toimittajaan.
F9/FA	IGBT-lämpötila-anturin vika	Ota yhteys toimittajaan.
E1/E2	Epänormaali syöttöjännite	Tarkista, onko virtalähde normaali. Kytke virta päälle normaalin virtalähteen jälkeen.
E3	Induktiohelojen lämpötila-anturin korkea lämpötila	Ota yhteys toimittajaan.
E5	IGBT-lämpötila-anturin korkea lämpötila	Käynnistä laite uudelleen, kun liesitaso on jäähtynyt.

Yllä olevat ovat yleisimpien vikojen arviointi ja tarkastusohjeet. Älä pura laitetta itse välttääksesi vaarat ja vahingot induktioliesitasolle.

Tekniset tiedot

Keittotasot	EIP60
Keittoalueet	4 keittoaluetta
Syöttöjännite	220-240 V, 50-60 Hz
Asennettu sähköteho	7400 W
Tuotteen koko (P×L×K)	590 mm X 520 mm X 60 mm
Asennusmitat A×B	560 ₊₅ mm X 490 ₊₅ mm

Paino ja mitat ovat suuntaa-antavia. Koska pyrimme jatkuvasti parantamaan tuotteitamme, voimme muuttaa teknisiä tietoja ja suunnitelmia ilman ennakkovaroitusta.

Tuotetiedot

Tuotetiedot kotitalouskäyttöön tarkoitetuista sähköisistä keittotasosta, jotka täyttävät komission asetuksen (EU) N:o 66/2014 vaatimukset.

		Sijainti	Symboli	Arvo	Yksikkö
Mallin tunnistaminen				EIP60	
Keittotasotyyppe:				Sähköliesi	
Keittoalueiden ja/tai alueiden lukumäärä	Keittoalueiden alueilla			4	
Lämmitysteknologia (induktiokeittoalueet ja -alueet, säteilevät keittoalueet, kiinteät levyt)	Induktiolämmitysalueet			X	
	Induktiolämmitysalueet				
	Säteilevät keittoalueet				
	Yhtenäiset levyt				
Ympyrämaisille keittoalueille: hyödyllisen pinta-alan halkaisija per sähkölämmitteinen keittoalue, pyöristettynä lähimpään 5 mm:iin	Takavasen	Ø		16.0	cm
	Takakeskellä	Ø		-	cm
	Takaoikea	Ø		21.0	cm
	Keskivasen	Ø		-	cm
	Keskellä keskellä	Ø		-	cm
	Keskioikea	Ø		-	cm
	Etuvasen	Ø		21.0	cm
	Etu keskellä	Ø		-	cm
	Etu oikea	Ø		16.0	cm
Ei-ympyrämaisille keittoalueille tai -alueille: hyödyllisen pinta-alan pituus ja leveys per sähkölämmitteinen keittoalue tai alue, pyöristettynä lähimpään 5 mm:iin	Takavasen	L W		-	cm
	Takakeskellä	L W		-	cm
	Takaoikea	L W		-	cm
	Keskivasen	L W		-	cm
	Keskellä keskellä	L W		-	cm
	Keskioikea	L W		-	cm
	Etuvasen	L W		-	cm
	Etu keskellä	L W		-	cm
	Etu oikea	L W		-	cm
Energiankulutus keittoalueelle tai alueelle laskettuna kilogrammaa kohti	Takavasen	Sähköliesien energiankulutus		194.9	Wh/kg
	Takakeskellä	Sähköliesien energiankulutus		-	Wh/kg
	Takaoikea	Sähköliesien energiankulutus		202.5	Wh/kg
	Keskivasen	Sähköliesien energiankulutus		-	Wh/kg
	Keskellä keskellä	Sähköliesien energiankulutus		-	Wh/kg
	Keskioikea	Sähköliesien energiankulutus		-	Wh/kg
	Etuvasen	Sähköliesien energiankulutus		186.6	Wh/kg
	Etu keskellä	Sähköliesien energiankulutus		-	Wh/kg
Etu oikea	Sähköliesien energiankulutus		194.9	Wh/kg	
Hellaan kohdistuva energiankulutus laskettuna kilogrammaa kohti		ECelectric hob		194.7	Wh/kg
Käytetty standardi: EN 60350-2, kotitalouskäyttöön tarkoitettujen sähkölämmittimien - Osa 2: Keittotasot - Suorituskyvyn mittaamisen menetelmät					

Energiansäästövinke

Voit säästää energiaa arkipäivän ruoanlaitossa noudattamalla seuraavia ohjeita.

- Kun kiehautat vettä, käytä vain tarvitsemasi määrä.
- Käytä aina mahdollisuuksien mukaan kattilan kantta.
- Ennen kuin aktivoit keittoalueen, laita kattila sille.
- Kattilan pohjan tulee olla samankokoinen kuin keittoalue.
- Aseta pienemmät kattilat pienemmille keittoalueille.
- Aseta kattila suoraan keittoalueen keskelle.
- Käytä jäännöslämpöä ruoan pitämiseen lämpimänä tai sulattamiseen.

Hävittäminen



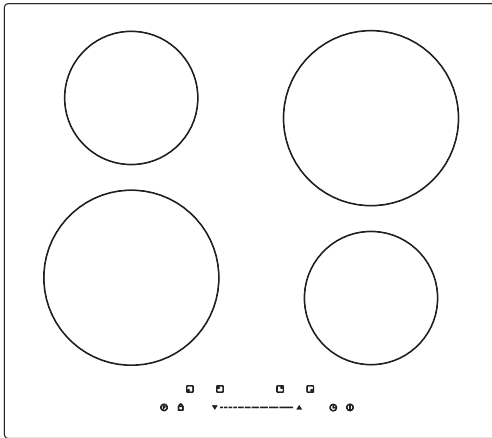
Tämä laite on merkitty Euroopan direktiivin 2012/19/EY mukaisesti sähkö- ja elektroniikkalaitteiden kierrätyksestä (WEEE). WEEE-laitteet sisältävät sekä ympäristölle haitallisia aineita että uudelleenkäytettäviä raaka-aineita. On tärkeää, että WEEE-laitteille suoritetaan erityiskäsittely, jotta saadaan poistettua ja hävitettyä ympäristölle haitalliset aineet ja palautettua kaikki materiaalit. Yksilöt voivat olla tärkeässä roolissa varmistaakseen, etteivät WEEE-laitteet aiheuta ympäristöongelmaa. On olennaista noudattaa muutamia perussääntöjä:

- WEEE-laitteita ei tule käsitellä kotitalousjätteenä.
- WEEE-laitteet tulisi viedä omistetulle keräysalueelle, jota hoitaa kaupunginvaltuusto tai rekisteröity yritys.

Useissa maissa suurempien WEEE-laitteiden kotiinkuljetus voi olla saatavilla. Kun ostat uuden laitteen, vanhan laitteen voi palauttaa myyjälle, joka on velvollinen ottamaan sen vastaan maksutta, kunhan vanha laite on samantyyppinen ja omaa samat toiminnot kuin ostettu laite.

Sicherheitshinweise	3
Installation	3
Betrieb und Wartung	3
Produktübersicht	5
Bedienfeld	5
Ansicht von oben	5
Über Induktionskochen	6
Vor der Verwendung Ihres neuen Induktionskochfelds	6
Verwendung der Touch-Bedienelemente	6
Die richtige Wahl des Kochgeschirrs	6
Pfannenabmessungen	7
Kochrichtlinien	7
Verwendung	7
Ihr Induktionskochfeld verwenden	7
Verwendung der Boost-Funktion	8
Verwendung der Warmhaltefunktion	10
Sperrungen der Steuerungen	10
Geräteschutz	10
Verwendung des Timers	10
Einstellung der Heizstufe	11
Installation	12
Auswahl der Installationsausrüstung	12
Vor der Installation	12
Montage	13
Anschließen des Kochfelds an die Netzstromversorgung	13
Pflege und Reinigung	14
Fehlerbehebung	15
Fehleranzeige und Überprüfung	16
Technische Daten	16
Produktinformation	17
Umweltschutz	18

Induktionskochfeld



EIP60

Vielen Dank für den Kauf des Induktionskochfelds. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Kochfeld verwenden, und bewahren Sie sie an einem sicheren Ort für zukünftige Referenzen auf.

Je nach Modell können die im Lieferumfang Ihres Kochfelds enthaltenen Zubehörteile von denen auf den Bildern abweichen.

Sicherheitshinweise

Ihre Sicherheit ist uns wichtig. Bitte lesen Sie diese Informationen, bevor Sie Ihren Kochfeld verwenden.

Installation

Gefahr von elektrischem Schlag

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie Arbeiten oder Wartungsarbeiten daran durchführen.
- Die Verbindung mit einem ordnungsgemäßen Erdungssystem ist unerlässlich und obligatorisch.
- Änderungen am häuslichen Verkabelungssystem dürfen nur von einem qualifizierten Elektriker vorgenommen werden.
- Die Nichtbeachtung dieser Hinweise kann zu elektrischem Schlag oder Tod führen.

Verletzungsgefahr

- Seien Sie vorsichtig! Die Kanten des Bedienfelds sind scharf.
- Mangelnde Vorsicht kann zu Verletzungen oder Schnittverletzungen führen.

Wichtige Sicherheitsanweisungen

- Lesen Sie diese Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät installieren oder verwenden.
- Auf diesem Gerät darf sich niemals brennbares Material oder Produkte befinden.
- Stellen Sie sicher, dass die Person, die das Gerät installiert, diese Informationen erhält, da dies die Installationskosten reduzieren kann.
- Um Gefahren zu vermeiden, muss dieses Gerät gemäß den Installationsanweisungen installiert werden.
- Dieses Gerät muss ordnungsgemäß von einer qualifizierten Person installiert und geerdet werden.
- Dieses Gerät sollte an einen Stromkreis angeschlossen werden, der einen Hauptschalter mit vollständiger Trennung von der Stromversorgung enthält.
- Die unsachgemäße Installation des Geräts kann jegliche Garantie- oder Haftungsansprüche ungültig machen.

Betrieb und Wartung

Gefahr von elektrischem Schlag

- Nicht auf einem gebrochenen oder gerissenen Kochfeld kochen. Falls die Oberfläche des Kochfelds brechen oder reißen sollte, schalten Sie das Gerät sofort an der Hauptstromversorgung (Wandschalter) aus und kontaktieren Sie einen qualifizierten Techniker.
- Trennen Sie das Gerät vor Wartungsarbeiten von der Stromversorgung.
- Die Nichtbeachtung dieser Hinweise kann zu elektrischem Schlag oder Tod führen.

Gesundheitsgefahr

- This appliance complies with electromagnetic safety

standards.

- However, persons with cardiac pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps) must consult with their doctor or implant manufacturer before using this appliance to make sure that their implants will not be affected by the electromagnetic field.
- Failure to follow this advice may result in death.

Gefahr heißer Oberflächen

- Während des Gebrauchs werden zugängliche Teile dieses Geräts heiß genug, um Verbrennungen zu verursachen.
- Lassen Sie Ihren Körper, Ihre Kleidung oder irgendetwas anderes als geeignetes Kochgeschirr nicht mit der Induktionsglasoberfläche in Berührung kommen, bis die Oberfläche abgekühlt ist.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf der Kochfeldoberfläche platziert werden, da sie heiß werden können.
- Halten Sie Kinder fern. Die Griffe von Kochtöpfen können heiß sein.
- Stellen Sie sicher, dass die Griffe der Kochtöpfe nicht über anderen eingeschalteten Kochzonen hängen, und halten Sie die Griffe außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Das Nichtbefolgen dieser Hinweise kann zu Verbrennungen und Verbrühungen führen.

