

BRUKSANVISNING
GEBRUIKSAANWIJZING

P603IC1B2NEE
P603IC1B2GNEE
P604IC1B2NEE
P604IC1B2GNEE
P604IC2B2NEE



Bästa kund,

Tack för att du valt vår induktionskeramikhäll.

För att du ska kunna använda din apparat så bra som möjligt rekommenderar vi dig att noggrant läsa följande anvisningar och behålla dem för framtida referens.

SAMMANFATTNING

SÄKERHET	3
FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER FÖRE ANVÄNDNING	3
ANVÄNDA APPARATEN	3
FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER FÖR ATT INTE SKADA APPARATEN	4
FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER VID FEL PÅ APPARATEN	5
ANDRA FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER.....	5
BESKRIVNING AV APPARATEN	5
TEKNISKA EGENSKAPER	6
KONTROLLPANEL.....	7
ANVÄNDNING AV APPARATEN.....	7
DISPLAY.....	7
VENTILATION	7
UPPSTART OCH HANTERING AV APPARATEN	8
FÖRE DEN FÖRSTA ANVÄNDNINGEN	8
INDUKTIONSPRINCIPEN	8
TRYCKKÄNSLIG	8
UPPSTART.....	8
PANNDETEKTION	9
INDIKATION AV RESTVÄRME	9
TIMER.....	9
LÅSNING AV KONTROLLPANELEN	10
BOOSTERFUNKTION	11
BRYGGFUNKTION.....	11
GRILLFUNKTION	11
EFFEKTHANTERING	12
KONFIGURATION AV EFFEKTBEGRÄNSNING	12
TILLAGNINGSRÅD	13
PANNKVALITET	13
PANNDIMENSION.....	13
EXEMPEL PÅ INSTÄLLNING AV TILLAGNINGSEFFEKT	14
UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....	14
VAD MAN GÖR VID PROBLEM	14
BEVARANDE AV MILJÖN.....	15
INSTALLATIONSINSTRUKTIONER.....	16
ELANSLUTNING	18

Försiktighetsåtgärder före användning

- Packa upp alla material.
- Installationen och anslutningen av apparaten måste utföras av godkända specialister. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för skador som orsakas av fel vid inbyggnad eller anslutning.
- För att användas måste apparaten vara välutrustad och installerad i en köksenhet och en anpassad och godkänd arbetsyta.
- Denna hushållsapparat är enbart avsedd för tillagning, annan hushålls-, kommersiell eller industriell användning är undantagen.
- Ta bort alla etiketter och klistermärken från det keramiska glaset.
- Ändra eller modifiera inte apparaten.
- Spishällen kan inte användas fristående eller som arbetsyta.
- Apparaten måste jordas och anslutas enligt lokala standarder.
- Använd inte någon förlängningskabel för att ansluta den.
- Apparaten får inte användas över diskmaskin eller torktumlare: ånga kan skada elektroniska apparater.
- Apparaten är inte avsedd att användas med hjälp av extern timer eller separat fjärrkontroll.

Använda apparaten

- Stäng av värmezonen efter användning.
- Håll koll på tillagning med fett eller oljor: de kan snabbt antändas.
- Var försiktig så att du inte bränner dig själv under eller efter användning av apparaten.
- Se till att ingen kabel i någon fast eller rörlig apparat kommer i kontakt med glaset eller den varma kastrullen.
- Magnetiska föremål (kreditkort, disketter, miniräknare) ska inte placeras nära den inkopplade apparaten.
- Metallföremål såsom knivar, gafflar, skedar och lock ska inte placeras på spishällens yta eftersom de kan bli heta.
- Placera i allmänhet inte något metallföremål förutom kokkärl på glasytan. I händelse av oavsiktlig aktivering eller restvärme kan detta bli varmt, smälta eller till och med börja brinna.
- Övertäck aldrig apparaten med en duk eller ett skyddsöverdrag. De kan bli väldigt varma och ta eld.

- Den här apparaten får användas av barn som är minst 8 år gamla och personer med reducerad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och kunskap under förutsättning att de har fått vägledning eller instruktioner om säker användning av apparaten och att de förstår vilka faror användningen innebär.
- Barn ska inte leka med apparaten.
- Rengöring och användarunderhåll ska inte utföras av barn utan vuxens tillsyn.

Försiktighetsåtgärder för att inte skada apparaten

- Grova pannbottnar eller skadade kastruller (icke emaljerade gjutjärnskastruller) kan skada det keramiska glaset.
- Sand eller annat slipmedel kan skada keramiskt glas.
- Undvik att tappa föremål, även små, på det keramiska glaset.
- Slå inte på glasets kanter med kastruller.
- Se till att apparatens ventilation fungerar enligt tillverkarens anvisningar.
- Placera inte eller lämna tomma kastruller på den keramiska hällen.
- Socker, syntetmaterial eller aluminiumfolie får inte komma i kontakt med värmezonen. Dessa kan orsaka brott eller andra förändringar på det keramiska glaset genom kylning: stäng av apparaten och ta omedelbart bort dem från den heta värmezonen (var försiktig: bränn inte dig själv).
- VARNING: Brandrisk: förvara inga föremål på spishällen.
- Placera aldrig ett varmt kokkärl över kontrollpanelen.
- Om en låda finns under den inbyggda apparaten ska du se till att utrymmet mellan lådans innehåll och apparatens undre del är tillräckligt stort (2 cm). Detta är viktigt för att garantera en korrekt ventilation.
- Placera aldrig något brännbart föremål (t.ex. sprayer) i lådan som ligger under spishällen. Eventuella besticklådor måste vara värmetåliga.

Försiktighetsåtgärder vid fel på apparaten

- Om en defekt observeras ska du stänga av apparaten och stänga av strömförsörjningen.
- Om det keramiska glaset har spruckit eller splittrats måste du koppla ur apparaten och kontakta service.
- Reparation måste utföras av specialister. Öppna inte apparaten på egen hand.
- **WARNING:** Om ytan har spruckit ska du stänga av apparaten för att undvika risk för elektriska stötar.

Andra försiktighetsåtgärder

- Se till att kokkärnen alltid är i mitten av värmezonen. Kastrullens botten ska täcka så mycket som möjligt av värmezonen.
- För pacemakeranvändare kan magnetfältet påverka dess funktion. Vi rekommenderar att du får information från återförsäljaren eller läkaren.
- Placera inte kokkärl av aluminium eller syntetiskt material på hällen: de kan smälta på värmezoner som fortfarande är heta.
- Försök ALDRIG släcka en eld med vatten, men stäng av apparaten och täck sedan flamman, t.ex. med ett lock eller en brandfilt.



ANVÄNDNING AV ANTINGEN EN KASTRULL AV DÅLIG KVALITET ELLER NÅGON INDUKTIONSADAPTERPLATTA FÖR ICKE-MAGNETISKA KOKKÄRL UTGÖR ETT BROTT MOT GARANTIN.

I DETTA FALL KAN TILLVERKAREN INTE HÅLLAS ANSVARIG FÖR NÅGON SKADA SOM ORSAKAS PÅ SPISHÄLLEN OCH/ELLER DESS MILJÖ.



BESKRIVNING AV APPARATEN

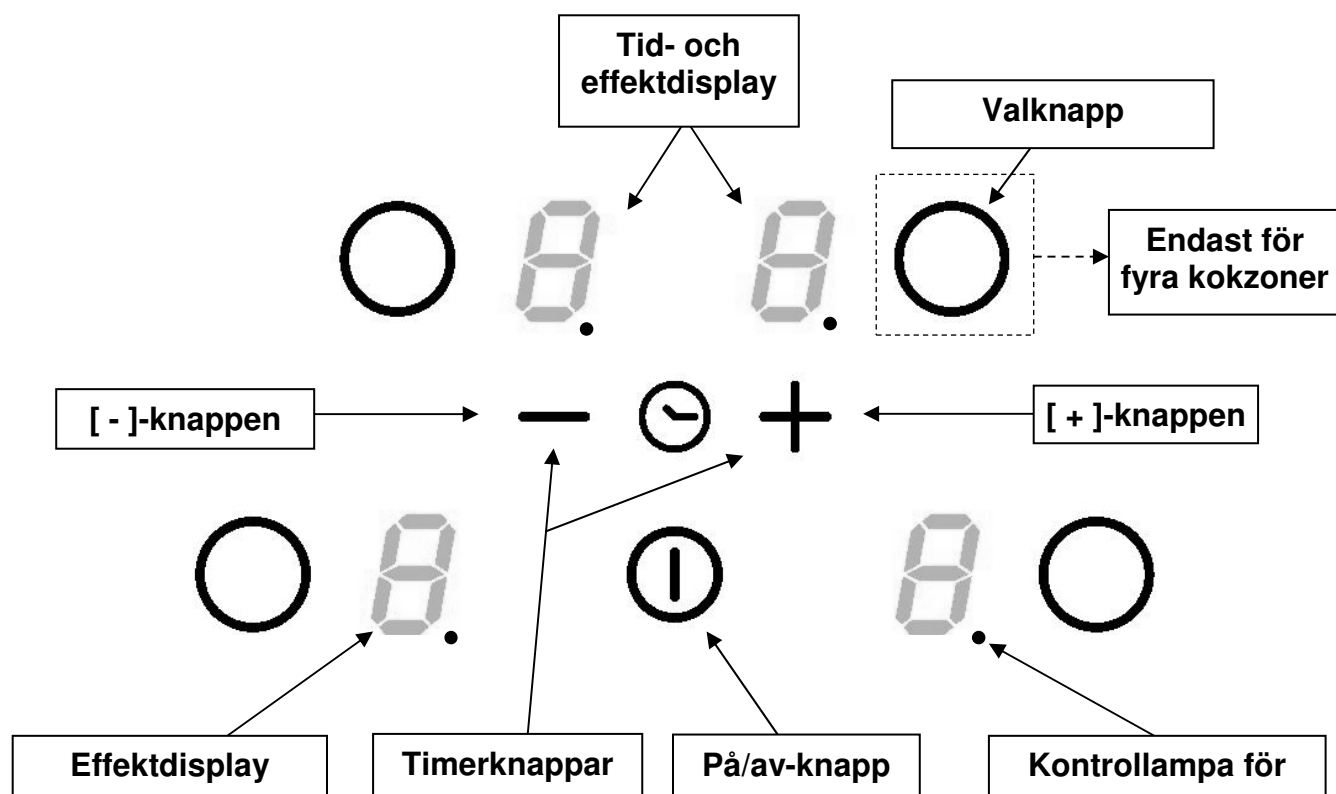
Tekniska egenskaper

Typ	P603IC1B2NEE P603IC1B2GNEE	P604IC1B2NEE P604IC1B2GNEE P604IC2B2NEE
Total effekt	5500 W	7400 W
Spishällens energiförbrukning EC _{hob} **	167,9 Wh/kg	172,8 Wh/kg
Främre vänster värmezon	195 x 190 mm	200 x 190 mm
Minsta detektion	Ø 100 mm	Ø 100 mm
Nominell effekt*	1400 W	1400 W
Boostereffekt*	1850 W	1850 W
Standardiserad kategori av kokkärl**	B	C
Energiförbrukning EC _{cw} **	164 Wh/kg	172,7 Wh/kg
Bakre vänster värmezon	195 x 190 mm	200 x 190 mm
Minsta detektion	Ø 100 mm	Ø 100 mm
Nominell effekt*	1400 W	1400 W
Boostereffekt*	1850 W	1850 W
Standardiserad kategori av kokkärl**	C	C
Energiförbrukning EC _{cw} **	172,7 Wh/kg	172,7 Wh/kg
Bakre höger värmezon	-	Ø 180 mm
Minsta detektion	-	Ø 100 mm
Nominell effekt*	-	1400 W
Boostereffekt*	-	1850 W
Standardiserad kategori av kokkärl**	-	B
Energiförbrukning EC _{cw} **	-	164,0 Wh/kg
Främre höger värmezon	Ø 200 mm	Ø 180 mm
Minsta detektion	Ø 110 mm	Ø 100 mm
Nominell effekt*	1850 W	1400 W
Boostereffekt*	2100 W	1850 W
Standardiserad kategori av kokkärl**	C	A
Energiförbrukning EC _{cw} **	167,0 Wh/kg	181,6 Wh/kg

* Den angivna effekten kan ändras beroende på pannans dimensioner och material.