Schnittgefahr

- Die rasiermesserscharfe Klinge eines Kochfeldschabers ist freiliegend, wenn die Sicherheitsabdeckung zurückgezogen ist. Verwenden Sie sie äußerst vorsichtig und bewahren Sie sie immer sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Das Nichtbeachten der Vorsichtsmaßnahmen könnte zu Verletzungen oder Schnittverletzungen führen.

Wichtige Sicherheitsanweisungen

- Verlassen Sie niemals das Gerät unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist. Überkochen kann zu Rauchentwicklung und fettigen Überläufen führen, die sich entzünden können.
- Verwenden Sie Ihr Gerät niemals als Arbeits- oder Ablagefläche.
- Lassen Sie niemals Gegenstände oder Utensilien auf dem Gerät liegen.
- Platzieren oder lassen Sie keine magnetisierbaren Gegenstände (z. B. Kreditkarten, Speicherkarten) oder elektronische Geräte (z. B. Computer, MP3-Player) in der Nähe des Geräts, da sie vom elektromagnetischen Feld beeinflusst werden können.
- Verwenden Sie das Gerät niemals zum Aufwärmen oder Heizen des Raumes.
- Schalten Sie nach Gebrauch immer die Kochzonen und das Kochfeld gemäß dieser Anleitung aus (d. h. durch Verwendung der Touch-Bedienelemente). Verlassen Sie sich nicht auf die Pfannerkennungsfunktion, um die Kochzonen auszuschalten, wenn Sie die Pfannen

entfernen.

- Erlauben Sie Kindern nicht, mit dem Gerät zu spielen oder darauf zu sitzen, stehen oder klettern.
- Lagern Sie keine für Kinder interessanten Gegenstände in Schränken über dem Gerät. Kinder, die auf das Kochfeld klettern, könnten schwer verletzt werden.
- Lassen Sie Kinder nicht allein oder unbeaufsichtigt im Bereich, in dem das Gerät verwendet wird.
- Kinder oder Personen mit einer Behinderung, die ihre Fähigkeit zur Verwendung des Geräts einschränken, sollten von einer verantwortungsbewussten und kompetenten Person in dessen Verwendung unterwiesen werden. Der Instrukteur sollte sicherstellen, dass sie das Gerät ohne Gefahr für sich selbst oder ihre Umgebung verwenden können.
- Reparieren oder ersetzen Sie keinen Teil des Geräts, es sei denn, dies ist ausdrücklich in der Anleitung empfohlen.
- Alle anderen Wartungsarbeiten sollten von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.
- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger zur Reinigung Ihres Kochfelds.
- Platzieren oder lassen Sie keine schweren Gegenstände auf Ihrem Kochfeld fallen.
- Stehen Sie nicht auf Ihrem Kochfeld.
- Verwenden Sie keine Pfannen mit scharfen Kanten oder ziehen Sie Pfannen nicht über die Induktionsglasoberfläche, da dies das Glas zerkratzen kann.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder andere aggressive Reinigungsmittel zur Reinigung Ihres Kochfelds, da diese das Induktionsglas zerkratzen können.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Servicepartner oder ebenso qualifizierten Personen ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.

Dieses Gerät ist für den Gebrauch in Haushalten und ähnlichen Anwendungen vorgesehen, einschließlich:

- Küchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
- Bauernhäuser;
- von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohngebieten;
- Bed-and-Breakfast-Umgebungen.



WARNUNG

Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß. Es sollte vermieden werden, die Heizelemente zu berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten ferngehalten werden, es sei denn, sie werden kontinuierlich beaufsichtigt.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, sofern sie beaufsichtigt wurden oder Anweisungen zur sicheren Verwendung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen.

Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Benutzerwartung sollte nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.



WARNUNG

Das unbeaufsichtigte Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu einem Brand führen. VERSUCHEN SIE NIE, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und bedecken Sie die Flamme, z.B. mit einem Deckel oder einer Brandschutzdecke.



WARNUNG

Brandgefahr: Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen.



WARNUNG

Wenn die Oberfläche gerissen ist, schalten Sie das Gerät aus, um die Möglichkeit eines elektrischen Schlags zu vermeiden, insbesondere bei Kochflächen aus Glas-Keramik oder ähnlichem Material, die lebende Teile schützen.

Ein Dampfreiniger darf nicht verwendet werden.

Das Gerät ist nicht dafür vorgesehen, über einen externen Timer oder ein separates Fernbedienungssystem betrieben zu werden.



VORSICHT

Der Kochvorgang muss überwacht werden. Ein kurzfristiger Kochvorgang muss kontinuierlich überwacht werden.



WARNUNG

Um ein Umkippen des Geräts zu verhindern, muss diese Stabilisierungseinrichtung installiert werden. Beachten Sie die Installationsanweisungen.

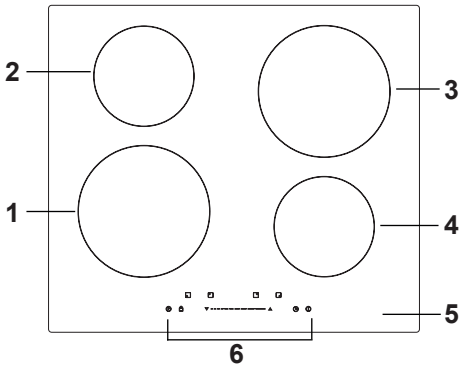


WARNUNG

Verwenden Sie ausschließlich Kochfeldschutzgitter, die vom Hersteller des Kochgeräts entworfen wurden oder in der Bedienungsanleitung als geeignet angegeben sind oder in das Gerät integrierte Kochfeldschutzgitter. Die Verwendung ungeeigneter Schutzgitter kann zu Unfällen führen. Dieses Gerät verfügt über eine Erdverbindung ausschließlich zu funktionalen Zwecken.

Produktübersicht

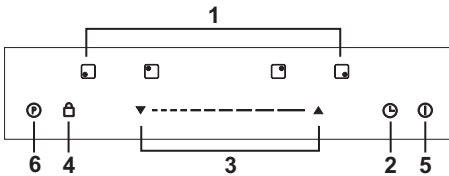
Ansicht von oben



EIP60

1	2000-W-Zone, boost auf 2600 W
2	1500-W-Zone, boost auf 1800 W
3	2000-W-Zone, boost auf 2600 W
4	1500-W-Zone, boost auf 1800 W
5	Glasplatte
6	Bedienfeld

Bedienfeld

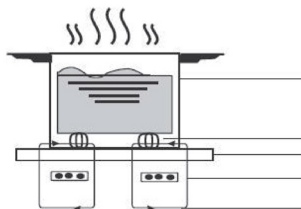


EIP60

1	Heizzonenanzeige
2	Zeiteinstellungs-Taste
3	Leistungspegelregulierungstaste
4	Tastensperre/Pausenfunktion
5	EIN/AUS-Steuerung
6	Boost-Funktionssteuerung

Über Induktionskochen

Induktionskochen ist eine sichere, fortschrittliche, effiziente und wirtschaftliche Kochtechnologie. Sie funktioniert durch elektromagnetische Schwingungen, die die Hitze direkt in der Pfanne erzeugen, anstatt sie indirekt durch das Erwärmen der Glasoberfläche zu erzeugen. Das Glas wird nur deshalb heiß, weil die Pfanne es letztendlich aufwärmt.



Vor der Verwendung Ihres neuen Induktionskochfelds

Lesen Sie diese Anleitung und beachten Sie insbesondere den Abschnitt "Sicherheitshinweise".

Entfernen Sie eventuelle Schutzfolien von Ihrem Induktionskochfeld.

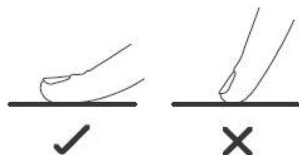
Verwendung der Touch-Bedienelemente

Die Bedienelemente reagieren auf Berührung, daher ist kein Druck erforderlich.

Verwenden Sie die Fingerkuppe, nicht die Fingerspitze.

Sie hören bei jeder erkannten Berührung einen Signalton.

Stellen Sie sicher, dass die Bedienelemente immer sauber und trocken sind und dass sich keine Gegenstände (z. B. ein Utensil oder ein Tuch) auf ihnen befinden. Selbst ein dünner Wasserfilm kann die Bedienung der Steuerungen erschweren.



Die richtige Wahl des Kochgeschirrs

Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit einem Boden, der für das Induktionskochen geeignet ist. Suchen Sie nach dem Induktions-Symbol auf der Verpackung oder auf dem Boden der Pfanne.



Sie können überprüfen, ob Ihr Kochgeschirr geeignet ist, indem Sie einen Magnettest durchführen. Bewegen Sie einen Magneten zum Boden der

Pfanne. Wenn er angezogen wird, ist die Pfanne für die Induktion geeignet.

Wenn Sie keinen Magneten zur Hand haben:

1 - Geben Sie etwas Wasser in die Pfanne, die Sie überprüfen möchten.

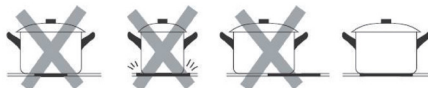
2 - Wenn die Anzeige nicht aufleuchtet und das Wasser erhitzt wird, ist die Pfanne geeignet.

Kochgeschirr aus folgenden Materialien ist nicht geeignet: reines Edelstahl, Aluminium oder Kupfer ohne magnetischen Boden, Glas, Holz, Porzellan, Keramik und Steingut.

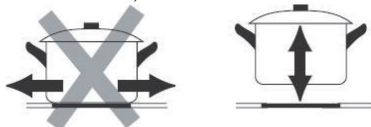
Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit scharfen Kanten oder einem gewölbten Boden.



Stellen Sie sicher, dass der Boden Ihrer Pfanne glatt ist, flach auf dem Glas aufliegt und die gleiche Größe wie die Kochzone hat. Verwenden Sie Pfannen, deren Durchmesser so groß ist wie die Grafik der ausgewählten Zone. Wenn Sie einen etwas breiteren Topf verwenden, wird die Energie mit maximaler Effizienz genutzt. Bei Verwendung eines kleineren Topfes kann die Effizienz geringer sein als erwartet. Platzieren Sie Ihre Pfanne immer zentriert auf der Kochzone.



Heben Sie Pfannen immer vom Induktionskochfeld ab - schieben Sie sie nicht, da sie das Glas zerkratzen könnten.



Pfannenabmessungen

Die Kochzonen werden automatisch an die Pfannendurchmesser angepasst, jedoch muss der Boden der Pfanne einen Minstdurchmesser entsprechend der jeweiligen Kochzone haben. Um die beste Effizienz Ihres Kochfelds zu erzielen, platzieren Sie die Pfanne bitte in der Mitte der Kochzone.

Der Minstdurchmesser für Induktionskochgeschirr beträgt:

EIP60	
Kochzone	Mindestens (mm)
1. 3 (210 mm)	140
2. 4 (160 mm)	100

Die oben genannten Angaben können je nach der Qualität der verwendeten Pfanne variieren.

Kochrichtlinien



Seien Sie vorsichtig beim Frittieren, da Öl und Fett sich sehr schnell erhitzen, besonders wenn Sie PowerBoost verwenden. Bei extrem hohen Temperaturen kann Öl und Fett spontan entzünden, was eine ernsthafte Brandgefahr darstellt.

Kochtipps

Wenn das Essen zu kochen beginnt, reduzieren Sie die Temperatur-Einstellung.

Die Verwendung eines Deckels verkürzt die Kochzeiten und spart Energie, da die Wärme erhalten bleibt.

Minimieren Sie die Menge an Flüssigkeit oder Fett, um die Kochzeiten zu verkürzen.

Beginnen Sie das Kochen auf einer hohen Einstellung und reduzieren Sie die Einstellung, sobald das Essen durchgewärmt ist.

Simmering, Reis kochen

Simmern tritt unterhalb des Siedepunkts auf, bei etwa 85 °C, wenn Blasen gelegentlich an die Oberfläche der Kochflüssigkeit aufsteigen. Dies ist der Schlüssel zu köstlichen Suppen und zarten Eintöpfen, da die Aromen sich entwickeln, ohne das Essen zu stark zu kochen. Sie sollten auch Eiersaucen und saucen mit Mehlerdickung unterhalb des Siedepunkts zubereiten.

Einige Aufgaben, einschließlich des Kochens von Reis nach der Absorptionsmethode, erfordern möglicherweise eine höhere Einstellung als die niedrigste, um sicherzustellen, dass das Essen in der empfohlenen Zeit ordnungsgemäß gekocht wird.

Braten von Steaks

Um saftige, geschmackvolle Steaks zuzubereiten:

- 1 - Lassen Sie das Fleisch etwa 20 Minuten lang auf Raumtemperatur stehen, bevor Sie es kochen.
- 2 - Erhitzen Sie eine schwere Pfanne.
- 3 - Bestreichen Sie beide Seiten des Steaks mit Öl. Geben Sie eine kleine Menge Öl in die heiße Pfanne und legen Sie dann das Fleisch in die Pfanne.
- 4 - Wenden Sie das Steak nur einmal während des Kochens. Die genaue Kochzeit hängt von der Dicke des Steaks und dem gewünschten Garzustand ab. Die Zeiten können von etwa 2 - 8 Minuten pro Seite variieren. Drücken Sie das Steak, um den Garzustand zu bestimmen - je fester es sich anfühlt, desto "durchgegart" ist es.
- 5 - Lassen Sie das Steak auf einem warmen Teller einige Minuten ruhen, damit es sich entspannen und zart werden kann, bevor Sie es servieren.

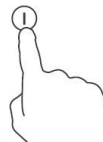
Für das Anbraten von Lebensmitteln

- 1 - Wählen Sie eine für Induktion geeignete, flache Wokpfanne oder eine große Bratpfanne.
- 2 - Bereiten Sie alle Zutaten und Utensilien vor. Das Anbraten sollte schnell erfolgen. Wenn Sie größere Mengen kochen, garen Sie die Lebensmittel in mehreren kleineren Portionen.
- 3 - Erhitzen Sie die Pfanne kurz vor und geben Sie zwei Esslöffel Öl hinzu.
- 4 - Braten Sie zuerst das Fleisch an, legen Sie es beiseite und halten Sie es warm.
- 5 - Braten Sie das Gemüse an. Wenn es heiß, aber immer noch knackig ist, reduzieren Sie die Einstellung der Kochzone, geben Sie das Fleisch zurück in die Pfanne und fügen Sie Ihre Sauce hinzu.
- 6 - Rühren Sie die Zutaten vorsichtig um, um sicherzustellen, dass sie durchgeheizt sind.
- 7 - Sofort servieren.

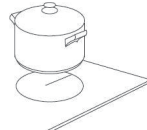
Verwendung

Ihr Induktionskochfeld verwenden

Zum Starten des Kochens



- 1 - Berühren Sie die EIN/AUS-Steuerung. Nach dem Einschalten gibt der Summer einen einmaligen Piepton von sich, alle Anzeigen zeigen "--" oder "- -", was bedeutet, dass das Induktionskochfeld in den Bereitschaftsmodus versetzt wurde.

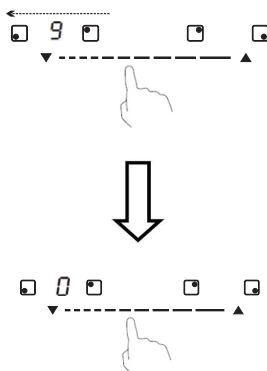
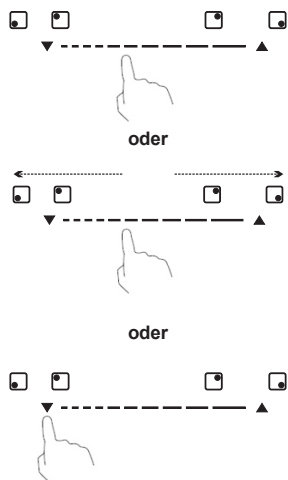


- 2 - Stellen Sie eine geeignete Pfanne auf die Kochzone, die Sie verwenden möchten.

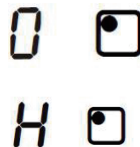
- Stellen Sie sicher, dass der Boden der Pfanne und die Oberfläche der

Kochzone sauber und trocken sind.

3 - Wählen Sie eine Heizzone aus und stellen Sie eine Leistungsstufe ein, indem Sie den Schieberegler berühren oder die "+" oder "-" Steuerung verwenden, oder berühren Sie einfach einen beliebigen Punkt des "-".



2 - Stellen Sie sicher, dass die Leistungsanzeige "0" und dann "H" anzeigt.




und dann



a. Wenn Sie die Leistungsstufe nicht innerhalb von 1 Minute einstellen, schaltet das Induktionskochfeld automatisch ab. Sie müssen wieder bei Schritt 1 beginnen.

b. Sie können die Hitze-Einstellung jederzeit während des Kochens ändern.

c. Wenn Sie entlang des "-" schieben, variiert die Leistung von Stufe 1 bis Stufe 9.

Wenn die Anzeige abwechselnd mit der Hitzeeinstellung blinkt 

Dies bedeutet, dass:

- Sie keine Pfanne auf der richtigen Kochzone platziert haben oder,
- die Pfanne, die Sie verwenden, nicht für das Induktionskochen geeignet ist oder,
- die Pfanne zu klein ist oder nicht richtig auf der Kochzone zentriert ist.

Es erfolgt keine Erwärmung, es sei denn, es befindet sich eine geeignete Pfanne auf der Kochzone.

Die Anzeige schaltet sich automatisch nach 1 Minute ab, wenn keine geeignete Pfanne darauf platziert ist.

Wenn Sie mit dem Kochen fertig sind

1 - Schalten Sie die Kochzone aus, indem Sie entlang des "-" zum linken Punkt schieben und dann für 1 Sekunde gedrückt halten.

3 - Schalten Sie das gesamte Kochfeld aus, indem Sie die EIN/AUS-Steuerung berühren.

4 - Achten Sie auf heiße Oberflächen.

'H' wird angezeigt, wenn die Kochzone heiß ist. Es verschwindet, wenn die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist. Es kann auch als Energiesparfunktion verwendet werden, wenn Sie weitere Pfannen erhitzen möchten, verwenden Sie die noch heiße Kochplatte.



Verwendung der Boost-Funktion

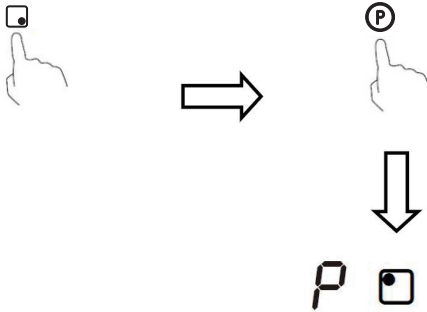
Boost ist die Funktion, bei der eine Zone in einer Sekunde auf eine hohe Leistungsstufe steigt und für 5 Minuten anhält. Auf diese Weise können Sie schneller und leistungsstärker kochen.

Verwendung von Boost zum Kochen bei hoher Leistung

1 - Berühren Sie die Taste zur Auswahl der Heizzone, die Sie boosten möchten. Eine Anzeige neben der Taste wird blinken.

2 - Berühren Sie die Boost-Taste. Die Heizzone wird im Boost-Modus arbeiten. Die Leistungsanzeige zeigt

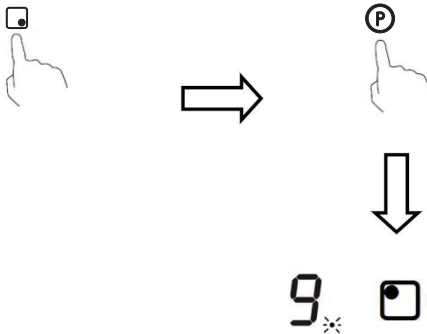
"P" an, um anzuzeigen, dass die Zone geboostet wird.



3 - Die Boost-Leistung dauert 5 Minuten und dann wird die Zone zur zuvor eingestellten Leistungsstufe zurückkehren.

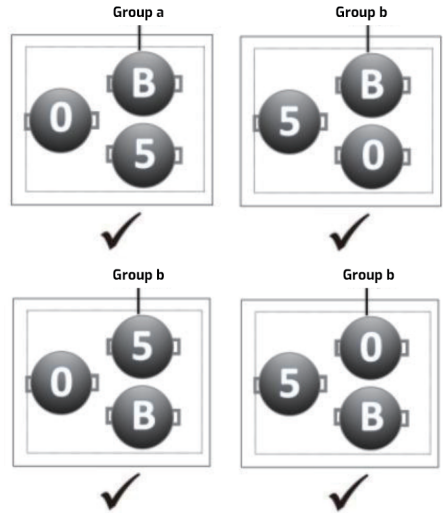


4 - Wenn Sie den Boost während dieser 5 Minuten abbrechen möchten, berühren Sie die Taste zur Auswahl der Heizzone (eine Anzeige neben der Taste wird blinken) und berühren Sie dann die Boost-Taste. Die Heizzone wird zur vor Boost eingestellten Leistungsstufe zurückkehren.

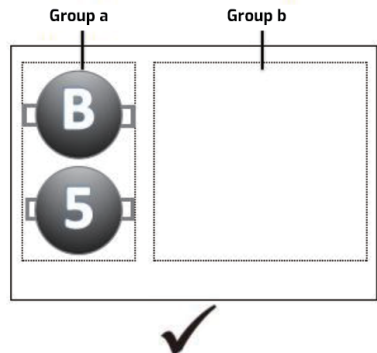
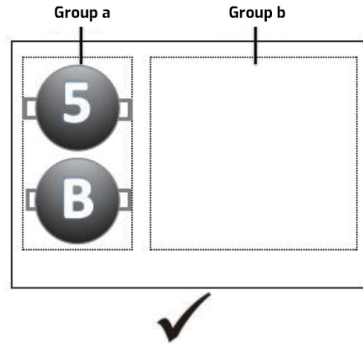


Einschränkungen bei der Verwendung von Boost

Die drei Zonen wurden in zwei Gruppen aufgeteilt. Wenn Sie Boost auf einer Zone verwenden, stellen Sie sicher, dass die andere Zone innerhalb derselben Gruppe mit einer Leistungsstufe von 5 oder darunter arbeitet.



Die vier Zonen wurden in zwei Gruppen aufgeteilt. Wenn Sie Boost auf einer Zone verwenden, stellen Sie sicher, dass die andere Zone innerhalb derselben Gruppe mit einer Leistungsstufe von 5 oder darunter arbeitet.