**beräknas enligt metoden för mätning av prestanda (EN 60350-2).

Kontrollpanel



ANVÄNDNING AV APPARATEN

Display

<u>Display</u>	<u>Beteckning</u>	<u>Funktion</u>
0	Noll	Värmezonen är aktiverad.
1...9	Effektnivå	Val av värmenivå.
<u>U</u>	Panndetektion	Ingen panna eller olämplig panna.
<u>E</u>	Felmeddelande	Elektroniskt fel.
H	Restvärme	Värmezonen är het.
L	Låsning	Låsning av kontrollpanelen.
P	Booster	Boostereffekten är aktiverad.
□	Brygga	2 värmezoner kombineras.

Ventilation

Kylsystemet arbetar kontinuerligt. Det startar när hällen slås på och ökar farten när hällen används intensivt. Kylfläkten minskar sin hastighet och stannar automatiskt när den elektroniska kretsen har kylts tillräckligt.

UPPSTART OCH HANTERING AV APPARATEN

Före den första användningen

Rengör hällen med en fuktig trasa och torka sedan noggrant ytan. Använd inte rengöringsmedel som riskerar att orsaka blåfärgning av glasytan.

Induktionsprincipen

En induktionsspole är placerad under varje värmezon. När den är aktiverad avger den ett variabelt elektromagnetiskt fält som alstrar induktionsströmmar i pannans ferromagnetiska bottenplatta. Resultatet är en uppvärmning av pannan på värmezonen.

Naturligtvis måste pannan anpassas:

- Alla ferromagnetiska pannor rekommenderas (kontrollera att den har en liten magnet): gjutjärns- och stålpannor, emaljerade pannor, pannor av rostfritt stål med ferromagnetiska bottenar...
- Får inte användas: koppar, rent rostfritt stål, aluminium, glas, trä, keramik, stengods...

Induktionsvärmezonen anpassar sig automatiskt efter storleken på pannan. Med en för liten diameter fungerar inte pannan. Denna diameter varierar beroende på värmezonen diameter.

Om pannan inte är anpassad till induktionshällen visar displayen [U].

Tryckkänslig

Din keramikhäll är utrustad med elektroniska reglage med tryckkänsliga knappar. När ditt finger trycker på knappen aktiveras motsvarande kommando. Denna aktivering bekräftas av en kontrollampa, en bokstav eller en siffra på displayen och/eller ett "pip".

Vid allmän användning trycker du bara en gång på samma knapp.

Uppstart

Du måste först slå på hällen, sedan värmezonen:

- **Starta/stänga av hällen:**

<u>Åtgärd</u>	<u>Kontrollpanel</u>	<u>Display</u>
Starta	Tryck på knappen [①]	[0]
Tryck på knappen	Tryck på knappen [①]	Inget eller [H]

- **Starta/stänga av en värmezon:**

<u>Åtgärd</u>	<u>Kontrollpanel</u>	<u>Display</u>
Val av zon	Tryck på knappen för val av zon	[0]
Öka effekten	Tryck på knappen [+]	[1] till [9]
Minska effekten	Tryck på knappen [-]	[9] till [1]
Stoppa	Tryck på knappen [-]	[0] eller [H]

Om ingen åtgärd görs inom 20 sekunder återgår elektroniken till vänteläge.

Panndetektion

Panndetektionen säkerställer en perfekt säkerhet. Induktionen fungerar inte: :

- Om det inte finns någon panna på värmezonen eller om denna panna inte är anpassad till induktionen. I det här fallet är det omöjligt att öka effekten och displayen visar [U]. Den här symbolen försvinner när en panna placeras på värmezonen.
- Om pannan tas bort från värmezonen stoppas driften. Displayen visar [U]. Symbolen [U] försvinner när pannan sätts tillbaka på värmezonen. Tillagningen fortsätter med den tidigare angivna effektnivån.

Efter användning ska du stänga av värmeelementet: lämna inte panndetektionen [U] aktiv.

Indikation av restvärme

Efter att ha stängt av en värmezon eller hällen har stoppats helt är värmezoner fortsfarande heta vilket indikeras av [H] på displayen.

Symbolen [H] försvinner när värmezoner kan vidröras utan fara.

Så länge som indikatorerna för restvärme är tända ska du inte vidröra värmezoner och inte placera något värmekänsligt föremål på dem. **Det finns risk för brännskador och brand.**

Timer

Timern kan användas samtidigt med alla värmezoner och detta med olika tidsinställningar (från 0 till 99 minuter) för varje värmezon.

- **Inställning och modifiering av tillagningstiden:**

<u>Åtgärd</u>	<u>Kontrollpanel</u>	<u>Display</u>
Val av zon	Tryck på knappen för val av zon	[0]
Öka effekten	Tryck på knappen [+]	[1] till [9]
Välja "Timer"	Tryck samtidigt på [-] och [+]	Timer [00] min
Minska tiden	Tryck på knappen [-]	[00] går till 30,29...
Öka tiden	Tryck på knappen [+]	tidsökning

Efter några sekunder slutar kontrollampan att blinka.

Tiden bekräftas och tillagningen startar tills tiden når [00].

- **Stoppa tillagningstiden:**

<u>Åtgärd</u>	<u>Kontrollpanel</u>	<u>Display</u>
Val av zon	Tryck på knappen för val av zon	[0]
Välja "Timer"	Tryck samtidigt på [-] och [+]	Återstående tid
Stoppa "Timer"	Tryck på knappen [-]	[00] stoppar då

Om flera timers aktiveras upprepar du processen.