Verwendung der Warmhaltefunktion

Sperren der Steuerungen

- Sie können die Steuerungen sperren, um eine unbeabsichtigte Verwendung zu verhindern (z. B. Kinder, die die Kochzonen versehentlich einschalten).
- Wenn die Steuerungen gesperrt sind, sind alle Steuerungen außer der EIN/AUS-Steuerung deaktiviert.

Um die Steuerungen zu sperren

Berühren Sie die Tastensperre-Steuerung. Die Timer-Anzeige zeigt "Lo" an.

Um die Steuerungen zu entsperren

1 - Stellen Sie sicher, dass das Induktionskochfeld eingeschaltet ist.

2 - Berühren und halten Sie die Tastensperre-Steuerung eine Weile.

3 - Jetzt können Sie Ihr Induktionskochfeld wieder verwenden.



Wenn das Kochfeld im Tastensperremodus arbeitet, sind alle Steuerungen außer der EIN/AUS-Steuerung deaktiviert. In einem Notfall können Sie das Induktionskochfeld immer mit der EIN/AUS-Steuerung ausschalten, müssen jedoch zuerst das Kochfeld entsperren, bevor Sie weitere Operationen durchführen können.

Geräteschutz

Überhitzungsschutz

Ein eingebauter Temperatursensor kann die Temperatur im Inneren des Induktionskochfelds überwachen. Wenn eine übermäßige Temperatur festgestellt wird, wird das Induktionskochfeld automatisch abgeschaltet.

Schutz vor Überlauf

Der Schutz vor Überlauf ist eine Sicherheitsschutzfunktion. Wenn Wasser zur Bedienblende fließt, schaltet das Kochfeld automatisch innerhalb von 10 Sekunden aus, während der Summer 1 Sekunde lang piept.

Erkennung von kleinen Gegenständen

Wenn eine ungeeignete Pfannengröße oder eine nicht-magnetische Pfanne (z. B. aus Aluminium) oder ein anderer kleiner Gegenstand (z. B. Messer, Gabel, Schlüssel) auf dem Kochfeld liegen gelassen wurde, wachelt das Kochfeld automatisch nach 1 Minute in den Bereitschaftsmodus. Der Lüfter kühlt das Induktionskochfeld weitere 1 Minute lang ab.

Automatischer Abschaltenschutz

Die automatische Abschaltung ist eine Sicherheitsschutzfunktion für Ihr Induktionskochfeld. Das Kochfeld schaltet sich automatisch ab, wenn Sie das Kochen vergessen haben. Die Standard-Arbeitszeit für verschiedene Leistungsstufen ist in der untenstehenden Tabelle aufgeführt:

Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standard-Arbeitszeit (Stunden)	8	8	8	4	4	4	2	2	2



Wenn der Topf entfernt wird, kann das Induktionskochfeld sofort die Erwärmung stoppen, und das Kochfeld schaltet sich automatisch nach 2 Minuten aus.

Menschen mit einem Herzschrittmacher sollten vor der Verwendung dieses Geräts Rücksprache mit ihrem Arzt halten.

Verwendung des Timers

Sie können den Timer auf zwei verschiedene Arten verwenden:

- Sie können ihn als Eieruhr verwenden. In diesem Fall schaltet der Timer keine Kochzone aus, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.
- Sie können ihn so einstellen, dass eine Kochzone nach Ablauf der eingestellten Zeit ausgeschaltet wird.
- Sie können den Timer auf bis zu 99 Minuten einstellen.

Verwendung des Timers als Eieruhr

30



1 - Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld eingeschaltet ist.

Hinweis: Sie können die Eieruhr verwenden, auch wenn Sie keine Kochzone auswählen.

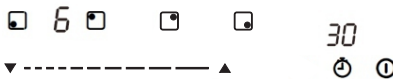
2 - Berühren Sie die Timer-Steuerung, die Anzeige der Eieruhr wird zu blinken beginnen und "30" wird in der Timer-Anzeige angezeigt.

3 - Stellen Sie die Zeit ein, indem Sie die Schieberegler-Steuerung berühren.

Hinweis: Berühren Sie die beiden Seiten der Timer-Steuerung einmal, um um 1 Minute zu verringern oder zu erhöhen.

Halten Sie die "-" oder "+" Steuerung des Timers gedrückt, um um 10 Minuten zu verringern oder zu erhöhen.

Wenn die eingestellte Zeit 99 Minuten überschreitet, kehrt der Timer automatisch auf 0 zurück.



4 - Um den Timer zu stornieren, berühren Sie die Timer-Steuerung einmal. Dann wird "--" in der Minutenanzeige angezeigt.

30



00



--



5 - Sobald die Zeit eingestellt ist, beginnt der Timer sofort herunterzuzählen. Die Anzeige zeigt die verbleibende Zeit an, und die Timer-Anzeige blinkt 5 Sekunden lang.

6 - Der Summer gibt 30 Sekunden lang Töne von sich, und die Timer-Anzeige zeigt "- -" an, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.

Das Einstellen des Timers, um eine Kochzone auszuschalten

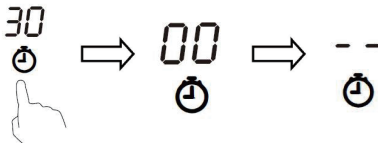
Kochzonen, die für diese Funktion eingestellt sind:

1 - Berühren Sie den Schieberegler der Heizzone, für die Sie den Timer einstellen möchten.

2 - Berühren Sie die Timer-Steuerung, die Anzeige der Eieruhr wird zu blinken beginnen und "30" wird in der Timer-Anzeige angezeigt.

3 - Stellen Sie die Zeit ein, indem Sie die "+" oder "-" Steuerung berühren. Wenn die eingestellte Zeit 99 Minuten überschreitet, kehrt der Timer automatisch auf 0 zurück.

4 - Um den Timer zu stornieren, berühren Sie den Schieberegler der Auswahlsteuerung und berühren Sie dann die Timer-Steuerung. Dann wird die Minutenanzeige "00" und dann "--" anzeigen.



5 - Wenn die Zeit eingestellt ist, beginnt der Timer sofort herunterzuzählen. Die Anzeige zeigt die verbleibende Zeit an, und die Timer-Anzeige blinkt 5 Sekunden lang.

H HINWEIS: Der rote Punkt neben der Leistungsstufenanzeige wird aufleuchten.

H 6 - Wenn die Kochzeit abgelaufen ist, wird die entsprechende Kochzone automatisch ausgeschaltet und zeigt "H" an. Andere Kochzonen bleiben in Betrieb, wenn sie zuvor eingeschaltet waren.

HINWEIS: Wenn Sie die Zeit nach dem Einstellen des Timers ändern möchten, müssen Sie bei Schritt 1 beginnen.

Das Einstellen des Timers, um mehr als eine Kochzone auszuschalten

1 - Wenn Sie diese Funktion auf mehreren Heizzonen verwenden, zeigt die Timer-Anzeige die kürzeste Zeit an. (z. B. Einstellzeit für Zone #1 von 2 Minuten und Einstellzeit für Zone #2 von 5 Minuten, zeigt die Timer-Anzeige "2" an.)

HINWEIS: Der blinkende rote Punkt neben der Leistungsstufenanzeige bedeutet, dass die Timer-Anzeige die Zeit der Heizzone anzeigt.

Wenn Sie die eingestellte Zeit für andere Heizzonen überprüfen möchten, berühren Sie die Schieberegler-Steuerung der Heizzone einmal. Der Timer zeigt dann seine eingestellte Zeit an.



(wird auf 6 Minuten eingestellt)
(wird auf 3 Minuten eingestellt)

H 2 - Wenn die Kochzeit abgelaufen ist, wird die entsprechende Heizzone automatisch ausgeschaltet und zeigt "H" an.

Einstellung der Heizstufe

Die unten aufgeführten Einstellungen dienen nur als Richtlinien. Die genaue Einstellung hängt von mehreren Faktoren ab, einschließlich Ihres Kochgeschirrs und der Menge, die Sie kochen. Experimentieren Sie mit dem Induktionskochfeld, um die Einstellungen zu finden, die am besten zu Ihnen passen.

Heizstufe	Eignung
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • Sanftes Warmhalten von kleinen Lebensmittelmengen • Schmelzen von Schokolade, Butter und leicht verbrennlichen Lebensmitteln • Sanftes Simmern • Langsames Aufwärmen
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • Wiedererwärmen • Schnelles Simmern • Reis kochen
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • Pfannkuchen
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • Anbraten • Nudeln kochen
9	<ul style="list-style-type: none"> • Wokgerichte zubereiten • Anbraten • Suppe zum Kochen bringen • Wasser kochen

Installation

Gefahr eines elektrischen Schlags!



- Trennen Sie das Gerät von der Hauptstromversorgung, bevor Sie Arbeiten oder Wartungsarbeiten daran durchführen.
- Die Verbindung zu einem ordnungsgemäßen Erdungssystem ist unerlässlich und zwingend erforderlich.
- Änderungen am häuslichen Verkabelungssystem dürfen nur von einem qualifizierten Elektriker vorgenommen werden.
- Das Nichtbefolgen dieser Hinweise kann zu einem elektrischen Schlag oder zum Tod führen.

Verletzungsgefahr durch scharfe Kanten!



- Seien Sie vorsichtig! Die Kanten der Platten sind scharf.
- Das Nichtbeachten der Vorsichtsmaßnahmen könnte zu Verletzungen oder Schnitten führen.

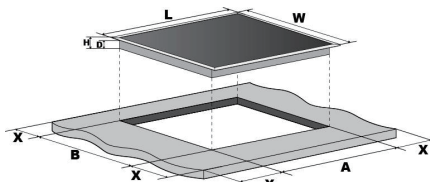
Vorsichtsmaßnahmen

- 1 - Die Induktionskochplatte muss von qualifiziertem Personal oder Technikern installiert werden. Wir haben Fachleute zu Ihrer Verfügung. Führen Sie den Vorgang niemals selbst durch.
- 2 - Die Kochplatte darf nicht direkt über einem Geschirrspüler, Kühlschrank, Gefrierschrank, Waschmaschine oder Wäschetrockner installiert werden, da die Feuchtigkeit die Elektronik der Kochplatte beschädigen kann.
- 3 - Die Induktionskochplatte muss so installiert werden, dass eine bessere Wärmeabstrahlung gewährleistet ist, um ihre Zuverlässigkeit zu erhöhen.
- 4 - Die Wand und die beheizte Zone über der Tischoberfläche müssen hitzebeständig sein.
- 5 - Um Schäden zu vermeiden, müssen die Sandwichschicht und der Kleber hitzebeständig sein.

Auswahl der Installationsausrüstung

Schneiden Sie die Arbeitsplatte gemäß den in der Zeichnung gezeigten Abmessungen aus.
Zu Installations- und Verwendungszwecken sollte um das Loch herum ein Mindestabstand von 5 cm erhalten bleiben.

Bitte beachten Sie, dass, wenn die Dicke der Arbeitsplatte weniger als 20 mm beträgt, die Geräte unsere Teka-Kochfelder beeinträchtigen könnten, wenn sie unter dem Kochfeld installiert werden sollen. Wählen Sie bitte hitzebeständiges Arbeitsplattenmaterial, um eine größere Verformung durch die Wärmestrahlung von der Kochplatte zu vermeiden.



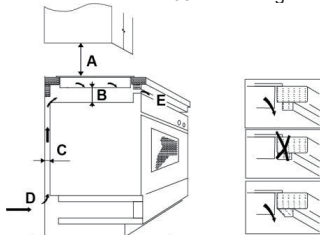
L(mm)	B(mm)	H(mm)
590	520	60

D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
56	560 ₊₅	490 ₊₅	50 min.

Unter allen Umständen stellen Sie sicher, dass das Induktionskochfeld gut belüftet ist und die Luftein- und -auslässe nicht blockiert sind. Stellen Sie sicher, dass das Induktionskochfeld ordnungsgemäß funktioniert. Bitte beachten Sie die Grafik unten.



Hinweis: Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochplatte und dem Schrank über der Kochplatte sollte mindestens 760 mm betragen..



A(mm)	B(mm)	C(mm)
760	50 minimum	20 minimum

D	E
Luftzufuhr	Luftaustritt 5 mm

Vor der Installation

Bevor Sie das Kochfeld installieren, stellen Sie sicher, dass

- die Arbeitsfläche quadratisch und eben ist und keine tragenden Elemente die Platzanforderungen beeinträchtigen;
- die Arbeitsfläche aus hitzebeständigem Material besteht;
- wenn das Kochfeld über einem Backofen installiert wird, der über einen eingebauten Kühlgebläse verfügt, die Installation allen Freiraumanforderungen und den

geltenden Normen und Vorschriften entspricht;

- in der dauerhaften Verkabelung ein geeigneter Hauptschalter mit vollständiger Trennung von der Netzstromversorgung installiert ist, montiert und positioniert gemäß den örtlichen Verdrahtungsvorschriften und -vorschriften;

der Hauptschalter muss vom genehmigten Typ sein und in allen Polen (oder in allen aktiven [Phasen-] Leitern, wenn die örtlichen Verdrahtungsvorschriften diese Abweichung von den Anforderungen zulassen) einen Luftspalt von 3 mm zur Kontakttrennung bieten;

- der Hauptschalter muss für den Kunden leicht zugänglich sein, wenn das Kochfeld installiert ist;
- Sie bei Zweifeln hinsichtlich der Installation die örtlichen Bauaufsichtsbehörden und Verordnungen konsultieren;
- hitzebeständige und leicht zu reinigende Oberflächen (wie Keramikfliesen) für die Wandflächen rund um das Kochfeld verwenden.

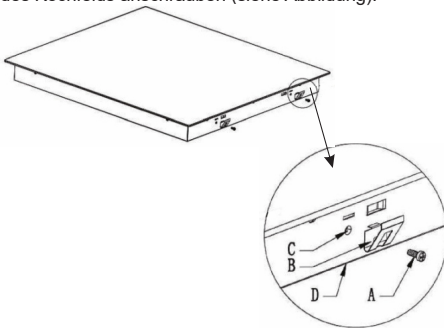
Montage

Vor dem Anbringen der Befestigungswinkel

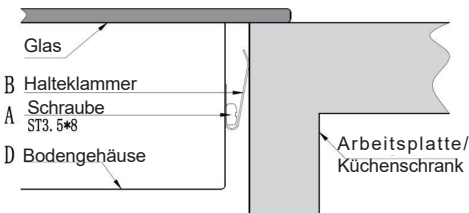
• Das Gerät sollte auf einer stabilen, glatten Oberfläche platziert werden. Üben Sie keine Kraft auf die aus dem Kochfeld herausragenden Bedienelemente aus.

Einstellen der Befestigungswinkel-Position

Befestigen Sie das Kochfeld nach der Installation auf der Arbeitsfläche, indem Sie 4 Halterungen am Bodengehäuse des Kochfelds anschrauben (siehe Abbildung).



A	B
Schraube	Befestigungswinkel
C	D
Schraubenloch	Bodengehäuse



Nach der Installation des Kochfelds stellen Sie sicher, dass:

- Das Netzkabel nicht über Schranktüren oder Schubladen erreichbar ist.
- Es ausreichend Frischluftzufuhr von außerhalb der Schrankkonstruktion zur Unterseite des Kochfelds gibt.
- Wenn das Kochfeld über einem Schubladenschrank oder einem Schrank installiert ist, eine Hitzeschutzbarriere unterhalb der Basis des Kochfelds angebracht ist.
- Der Isolierschalter für den Kunden leicht zugänglich ist.

Anschließen des Kochfelds an die Netzstromversorgung

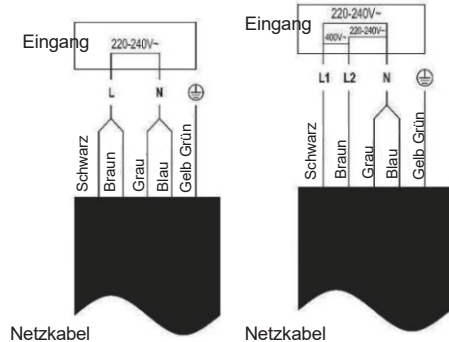


Hinweis: Der Sicherheitsabstand zwischen dem Kochfeld und dem darüber liegenden Schrank sollte mindestens 760 mm betragen.



Überprüfen Sie mit einem Elektriker, ob das häusliche Verkabelungssystem ohne Änderungen geeignet ist. Änderungen dürfen nur von einem qualifizierten Elektriker vorgenommen werden.

Die Stromversorgung sollte gemäß den geltenden Standards oder einem einpoligen Leitungsschutzschalter angeschlossen werden. Die Anschlussmethode ist unten dargestellt.



- Wenn das Kabel beschädigt ist oder ersetzt werden muss, muss die Operation vom Kundendiensttechniker mit speziellen Werkzeugen durchgeführt werden, um Unfälle zu vermeiden.
- Wenn das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen wird, muss ein zweipoliger Leitungsschutzschalter mit einem Mindestabstand von 3 mm zwischen den Kontakten installiert werden.
- Der Installateur muss sicherstellen, dass die korrekte elektrische Verbindung hergestellt wurde und den Sicherheitsvorschriften entspricht.
- Das Kabel darf nicht gebogen oder zusammengedrückt werden.
- Das Kabel muss regelmäßig überprüft und nur von autorisierten Technikern ausgetauscht werden.

Pflege und Reinigung

Was?	Wie?	Wichtig!
Alltägliche Verschmutzungen auf dem Glas (Fingerabdrücke, Flecken, Rückstände von Essen oder nicht zuckerhaltigen Überläufen auf dem Glas)	<p>1 - Schalten Sie das Kochfeld aus und stellen Sie sicher, dass die Restwärmanzeige ("H") nicht angezeigt wird.</p> <p>2 - Tragen Sie einen Kochfeldreiniger auf, solange das Glas noch warm (aber nicht heiß!) ist.</p> <p>3 - Spülen Sie ab und wischen Sie mit einem sauberen Tuch oder Papiertuch trocken.</p> <p>4 - Schalten Sie das Kochfeld wieder ein.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist, kann die Kochzone immer noch heiß sein! Seien Sie äußerst vorsichtig. • Schwere Scheuermittel, einige Nylon-Scheuermittel und abrasive Reinigungsmittel können das Glas zerkratzen. Lesen Sie immer das Etikett, um zu überprüfen, ob Ihr Reiniger oder Scheuermittel geeignet ist. • Lassen Sie niemals Reinigungsrückstände auf dem Kochfeld: das Glas könnte Flecken bekommen.
Überkochen, Schmelzvorgänge und heiße zuckerhaltige Verschüttungen auf dem Glas	<p>Entfernen Sie diese sofort mit einem Fischwender, einem Palettenmesser oder einem für Induktionsglas-Kochfelder geeigneten Glasschaber, aber seien Sie vorsichtig, wenn die Kochzone noch heiß ist:</p> <p>1 - Schalten Sie das Kochfeld aus und stellen Sie sicher, dass die Restwärmanzeige ("H") nicht angezeigt wird.</p> <p>2 - Halten Sie die Klinge oder das Utensil in einem Winkel von 30 Grad und schaben Sie den Schmutz oder das Verschütten an eine kühle Stelle des Kochfelds.</p> <p>3 - Reinigen Sie den Schmutz oder das Verschütten mit einem Geschirrtuch oder einem Papiertuch.</p> <p>4 - Folgen Sie den Schritten 2 bis 4 für 'Alltägliche Verschmutzungen auf Glas' oben.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Entfernen Sie Flecken von geschmolzenen oder zuckerhaltigen Lebensmitteln oder Überläufen so schnell wie möglich. Wenn sie auf dem Glas abkühlen gelassen werden, können sie schwer zu entfernen sein oder sogar die Glasoberfläche dauerhaft beschädigen. • Schneidegefahr: Wenn die Sicherheitsabdeckung zurückgezogen ist, ist die Klinge in einem Schaber rasiermesserscharf. Verwenden Sie sie äußerst vorsichtig und bewahren Sie sie immer sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
Verschmutzungen auf den Bedienelementen	<p>1 - Schalten Sie das Kochfeld aus und stellen Sie sicher, dass die Restwärmanzeige ("H") nicht angezeigt wird.</p> <p>2 - Saugen Sie das Verschütten auf.</p> <p>3 - Wischen Sie den Bereich der Touch-Bedienelemente mit einem sauberen, feuchten Schwamm oder Tuch ab.</p> <p>4 - Trocknen Sie den Bereich vollständig mit einem Papiertuch.</p> <p>5 - Schalten Sie das Kochfeld wieder ein.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Die Kochplatte kann piepen und sich von selbst ausschalten, und die Touch-Bedienelemente funktionieren möglicherweise nicht, wenn Flüssigkeit darauf ist. Stellen Sie sicher, dass Sie den Bereich der Touch-Bedienelemente vor dem Wiederanschalten der Kochplatte trocken wischen.

Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursachen	Was zu tun
Die Induktionskochplatte lässt sich nicht einschalten.	Kein Strom.	Vergewissern Sie sich, dass die Induktionskochplatte an die Stromversorgung angeschlossen und eingeschaltet ist. Überprüfen Sie, ob es einen Stromausfall in Ihrem Zuhause oder in Ihrer Umgebung gibt. Wenn Sie alles überprüft haben und das Problem weiterhin besteht, rufen Sie einen qualifizierten Techniker an.
Die Touch-Bedienelemente reagieren nicht.	Die Bedienelemente sind gesperrt.	Entsperren Sie die Steuerungen. Lesen Sie den Abschnitt „Steuerungen sperren“ für Anweisungen.
Die Touch-Bedienelemente sind schwer zu bedienen.	Es könnte eine leichte Wasserschicht über den Bedienelementen sein oder Sie verwenden die Fingerkuppe, um die Bedienelemente zu berühren.	Stellen Sie sicher, dass der Bereich der Touch-Steuerung trocken ist, und verwenden Sie die Fingerspitze, um die Steuerelemente zu berühren.
Das Glas wird zerkratzt.	Pfannen mit rauen Rändern. Ungeeignete, abrasive Scheuermittel oder Reinigungsprodukte werden verwendet.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit flachen und glatten Böden. Siehe „Richtige Auswahl des Kochgeschirrs“. Siehe „Pflege und Reinigung“.
Einige Pfannen erzeugen knisternde oder klickende Geräusche.	Dies kann durch die Konstruktion Ihres Kochgeschirrs verursacht werden (Schichten unterschiedlicher Metalle, die unterschiedlich vibrieren).	Dies ist normal für Kochgeschirr und deutet nicht auf einen Fehler hin.
Die Induktionskochplatte gibt bei hoher Hitzeeinstellung ein leises Summgeräusch von sich.	Dies wird durch die Technologie des Induktionskochens verursacht.	Dies ist normal, aber das Geräusch sollte leiser werden oder vollständig verschwinden, wenn Sie die Hitzeeinstellung verringern.
Lüftergeräusche kommen von der Induktionskochplatte.	Ein in Ihre Induktionskochplatte eingebauter Lüfter läuft, um ein Überhitzen der Elektronik zu verhindern. Er kann auch nach dem Ausschalten der Induktionskochplatte weiterlaufen.	Dies ist normal und erfordert keine Maßnahmen. Schalten Sie die Stromversorgung des Induktionskochfelds nicht ab, während der Lüfter läuft.
Pfannen werden nicht heiß und werden in der Anzeige angezeigt.	Die Induktionskochplatte kann die Pfanne nicht erkennen, weil sie nicht für das Induktionskochen geeignet ist. Die Induktionskochplatte kann die Pfanne nicht erkennen, weil sie zu klein für die Kochzone ist oder nicht ordnungsgemäß zentriert ist.	Verwenden Sie Kochgeschirr, das für die Induktionskochung geeignet ist. Siehe Abschnitt "Die richtige Kochgeschirr auswählen". Zentrieren Sie die Pfanne und stellen Sie sicher, dass ihr Boden zur Größe der Kochzone passt.
Die Induktionskochplatte oder eine Kochzone schaltet sich unerwartet aus, es ertönt ein Ton und ein Fehlercode wird angezeigt (typischerweise abwechselnd mit ein oder zwei Ziffern in der Anzeige des Kochtimers).	Technischer Fehler.	Bitte notieren Sie die Fehlerbuchstaben und -nummern, schalten Sie das Induktionskochfeld aus und trennen Sie es von der Stromversorgung. Kontaktieren Sie dann einen qualifizierten Techniker.