- **Automatiskt stopp i slutet av tillagningstiden:**

Så snart den valda tillagningstiden är klar visar timern blinkande [00] och ett ljud ringer.

För att stoppa ljudet och blinkandet räcker det att trycka på valfri knapp.

- **Timerfunktion för ägg:**

Åtgärd

Aktivera hällen
Välj "Timer"
Minska tiden
Öka tiden

Kontrollpanel

Tryck på knappen [①]
Tryck samtidigt på [-] och [+]
Tryck på knappen [-]
Tryck på knappen [+]

Display

[0] eller [H]
Timer [00] min
[00] går till 30,29...
tidsökning

Efter några sekunder slutar kontrollampan att blinka.

Så snart den valda tillagningstiden är klar visar timern blinkande [00] och ett ljud ringer.

För att stoppa ljudet och blinkandet räcker det att trycka på valfri knapp.

Låsning av kontrollpanelen

För att undvika ändring av en inställning för värmezoner, särskilt vid rengöring, kan man låsa kontrollpanelen (med undantag för På/Av-knappen [①]).

- **Låsning:**

Åtgärd

Starta
Låsa hällen

Kontrollpanel

Tryck på knappen [①]
Tryck samtidigt på [-] och
valknapp från den främre
högra zonen
Tryck på valknappen från
den främre högra zonen

Display

[0] eller [H]

Ingen ändring

[L]

- **Upplåsning:**

Åtgärd

Starta

Kontrollpanel

Tryck på knappen [①]

Display

[L]

Under 5 sekunder efter start:

Låsa upp hällen

Tryck samtidigt på [-] och
valknapp från den främre
högra zonen
Tryck igen på knappen [-]

[0]
Ingen lampa på displayerna

Boosterfunktion

Boosterfunktionen [P] ger en effektökning till den valda värmezonen.

Om denna funktion är aktiverad arbetar värmezonen under 5 minuter med en extra hög effekt.

Boostern är användbar för att till exempel snabbt värma stora mängder vatten, som vid tillagning av nudlar.

- **Starta/stoppa boosterfunktionen:**

<u>Åtgärd</u>	<u>Kontrollpanel</u>	<u>Display</u>
Val av zon	Tryck på knappen för val av zon	[0]
Öka effekten	Tryck på knappen [+]	[1] till [9]
Starta boostern	Tryck på knappen [+]	[P] i 5 min
Stoppa boostern	Tryck på knappen [-]	[9]

Bryggfunktion

Med den här funktionen kan du använda 2 värmezoner samtidigt med samma funktioner som en enda värmezon.

<u>Åtgärd</u>	<u>Kontrollpanel</u>	<u>Display</u>
Aktivera hällen	Tryck på knappen [①]	[0] eller [H]
Aktivera bryggan	Tryck samtidigt på de två valknapparna	[□] visas på det bakre området och [0] på det främre området
Öka bryggan	Tryck på knappen [+]	[1 till 9]
Stoppa bryggan	Tryck samtidigt på de två valknapparna	[0] eller [H]

Grillfunktion

Denna funktion är en genväg för bryggfunktionen med en värmenivå på 4.

<u>Åtgärd</u>	<u>Kontrollpanel</u>	<u>Display</u>
Aktivera hällen	Tryck på knappen [①]	[0] eller [H]
Aktivera grillen	Tryck samtidigt på de två valknapparna i 3 sekunder	[□] visas på bakre området och [4] på det främre området
Stoppa grillen	Tryck samtidigt på de två valknapparna i 3 sekunder	[0] eller [H]

Effekthantering

Hällen är utrustad med en effektbegränsning. Om du når maximal effekt blir det omöjligt att öka effekten på de olika värmezonererna och en pipsignal hörs.

- För fyra kokzoner är fabriksbegränsningen inställd på 7400 W men kan växlas till 3700 W, 4800 W eller 5600 W.
- För fyra kokzoner är fabriksbegränsningen inställd på 5550 W men kan växlas till 3700 W eller 4800 W.

Konfiguration av effektbegränsning

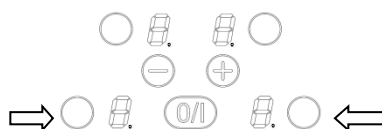
Innan du påbörjar proceduren:

- Se till att det inte finns någon kastrull på hällen
- Koppla bort apparaten från elnätet genom att ta bort säkringen eller stänga av dvärgbrytaren.
- Återanslut apparaten till elnätet
- Starta proceduren inom 2 minuter efter att du har återanslutit hällen till elnätet
- Se till att alla värmezoner är avstängda.

Procedur:

För att ställa in effektbegränsningen måste du:

- 1) Trycka samtidigt på de två knapparna i de undre zonerna i 3 sekunder. Ett pip hörs och den aktuella effekten visas.
- 2) Ställ in effektbegränsningen genom att använda [+] och [-]. För att avsluta proceduren utan att spara ändringarna vidrör du inte någon knapp på 60 sekunder.
- 3) För att spara den nya effektbegränsningen trycker du på de två knapparna på de undre zonerna i 3 sekunder. När den nya begränsningen är registrerad hörs ett pip.



TILLAGNINGSRÅD

Pannkvalitet

Anpassade material: stål, emaljerat stål, gjutjärn, ferromagnetiskt rostfritt stål, aluminium med ferromagnetisk botten.

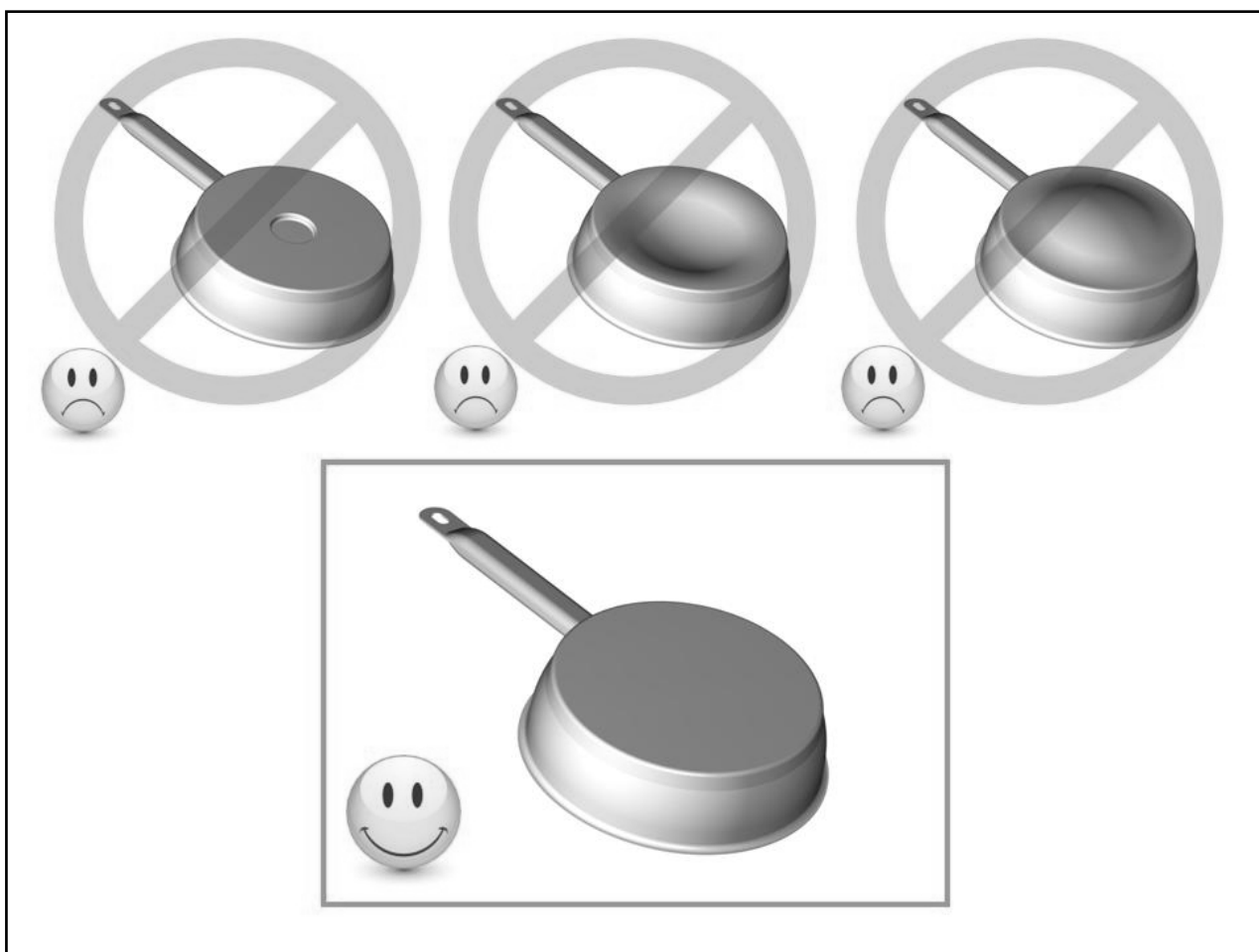
Ej anpassade material: aluminium och rostfritt stål utan ferromagnetisk botten, koppar, mässing, glas, keramik, porslin.

Tillverkarna anger om deras produkter är kompatibla för induktion.

Så här kontrollerar du om pannor är kompatibla:

- Lägg lite vatten i en panna placerad på en induktionsvärmesone som är inställd på nivå [9]. Detta vatten måste värmas på några sekunder.
- En magnet fastnar på botten av pannan.

Vissa pannor kan avge ett ljud när de placeras på en induktionsvärmesone. Detta ljud innebär inte något fel på apparaten och påverkar inte tillagningen.



Panndimension

Värmesonen anpassas, till en viss gräns, efter pannans diameter. Dock måste botten av denna panna ha en minsta diameter enligt motsvarande värmesone.

Placera pannan ordentligt i mitten av värmesonen för att uppnå bästa effektivitet av hällen.

Exempel på inställning av tillagningseffekt

(värdena nedan är vägledande)

1 till 2	Smältning Uppvärmning	Såser, smör, choklad, gelatin Färdiglagade rätter
2 till 3	Sjudning Upptining	Ris, pudding, sockersirap Torkade grönsaker, fisk, frysta produkter
3 till 4	Ånga	Grönsaker, fisk, kött
4 till 5	Vatten	Ångad potatis, soppor, pasta, färska grönsaker
6 till 7	Tillagning på mediumvärme Sjudning	Kött, lever, ägg, korv Gulasch, roulad, inälvor
7 till 8	Kokning	Potatis, plättar, våfflor
9	Stekning, rostning, koka vatten	Stekar, omeletter, stekta rätter, vatten
P	Stekning, rostning Koka vatten	kalops, biffar Koka betydande mängder vatten

UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

Stäng av apparaten före rengöring.

Rengör inte hällen om glaset är för varmt eftersom det finns **risk för brännskador**.

- Avlägsna lätt smuts med en fuktig trasa med diskmedel utspädd med lite vatten. Skölj sedan med kallt vatten och torka ytan noggrant.
- Mycket frätande eller slipande rengöringsmedel och rengöringsutrustning som kan orsaka repor måste absolut undvikas.
- Använd aldrig ångrengörare eller högtryckstvätt.
- Använd inga föremål som kan repa det keramiska glaset.
- Se till att pannan är torr och ren. Se till att det inte finns damm på din keramiska häll eller på pannan. Att dra grova kastruller kommer att repa ytan.
- Spill av socker, sylt, gelé, etc. måste avlägsnas omedelbart. Du kommer därmed att förhindra att ytan skadas.

VAD MAN GÖR VID PROBLEM

Hällen eller värmezonen startar inte:

- Hällen är dåligt ansluten till elnätet.
- Skyddssäkringen har utlösts.
- Låsningfunktionen har aktiverats.
- De tryckkänsliga knapparna är täckta av fett eller vatten.
- Ett föremål har lagts på en knapp.