Fehleranzeige und Überprüfung

Wenn eine Abnormalität auftritt, wird das Induktionskochfeld automatisch in den Schutzmodus versetzt und zeigt entsprechende Schutzcodes an:

Fehlercodes	Mögliche Ursachen	Was zu tun
F3/F4	Temperatursensor des Induktions-Spulenausfalls	Bitte kontaktieren Sie den Lieferanten.
F9/FA	Temperatursensor des IGBT-Ausfalls.	Bitte kontaktieren Sie den Lieferanten.
E1/E2	Abnormale Versorgungsspannung	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E3	Hohe Temperatur des Temperatursensors der Induktions-Spule	Bitte überprüfen Sie, ob die Stromversorgung normal ist. Nachdem die Stromversorgung normal ist, schalten Sie das Gerät ein.
E5	Hohe Temperatur des Temperatursensors des IGBT	Bitte starten Sie das Kochfeld nach dem Abkühlen erneut.

Oben genannte Punkte sind die Beurteilung und Überprüfung bei häufig auftretenden Fehlern. Bitte zerlegen Sie das Gerät nicht eigenständig, um Gefahren und Schäden am Induktionskochfeld zu vermeiden.

Technische Daten

Kochfeld	EIP60
Kochzonen	4 Kochzonen
Versorgungsspannung	220-240 V, 50-60 Hz
Installierte elektrische Leistung	7400 W
Produktgröße (L×B×H)	590 mm X 520 mm X 60 mm
Einbaumaße A×B	560 ₊₅ mm X 490 ₊₅ mm

Das Gewicht und die Abmessungen sind ungefähre Angaben. Da wir ständig daran arbeiten, unsere Produkte zu verbessern, können sich die Spezifikationen und Designs ohne vorherige Ankündigung ändern.

Produktinformation

Produktinformation für Haushaltselektroherde, die der Verordnung der Kommission (EU) Nr. 66/2014 entsprechen.					
		Position	Symbol	Wert	Einheit
Modellidentifikation				EIP60	
Art des Kochfelds:				Electric Hob	
Anzahl der Kochzonen und/oder -flächen	Kochzonen			4	
	flächen				
Heiztechnologie (Induktionskochzonen und -flächen, Strahlungskochzonen, Massivplatten)	Induktionskochzonen			X	
	Induktionskochflächen				
	Strahlungskochzonen				
	Massivplatten				
Für kreisförmige Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der nutzbaren Fläche pro elektrisch beheizter Kochzone, auf 5 mm aufgerundet	Hinten links	Ø		16.0	cm
	Hinten zentral	Ø		-	cm
	Hinten rechts	Ø		21.0	cm
	Mitte links	Ø		-	cm
	Mitte zentral	Ø		-	cm
	Mitte rechts	Ø		-	cm
	Vorne links	Ø		21.0	cm
	Vorne zentral	Ø		-	cm
	Vorne rechts	Ø		16.0	cm
Für nicht-kreisförmige Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der nutzbaren Fläche pro elektrisch beheizter Kochzone oder -fläche, auf 5 mm aufgerundet	Hinten links	L B		-	cm
	Hinten zentral	L B		-	cm
	Hinten rechts	L B		-	cm
	Mitte links	L B		-	cm
	Mitte zentral	L B		-	cm
	Mitte rechts	L B		-	cm
	Vorne links	L B		-	cm
	Vorne zentral	L B		-	cm
	Vorne rechts	L B		-	cm
Energieverbrauch pro Kochzone oder -fläche, berechnet pro kg	Hinten links	Energieverbrauch elektrisches Kochen		194.9	Wh/kg
	Hinten zentral	Energieverbrauch elektrisches Kochen		-	Wh/kg
	Hinten rechts	Energieverbrauch elektrisches Kochen		202.5	Wh/kg
	Mitte links	Energieverbrauch elektrisches Kochen		-	Wh/kg
	Mitte zentral	Energieverbrauch elektrisches Kochen		-	Wh/kg
	Mitte rechts	Energieverbrauch elektrisches Kochen		-	Wh/kg
	Vorne links	Energieverbrauch elektrisches Kochen		186.6	Wh/kg
	Vorne zentral	Energieverbrauch elektrisches Kochen		-	Wh/kg
	Vorne rechts	Energieverbrauch elektrisches Kochen		194.9	Wh/kg
Energieverbrauch pro Herd, berechnet pro kg		CElectric hob		194.7	Wh/kg
Angewandte Norm: EN 60350-2 Haushaltselektrokochgeräte - Teil 2: Kochfelder - Verfahren zur Leistungsmessung					

Energiespartipps

Sie können Energie beim täglichen Kochen sparen, wenn Sie die folgenden Hinweise befolgen.

- Verwenden Sie nur die benötigte Wassermenge, wenn Sie Wasser erhitzen.
- Verwenden Sie, wenn möglich, immer einen Deckel für das Kochgeschirr.
- Stellen Sie das Kochgeschirr auf die Kochzone, bevor Sie die Kochzone aktivieren.
- Der Boden des Kochgeschirrs sollte den gleichen Durchmesser wie die Kochzone haben.
- Platzieren Sie das kleinere Kochgeschirr auf den kleineren Kochzonen.
- Stellen Sie das Kochgeschirr direkt in die Mitte der Kochzone.
- Verwenden Sie die Restwärme, um Speisen warm zu halten oder sie zu schmelzen.

Entsorgung



Dieses Gerät ist gemäß der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Die WEEE enthalten sowohl umweltgefährdende Stoffe (die sich negativ auf die Umwelt auswirken können) als auch Grundelemente (die wiederverwendet werden können). Es ist wichtig, dass die WEEE speziellen Behandlungen unterzogen werden, um die Schadstoffe ordnungsgemäß zu entfernen und zu entsorgen sowie alle Materialien zurückzugewinnen. Einzelpersonen können eine wichtige Rolle dabei spielen, sicherzustellen, dass die WEEE kein Umweltproblem darstellen. Es ist entscheidend, einige grundlegende Regeln zu befolgen:

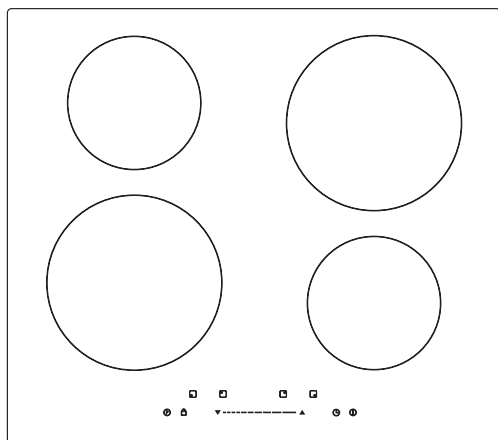
- Die WEEE sollten nicht als Haushaltsabfall behandelt werden.
- Die WEEE sollten zu den dafür vorgesehenen Sammelstellen gebracht werden, die von der Stadtverwaltung oder einem registrierten Unternehmen betrieben werden.

In vielen Ländern stehen Sammlungen für große WEEEs zur Verfügung. Wenn Sie ein neues Gerät kaufen, kann das alte Gerät dem Verkäufer zurückgegeben werden, der es einmalig kostenlos akzeptieren muss, vorausgesetzt, das Gerät ist vom äquivalenten Typ und hat die gleichen Funktionen wie das gekaufte Gerät.

Contents

Safety Information	3
Installation	3
Operation and maintenance	3
Product Overview	5
Control panel	5
Top view	5
About Induction Cooking	6
Before using your new induction hob	6
Using the touch controls	6
Choosing the right cookware	6
Pan dimensions	7
Cooking guideline	7
Usage	7
Using your induction hob	7
Using the Boost function	8
Using the Keep Warm function	9
Locking the controls	9
Device protections	9
Using the timer	10
Heat setting	11
Installation	11
Selection of installation equipment	11
Before the installation	12
Assembly	12
Connecting the hob to the mains power supply	12
Care and Cleaning	14
Troubleshooting	15
Failure display and inspection	16
Technical Data	16
Product Information	17
Environmental Protection	18

Induction Hob



EIP60

Thank you for purchasing the induction hob. Please read this instruction manual carefully before using the hob and keep it in a safe place for future reference.

Depending on the model, the accessories included in your hob may vary from those shown in the pictures.

Safety Information

Your safety is important to us. Please read this information before using your cooktop.

Installation

Electrical shock hazard

- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
- Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory.
- Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Cut hazard

- Be careful! Panel edges are sharp.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

Important safety instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.

Operation and maintenance

Electrical shock hazard

- Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface should break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.
- Disconnect the appliance from the power supply before maintenance.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Health hazard

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.
- However, persons with cardiac pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps) must consult

with their doctor or implant manufacturer before using this appliance to make sure that their implants will not be affected by the electromagnetic field.

- Failure to follow this advice may result in death.

Hot surface hazard

- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the Induction glass until the surface is cool.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- Keep children away.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

Cut hazard

- The razor-sharp blade of a cooktop scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

Important safety instructions

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use

the appliance without danger to themselves or their surroundings.

- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual.
- All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments.



WARNING

The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.



WARNING

Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.



WARNING

Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.



WARNING

If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts

A steam cleaner is not to be used.

The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.



CAUTION

The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.



WARNING

In order to prevent tipping of the appliance, this stabilizing means must be installed. Refer to the instructions for installation.

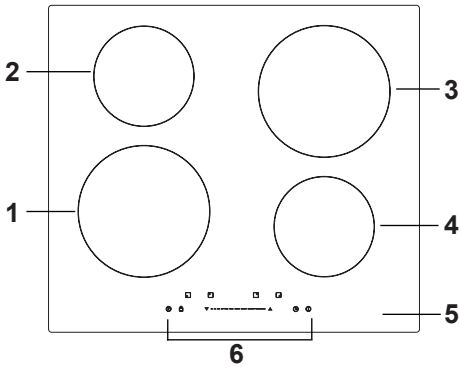


WARNING

Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacture of the appliance in the instruction for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents. This appliance incorporates an earth connection for functional purposes only.

Product Overview

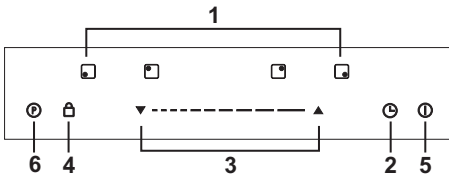
Top view



EIP60

1	2000 W zone, boost to 2600W
2	1500 W zone, boost to 1800W
3	2000 W zone, boost to 2600W
4	1500 W zone, boost to 1800W
5	Glass plate
6	Control panel

Control panel

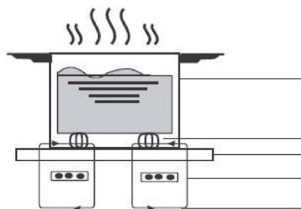


EIP60

1	Heating zone indicator
2	Timer regulating key
3	Power level regulating key
4	Keylock/ Pause function
5	ON/OFF control
6	Boost function control

About Induction Cooking

Induction cooking is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology. It works by electromagnetic vibrations generating heat directly in the pan, rather than indirectly through heating the glass surface. The glass becomes hot only because the pan eventually warms it up.



Before using your new induction hob

Read this guide, taking special note of the "Safety Information" section.

Remove any protective film that may still be on your Induction hob.

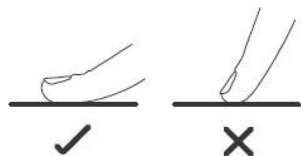
Using the touch controls

The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.

Use the ball of your finger, not its tip.

You will hear a beep each time a touch is detected.

Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.



Choosing the right cookware


Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.



You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for

induction.

If you do not have a magnet:

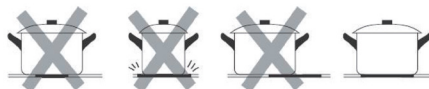
1. Put some water in the pan you want to check.
2. If  does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.

Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminum or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.

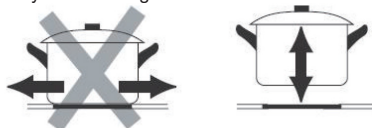
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller pot efficiency could be less than expected. Always centre your pan on the cooking zone.



Always lift pans off the Induction hob – do not slide, or they may scratch the glass.



Pan dimensions

The cooking zones are up to a limit, automatically adapted to the diameter of the pan. However the bottom of this pan must have a minimum of diameter according to the corresponding cooking zone. To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone.

The base diameter of induction cookware

EIP60	
Cooking zone	Minimum (mm)
1. 3 (210 mm)	140
2. 4 (160 mm)	100

The above may vary according to the quality of the pan used.

Cooking guideline



Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly, particularly if you're using PowerBoost. At extremely high temperatures oil and fat will ignite spontaneously and this presents a serious fire risk.

Cooking tips

When food comes to the boil, reduce the temperature setting.

Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.

Minimise the amount of liquid or fat to reduce cooking times.

Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through.

Simmering, cooking rice

Simmering occurs below boiling point, at around 85 °C, when bubbles are just rising occasionally to the surface of the cooking liquid. It is the key to delicious soups and tender stews because the flavours develop without overcooking the food. You should also cook egg-based and flour-thickened sauces below boiling point.

Some tasks, including cooking rice by the absorption method, may require a setting higher than the lowest setting to ensure the food is cooked properly in the time recommended.

Searing steak

To cook juicy flavoursome steaks:

1 - Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.

2 - Heat up a heavy-based frying pan.

3 - Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and then lower the meat onto the hot pan.

4 - Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time will depend on the thickness of the steak

and how cooked you want it. Times may vary from about 2 – 8 minutes per side. Press the steak to gauge how cooked it is – the firmer it feels the more 'well done' it will be.

5 - Leave the steak to rest on a warm plate for a few minutes to allow it to relax and become tender before serving.

For stir-frying

1 - Choose an induction compatible flat-based wok or a large frying pan.

2 - Have all the ingredients and equipment ready. Stir-frying should be quick. If cooking large quantities, cook the food in several smaller batches.

3 - Preheat the pan briefly and add two tablespoons of oil.

4 - Cook any meat first, put it aside and keep warm.

5 - Stir-fry the vegetables. When they are hot but still crisp, turn the cooking zone to a lower setting, return the meat to the pan and add your sauce.

6 - Stir the ingredients gently to make sure they are heated through.

7 - Serve immediately.

Usage

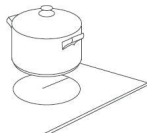
Using your induction hob

To start cooking



1 - Touch the ON/OFF control.

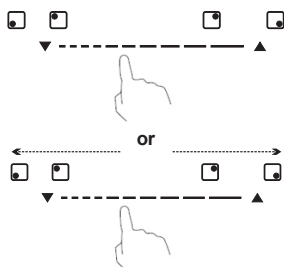
After power on, the buzzer beeps once, all displays show “-” or “--”, indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.



2 - Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.

• Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.

3 - Select one heating zone and set a power level by touching the slider, or the “+” or “-” control, or just touch any point of the “—”.



or



- a. If you don't set the power within 1 minute, the induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
- b. You can modify the heat setting at any time during cooking.
- c. If slide along the "—", power will vary from level 1 to level 9.

If the display flashes  alternately with the heat setting

This means that:

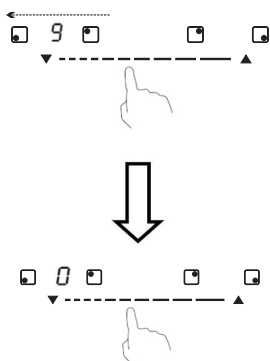
- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you're using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centred on the cooking zone.

No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.

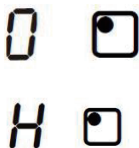
The display will automatically turn off after 1 minutes if no suitable pan is placed on it.

When you have finished cooking

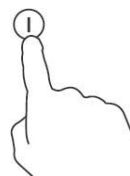
- 1 - Turn the cooking zone off by sliding along the "—" to the left point, and then hold for 1 second.



- 2 - Make sure the power display shows "0", and then shows "H".



and then



- 3 - Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.
- 4 - Beware of hot surfaces.

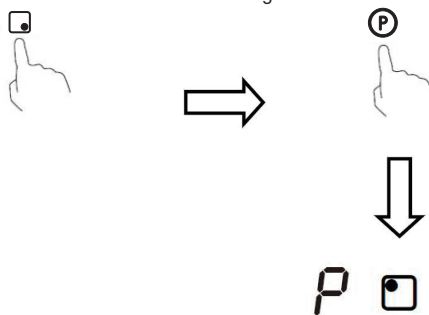
'H' will show up when the cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.

Using the Boost function

Boost is the function that one zone rises to a high power level in one second and lasts for 5 minutes. Thus you can get a more powerful and faster cooking.

Using Boost to cook at high power

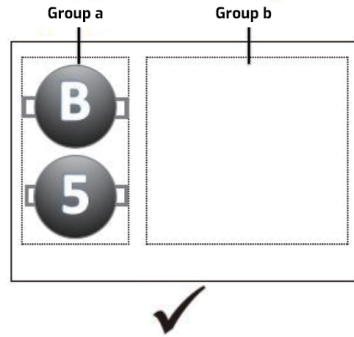
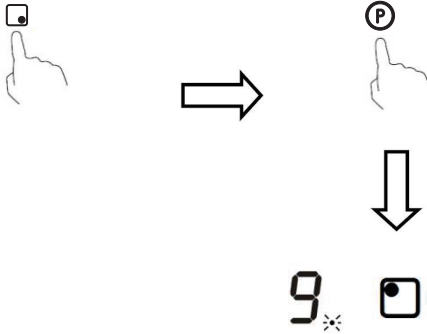
- 1 - Touch the heating zone selection button that you wish to boost, an indicator next to the key will flash.
- 2 - Touch the Boost button, the heating zone will begin to work at Boost mode. The power display will show "P" to indicate that the zone is boosting.



- 3 - The Boost power will last for 5 minutes and then the zone will go back to the power level which was set before boost.

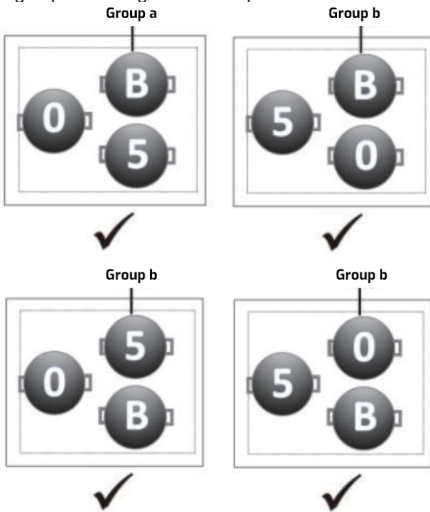


- 4 - If you want to cancel the Boost during this 5 minutes, touch the heating zone selection button (an indicator next to the key will flash), and then touch the Boost button. The heating zone will go back to the power level which was set before boost.

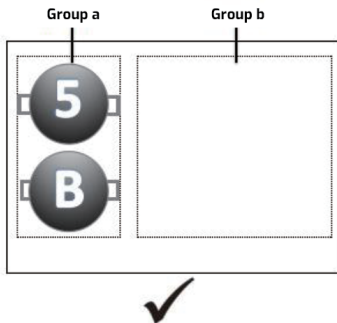


Restrictions for using Boost

The three zones were divided into two groups. If you use boost on one zone, make sure that the other zone within the group is working at or below power level 5.



The four zones were divided into two. If you use boost on one zone, make sure that the other zone within the group is working at or below power level 5.



Using the Keep Warm function

Locking the controls

- You can lock the controls to prevent unintended use (for example, children accidentally turning the cooking zones on).
- When the controls are locked, all the controls except the ON/OFF control are disabled.

To lock the controls

Touch the keylock control. The timer indicator will show "Lo".

To unlock the controls

- 1 - Make sure the Induction hob is turned on.
- 2 - Touch and hold the keylock control for a while.
- 3 - You can now start using your Induction hob.



When the hob works in keylock mode, all the controls are disabled except for the ON/OFF control. You can always turn the induction hob off with the ON/OFF control in an emergency, but you'll need to unlock the hob first before you can make any further operations.

Device protections

Over-temperature protection

A built-in temperature sensor can monitor the temperature inside the Induction hob. When an excessive temperature is monitored, the Induction hob will stop operation automatically.

Over-spillage protection

Over-spillage protection is a safety protection function. It switches off the hob automatically within 10s if the water flow to the control panel, while the buzzer will beep for 1 second.

Detection of small articles

When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminum), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the hob will automatically enter standby mode in 1 minute. The fan will keep cooling down the induction hob for a further minute.

Auto shutdown protection

Auto shut down is a safety protection function for your induction hob. The hob will shut down automatically if you forget to finish your cooking. The default working time for various power levels are shown in the below table:

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working time (hour)	8	8	8	4	4	4	2	2	2



When the pot is removed, the induction hob can stop heating immediately and the hob automatically switch off after 2 minutes.

People with a pacemaker should consult with their doctor before using this unit.

Using the timer

You can use the timer in two different ways:

- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time expires.
- You can set it to turn one cooking zone off after the set time expires.
- You can set the timer up to 99 minutes.