Kontrollpanelen visar [U]:

- Det finns ingen panna på värmezonen.
- Pannan är inte kompatibel med induktion.
- Pannans bottendiameter är för liten.

Kontrollpanelen visar [E]:

- Koppla bort och återanslut hällen.
- Ring eftermarknadsservice.

En eller alla värmezoner stängs av:

- Säkerhetssystemet inkopplat.
- Du glömde stänga av värmezonen under en lång tid.
- En eller flera tryckknappar är täckta.
- Pannan är tom och dess botten överhettad.
- Hällen har också en automatisk minskning av effektnivån och bryter automatiskt överhettning

Kontinuerlig ventilation efter avstängning av hällen:

- Detta är inte ett fel, fläkten arbetar kontinuerligt för att skydda den elektroniska enheten.
- Fläkten stannar automatiskt.

Kontrollpanelen visar [L]:

- Se kapitlet Låsning av kontrollpanelen.

Kontrollpanelen visar [Er03]:

- Ett föremål eller en vätska täcker kontrollknapparna. Symbolen försvinner så snart knappen släpps eller rengörs.

Kontrollpanelen visar [E2] eller [EH]:

- Hällen är överhettad, låt den svalna och slå sedan på den igen.

Kontrollpanelen visar [E3]:

- Pannan är inte anpassad, byt pannan.

Kontrollpanelen visar [E5]:

- Defekt nätverk. Kontrollera spänningen i elnätet.

Kontrollpanelen visar [E6]:

- Defekt nätverk. Kontrollera frekvensen i elnätet.

Kontrollpanelen visar [E8]:

- Ventilatorns luftinlopp hindras, befria det.

Kontrollpanelen visar [U400]:

- Hällen är inte ansluten till elnätet. Kontrollera anslutningen och återanslut hällen.

Om en av symbolerna ovan kvarstår ringer du SAV.

BEVARANDE AV MILJÖN

- Materialen i förpackningen är ekologiska och återvinningsbara.
- De elektroniska apparaterna består av återvinningsbara och ibland av material som är skadliga för miljön, men som är nödvändiga för att de ska fungera bra och för att skydda apparaten.

- Kasta inte apparaten med hushållsavfall
 - Kontakta den kommunala avfallsstationen som är anpassad för återvinning av hushållsapparater.

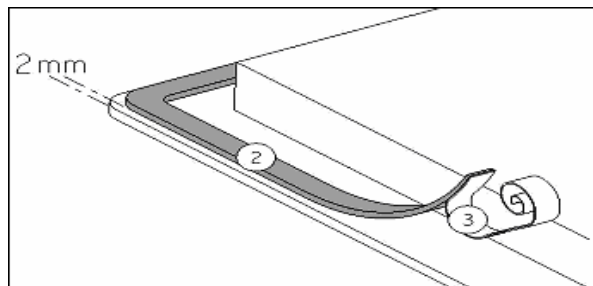


INSTALLATIONSINSTRUKTIONER

Installationen får endast utföras av specialister.

Apparatens användare ska respektera lagstiftningen och standarderna som gäller i dennes hemland.

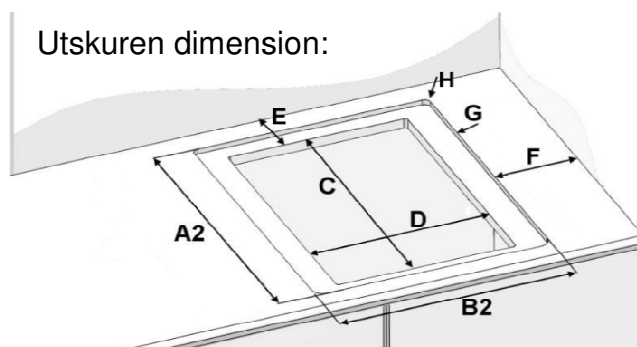
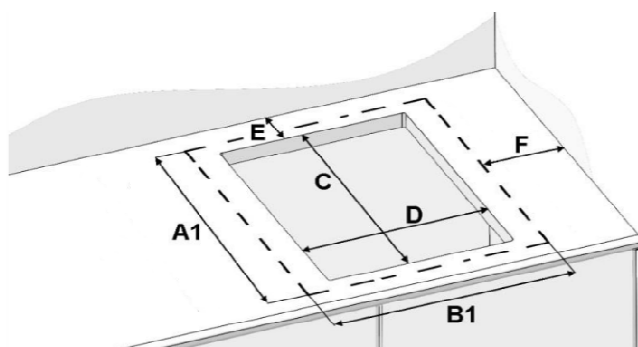
Hur man sätter fast tätningen:



Klistra fast tätningen (2) två millimeter från glasets ytterkant, efter att skyddsarket (3) tagits bort.

Montering – installation:

- Dimensionerna är:



Utskuren dimension:

	Glas Dimension		Utskärnings Dimension		Tillbaka	Sida	Vinkel	Utskuren dimension		Djup
	A1	B1	C	D	E	F	H	A2	B2	G
P603IC1B2NEE P603IC1B2GNEE P604IC1B2NEE P604IC1B2GNEE P604IC2B2NEE	520	590	490	560	50	40	8	526	596	5

- **Se till att det finns ett avstånd på 50 mm mellan hällen och väggen eller sidorna.**
- Hällarna är klassificerade som "Y"-klass för värmeskydd. Hällen ska helst installeras med gott om utrymme på båda sidor. Det kan finnas en vägg baktill och höga enheter eller en vägg på ena sidan. **Men på andra sidan får ingen enhet eller apparat stå högre än hällen.**
- Möbeln eller stödet där hällen ska monteras, liksom kanten av möblerna, laminatbeläggningarna och limmet som används för att fixera dem måste kunna motstå temperaturer upp till 100 °C.
- Väggens kantstänger måste vara värmetåliga.
- Installera inte hällen ovanpå en icke-ventilerad ugn eller diskmaskin.
- Bänkskivan måste kunna bära vikten utav induktionshällen som väger ca 20kg.
- För att vara säker på att induktionshällen fäster ordentligt mot bänkskivan, efter att ha använt list/silikon, placera jämnt fördelad vikt på induktionshällen. (Använd gärna kastruller med vatten i som tyngd).
- För att säkerställa att den elektroniska apparaten har god luftcirkulation ska du upprätthålla ett avstånd på 20 mm under botten av hällens hölje.
- Om en låda placeras under hällen ska du undvika att lägga lättantändliga föremål (till exempel sprayer) eller icke-värmetåliga föremål i denna låda.
- Material som ofta används för att expandera arbetsytorna vid kontakt med vatten. För att skydda den utskurna kanten applicerar du en beläggning med lack eller specialtättningsmedel. Särskild omsorg måste vidtas vid applicering av den självhäftande fogen som medföljer hällen för att förhindra läckage in i den stödjande möbeln. Den här tätningen garanterar en korrekt försegling när den används tillsammans med släta arbetsytor.
- Säkerhetsavståndet mellan hällen och spiskåpan placerad ovanför måste respektera indikationerna från spiskåpans tillverkare. Upprätthåll ett avstånd på minst 760 mm om du inte har några ytterligare anvisningar.
- Anslutningskabeln får inte utsättas för mekanisk påfrestning (t.ex. från en låda) efter konstruktion.
- **WARNING:** Använd endast hållskydd som konstruerats av apparatens tillverkare eller anges av apparatens tillverkare i bruksanvisningen som lämpliga eller hållskydd som medföljer apparaten. Användning av olämpliga skydd kan orsaka olyckor.

ELANSLUTNING

- Installationen av denna apparat och anslutningen till elnätet får endast anförtros en elektriker som är välbekant med normativa bestämmelser och följer dem noggrant.
- Skyddet mot spänningssatta delar måste säkerställas efter inbyggnad.
- Nödvändiga data för anslutning finns på klistermärkena på hällens hölje nära anslutningsdosan.
- Anslutningen till nätström måste göras med en jordad kontakt eller via en omnipolär dvärgbrytare med en kontaktöppning på minst 3 mm.
- Den elektriska kretsen måste separeras från nätverket med hjälp av anpassade anordningar, till exempel: dvärgbrytare, säkringar eller kontaktorer.
- Om apparaten inte är utrustad med en åtkomlig kontakt måste fränkopplingsanordningar vara inbyggda i den fasta installationen, i enlighet med installationsbestämmelserna.
- Inloppsslangen måste placeras så att den inte vidrör någon av hällens eller ugnens heta delar.

Var försiktig!

Denna apparat får endast anslutas till ett nätverk på 230 V ~ 50/60 Hz.

Anslut alltid jordkabeln.

Respektera kopplingsschemat.

Anslutningsdosan är placerad nedtill på baksidan av hällens hölje. För att öppna locket använder du en medelstor skruvmejsel. Placera den i skårorna och öppna locket.

Nätström	Anslutning	Kabeldiameter	Kabel	Skyddskaliber
230 V~50/60 Hz	1-fas + N	3 x 2,5 mm ²	H 05 VV – F H 05 RR – F	25 A *
400V~50/60 Hz	2-fas + N	4 x 1,5 mm ²	H 05 VV – F H 05 RR – F	16 A *

*beräknad med den simultana faktorn enligt standarden EN 60335-2-6

Anslutning av hällen

Inställning av konfigurationerna:

För de olika typerna av anslutning använder du de mässingsbryggor som finns i lådan bredvid terminalen

Monofas 230 V~1 P+N

Lägg en brygga mellan terminal L1 och L2.

Lägg en brygga mellan terminal N1 och N2.

Anslut jordledningen "jordterminalen".

Anslut neutralledningen N till en av terminalerna N1 eller N2.

Anslut fasen L till en av terminalerna L1 eller L2.

Bifas 400 V~2 P+N

Lägg en brygga mellan terminal N1 och N2.

Anslut jordledningen "jordterminalen".

Anslut neutralledningen N till en av terminalerna N1 eller N2.

Anslut fasen L1 till terminalen L1.

Anslut fasen L2 till terminalen L2.

Vi kan inte hållas ansvariga för olyckor som uppstår på grund av felaktig anslutning eller vid användning av en apparat som inte har jordats eller har utrustats med felaktig jordanslutning.

Beste klant,

Van harte dank voor uw keuze van onze ceramische inductiekookplaat.

Om uw toestel optimaal te gebruiken, raden wij u aan de volgende opmerkingen aandachtig te lezen en te bewaren voor eventuele latere raadpleging.

SAMENVATTING

VEILIGHEID.....	20
VOORZORGSMATREGELEN VOOR GEBRUIK.....	20
GEBRUIK VAN HET APPARAAT.....	20
VOORZORGSMATREGELEN OM BESCHADIGINGEN VAN HET APPARAAT TE VOORKOMEN	21
VOORZORGSMATREGELEN BIJ STORINGEN VAN HET APPARAAT	22
ANDERE VOORZORGSMATREGELEN	22
BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT.....	22
TECHNISCHE SPECIFICATIE.....	23
BEDIENINGSPANEEL.....	24
GEBRUIK VAN HET APPARAAT	24
DISPLAY	24
VENTILATIE	24
INWERKINGSTELLING EN GEBRUIK VAN HET APPARAAT.....	25
VOOR HET EERSTE GEBRUIK.....	25
WERKINGSPRINCIPE INDUCTIE	25
TIPTOETSEN.....	25
OPSTARTEN.....	25
PANDETECTIE	26
RESTWARMTE-INDICATIE	26
TIMER.....	26
VERGREDELING VAN HET BEDIENINGSPANEEL.	27
BOOSTFUNCTIE	28
BRUGFUNCTIE	28
GRILLFUNCTIE.....	28
VERMOGENSBEHEER	29
CONFIGURATIE VAN DE VERMOGENSBEGRENZING.....	29
KOOKADVIEZEN	30
KWALITEIT VAN DE PANNEN	30
AFMETINGEN VAN DE PAN.....	30
VOORBEELDEN VAN INSTELLINGEN VAN HET KOOKVERMOGEN	31
REINIGING EN ONDERHOUD.....	31
PROBLEMEN OPLOSSEN	31
MILIEUBESCHERMING	32
INSTALLATIEHANDLEIDING.....	33
ELEKTRISCHE AANSLUITING	35