Using the timer as a minute minder

30

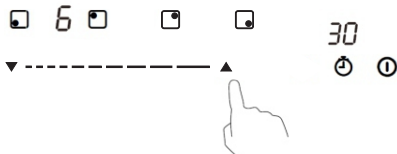


- 1 - Make sure the cooktop is turned on. Note: You can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.
- 2 - Touch timer control, the minder indicator will start flashing and "30" will show in the timer display.
- 3 - Set the time by touching the slider control.

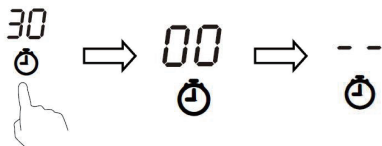
Hint: Touch the two sides of timer control once to decrease or increase by 1 minute.

Hold the "+" or "-" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.

If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 0.



- 4 - To cancel the timer, touch the timer control once. Then the "--" will show in the minute display.



36



- 5 - When the time is set, it will begin to count down immediately.

The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds.

--



- 6 - Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "--" when the setting time expires.

Setting the timer to turn one cooking zone off

Cooking zones set for this feature will:

6.0



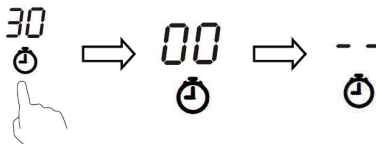
- 1 - Touching the slider of the heating zone that you want to set the timer for.

- 2 - Touch timer control, the minder indicator will start flashing and "30" will show in the timer display.

- 3 - Set the time by touching the "+" or "-" control. If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 0.



- 4 - To cancel the timer, touch the slider of the selection control, and then touch the timer control. Then the minute display will show "00" and then "--".



36



- 5 - When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds.

9



NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate.

H



- 6 - When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be automatically switched off and will show "H". Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.

NOTE: If you want to change the time after the timer is

set, you have to start from step 1.

Setting the timer to turn more than one cooking zones off

1 - If you use this function on more than one heating zones, the timer indicator will show the shortest time. (e.g. zone #1 setting time of 2 minutes and zone #2 setting time of 5 minutes, the timer indicator shows "2".)

NOTE: The flashing red dot next to power level indicator means the timer indicator is showing time of the heating zone.

If you want to check the set time of other heating zones, touch the heating zone slide control once. The timer will indicate its set time.



(set to 6 minutes) (set to 3 minutes)

H 2 - When cooking timer expires, the corresponding heating zone will be automatically switched off and will show "H".

Heat setting

The settings below are guidelines only. The exact setting will depend on several factors, including your cookware and the amount you are cooking. Experiment with the induction hob to find the settings that best suit you.

Heat setting	Suitability
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • delicate warming for small amounts of food • melting chocolate, butter, and foods that burn quickly • gentle simmering • slow warming
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • reheating • rapid simmering • cooking rice
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • pancakes
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • sautéing • cooking pasta
9	<ul style="list-style-type: none"> • stir-frying • searing • bringing soup to the boil • boiling water

Installation

Electrical shock hazard!



• Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.

- Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory.
- Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Cut hazard!



- Be careful! Panel edges are sharp.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

Cautions

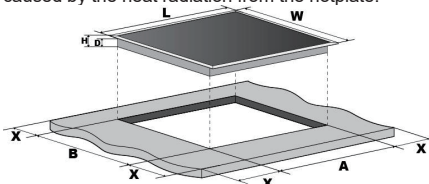
- 1 - The induction hotplate must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
- 2 - The hob will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the hob electronics
- 3 - The induction hotplate shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
- 4 - The wall and induced heating zone above the table surface shall withstand heat.
- 5 - To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.

Selection of installation equipment

Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.

For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole.

Please note that if the thickness of the worktop is less than 20 mm, the appliances could interfere with our Teka hobs if they are to be installed under the hob. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate.



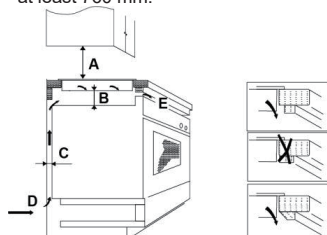
L(mm)	W(mm)	H(mm)
590	520	60

D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
56	560 ₊₅	490 ₊₅	50 min.

Under any circumstances, make sure the Induction cooker hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the Induction cooker hob is in good work state. Please refer to the graphic below.



Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)
760	50 minimum	20 minimum

D	E
Air intake	Air exit 5 mm

Before the installation

Before you install the hob, make sure that

- the work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements;
- the work surface is made of a heat-resistant material;
- if the hob is installed above an oven which has a built-in cooling fan, the installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations;
- a suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations;

The isolating switch must be of an approved type and provide a 3 mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements);

- the isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed;
- you consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation;
- you use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

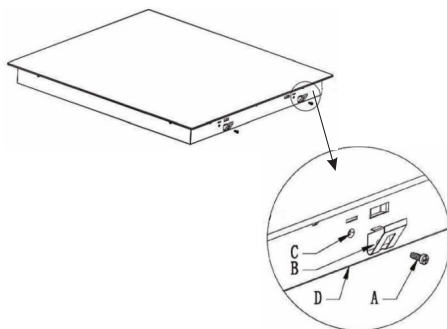
Assembly

Before locating the fixing brackets

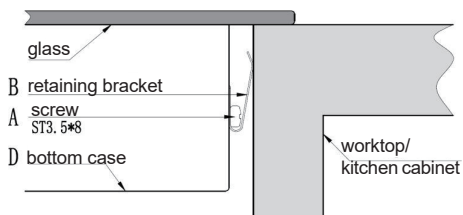
- The unit should be placed on a stable, smooth surface. Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

Adjusting the bracket position

Fix the hob on the work surface by screw 4 brackets on the bottom case of hob (see picture) after installation.



A	B	C	D
Screw	Bracket	Screw hole	Bottom case



When you have installed the hob, make sure that

- the power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers;
- there is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob;
- if the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob;
- the isolating switch is easily accessible by the customer.

Connecting the hob to the mains power supply

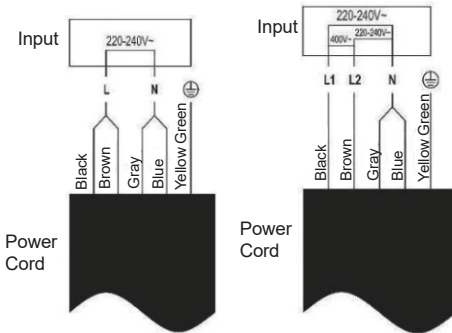


Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760 mm.



Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations. Any alterations must only be made by a qualified electrician.

The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker. The method of connection is shown below.



- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out by the after-sales agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3 mm between contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.

Care and Cleaning

What?	How?	Important!
<p>Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)</p>	<p>1 - Switch off the cooktop and make sure that the residual heat indicator ("H") is not displayed. 2 - Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3 - Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4 - Switch the cooktop back on.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • When the cooktop is switched off, the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.
<p>Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass</p>	<p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for Induction glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces: 1 - Switch off the cooktop and make sure that the residual heat indicator ("H") is not displayed. 2 - Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3 - Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4 - Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
<p>Spillovers on the touch controls</p>	<p>1 - Switch off the cooktop and make sure that the residual heat indicator ("H") is not displayed. 2 - Soak up the spill 3 - Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4 - Wipe the area completely dry with a paper towel. 5 - Switch the cooktop back on.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.

Troubleshooting

Problem	Possible causes	What to do
The induction hob cannot be turned on.	No power.	Make sure the induction hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section "Locking the controls" for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See "Choosing the right cookware". See "Care and Cleaning".
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.	This is caused by the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.
Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan built into your induction hob is running to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.	This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running.
Pans do not become hot and appears in the display.	The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking. The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it.	Use cookware suitable for induction cooking. See section "Choosing the right cookware". Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.
The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display).	Technical fault.	Please note down the error letters and numbers, switch the induction hob off and disconnect it from the power supply, and contact a qualified technician.

Failure display and inspection

If an abnormality comes up, the induction hob will enter the protective state automatically and display corresponding protective codes:

Error codes	Possible causes	What to do
F3/F4	Temperature sensor of the induction coil failure	Please contact the supplier.
F9/FA	Temperature sensor of the IGBT failure.	Please contact the supplier.
E1/E2	Abnormal supply voltage	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E3	High temperature of the induction coil temperature sensor	Please contact the supplier.
E5	High temperature of the IGBT temperature sensor	Please restart after the hob cools down.

The above are the judgment and inspection of common failures.

Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the induction hob.

Technical Data

Cooking Hob	EIP60
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240 V, 50-60 Hz
Installed Electric Power	7400 W
Product Size (L×W×H)	590 mm X 520 mm X 60 mm
Built-in Dimensions A×B	560 ₊₅ mm X 490 ₊₅ mm

Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice.

Product Information

Product Information for Domestic Electric Hobs Compliant to Commission Regulation (EU) No 66/2014					
		Position	Symbol	Value	Unit
Model identification				EIP60	
Type of hob:				Electric Hob	
Number of cooking zones and/or areas	zones			4	
	areas				
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	Induction cooking zones			X	
	Induction cooking areas				
	radiant cooking zones				
	solid plates				
For circular cooking zones or areas: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5mm	Rear left	∅		16.0	cm
	Rear central	∅		-	cm
	Rear right	∅		21.0	cm
	Central left	∅		-	cm
	Central central	∅		-	cm
	Central right	∅		-	cm
	Front left	∅		21.0	cm
	Front central	∅		-	cm
	Front right	∅		16.0	cm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5mm	Rear left	L W		-	cm
	Rear central	L W		-	cm
	Rear right	L W		-	cm
	Central left	L W		-	cm
	Central central	L W		-	cm
	Central right	L W		-	cm
	Front left	L W		-	cm
	Front central	L W		-	cm
	Front right	L W		-	cm
Energy consumption for cooking zone or area calculated per kg	Rear left	ECElectric cooking		194.9	Wh/kg
	Rear central	ECElectric cooking		-	Wh/kg
	Rear right	ECElectric cooking		202.5	Wh/kg
	Central left	ECElectric cooking		-	Wh/kg
	Central central	ECElectric cooking		-	Wh/kg
	Central right	ECElectric cooking		-	Wh/kg
	Front left	ECElectric cooking		186.6	Wh/kg
	Front central	ECElectric cooking		-	Wh/kg
	Front right	ECElectric cooking		194.9	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg		ECElectric hob		194.7	Wh/kg
Standard applied : EN 60350-2 Household electric cooking appliances - Part 2: Hobs - Methods for measuring performance					

Energy-saving tips

You can save energy during everyday cooking if you follow below hints.

- When you heat up water, use only the amount you need.
- If possible, always use a lid for the cookware.
- Before you activate the cooking zone put the cookware on it.
- The cookware bottom should have the same diameter as the cooking zone.
- Put the smaller cookware on the smaller cooking zones.
- Put the cookware directly in the centre of the cooking zone.
- Use the residual heat to keep the food warm or to melt it.

Disposal



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU regarding electric and electronic appliances (WEEE). The WEEE contain both polluting substances (that can have a negative effect on the environment) and base elements (that can be reused). It is important that the WEEE undergo specific treatments to correctly remove and dispose of the pollutants and recover all the materials. Individuals can play an important role in ensuring that the WEEE do not become an environmental problem; It is essential to follow a few basic rules:

- the WEEE should not be treated as domestic waste;
- the WEEE should be taken to dedicated collection areas managed by the town council or a registered company.

In many countries, domestic collections may be available for large WEEEs. When you buy a new appliance, the old one can be returned to the vendor who must accept it free of charge as a one-off, as long as the appliance is of an equivalent type and has the same functions as the purchased appliance.