Voorzorgsmaatregelen voor gebruik

- Pak alle materialen uit.
- Laat de installatie en aansluiting van het apparaat uitvoeren door een erkende specialist. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die is ontstaan door fouten bij het inbouwen of aansluiten.
- Om het te kunnen gebruiken moet het apparaat goed uitgerust zijn en geplaatst worden in een keukenkastje met een aangepast en goedgekeurd werkblad.
- Dit huishoudelijke apparaat is uitsluitend bestemd voor het koken van voedsel. Elk ander huishoudelijk, commercieel of industrieel gebruik is niet toegestaan.
- Verwijder alle labels en stickers van het ceramische glas.
- U mag het apparaat niet wijzigen of aanpassen.
- U kunt de kookplaat niet gebruiken als vrijstaand kooktoestel of als werkblad.
- Het apparaat moet worden geaard en aangesloten in overeenstemming met de lokale normen.
- Gebruik geen verlengsnoer om het apparaat aan te sluiten.
- U kunt het apparaat niet gebruiken boven een vaatwasmachine of wasdroger: de stoom kan elektronische apparaten beschadigen.
- Het apparaat is niet bedoeld voor bediening met een externe timer of een apart systeem voor afstandsbediening.

Gebruik van het apparaat

- Schakel de kookzones na gebruik uit.
- Houd het kookproces in de gaten als u vet of olie gebruikt, die kunnen namelijk snel in brand vliegen.
- Zorg ervoor dat u zich niet brandt tijdens of na het gebruik van het apparaat.
- Zorg ervoor dat de kabel van een vast of bewegend apparaat niet in contact kan komen met het glas of een hete pan.
- Plaats geen magnetische voorwerpen (creditcards, diskettes, rekenmachines) in de buurt van het werkende apparaat.

- U mag geen metalen voorwerpen als messen, vorken, lepels en deksels op het oppervlak van de kookplaat leggen. Zij kunnen namelijk zeer heet worden.
- Plaats in het algemeen geen metalen voorwerpen op het glasoppervlak, met uitzondering van kookgerei. Bij vroegtijdig inschakelen of restwarmte kunnen deze voorwerpen heet worden, smelten of zelfs verbranden.
- Dek het apparaat nooit af met een doek of beschermfolie. Deze kunnen zeer heet worden en ontbranden.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of mentale vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, als zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over veilig gebruik van het apparaat en als zij de gevaren van het gebruik begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Kinderen mogen het apparaat niet zonder toezicht schoonmaken of onderhouden.

Voorzorgsmaatregelen om beschadigingen van het apparaat te voorkomen

- Ruwe onderkanten of beschadigde pannen (niet-geëmailleerde gietijzeren pannen) kunnen het ceramische glas beschadigen.
- Zand en andere schurende materialen kunnen het ceramische glas beschadigen.
- Voorkom dat voorwerpen, ook kleine, op het ceramische glas vallen.
- Zorg ervoor de randen van het glas niet te raken met de pannen.
- Zorg ervoor dat de ventilatie van het apparaat functioneert volgens de instructies van de fabrikant.
- Zet geen lege pannen op de vitroceramische inductiekookplaat.
- Suiker, synthetische materialen of aluminiumplaat mogen niet in contact komen met de kookzones. Door afkoeling kunnen ze breuken of andere aantastingen van het ceramische glas veroorzaken. Zet het apparaat aan en neem ze onmiddellijk van de hete kookzone (zorg ervoor dat u zich niet brandt).
- **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: plaats geen voorwerpen op het kookoppervlak.
- Plaats nooit heet kookgerei op het bedieningspaneel.
- Indien er een lade werd geïnstalleerd onder het ingebouwde toestel, zorg dan dat de ruimte tussen de inhoud van de lade en de onderkant

van het apparaat voldoende groot is (2 cm). Dit is noodzakelijk om juiste ventilatie te garanderen.

- Bewaar nooit brandbare voorwerpen (bv. spuitbussen) in de lade onder de vitroceramische inductiekookplaat. Eventuele besteklades moeten hittebestendig zijn.

Voorzorgsmaatregelen bij storingen van het apparaat

- Als u een defect opmerkt, zet het apparaat dan uit en schakel de stroomvoorziening uit.
- Als het ceramische glas is gebarsten of gescheurd, moet u de stekker van het apparaat uit het stopcontact halen en contact opnemen met de klantenservice.
- De reparatie moet worden uitgevoerd door specialisten. Maak het apparaat niet zelf open.
- **WAARSCHUWING:** Als het oppervlak is gebarsten, moet u het apparaat uitschakelen om elektrische schokken te voorkomen.

Andere voorzorgsmaatregelen

- Zorg dat het kookgerei altijd centraal op de kookzone staat. De bodem van de pan moet de kookzone zoveel mogelijk bedekken.
- Het magnetische veld kan de werking van een pacemaker beïnvloeden. We raden aan om meer informatie in te winnen bij uw verkoper of arts.
- Zet geen containers van aluminium of synthetisch materiaal op de kookplaat. Deze kunnen smelten door de restwarmte van de kookzones.
- Probeer **NOOIT** vuur te blussen met water, maar schakel het apparaat uit en bedek de vlammen met bv. een deksel of een branddeken.



**BIJ GEBRUIK VAN EEN PAN VAN SLECHTE KWALITEIT OF
EEN INDUCTIE-ADAPTERPLAAT VOOR NIET-MAGNETISCH
KOOKGEREI VERVALT DE GARANTIE.
IN DIT GEVAL KAN DE FABRIKANT NIET
AANSPRAKELIJK WORDEN GESTELD VOOR SCHADE
DIE IS ONTSTAAN AAN DE KOOKPLAAT EN/OF ZIJN
OMGEVING**



BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

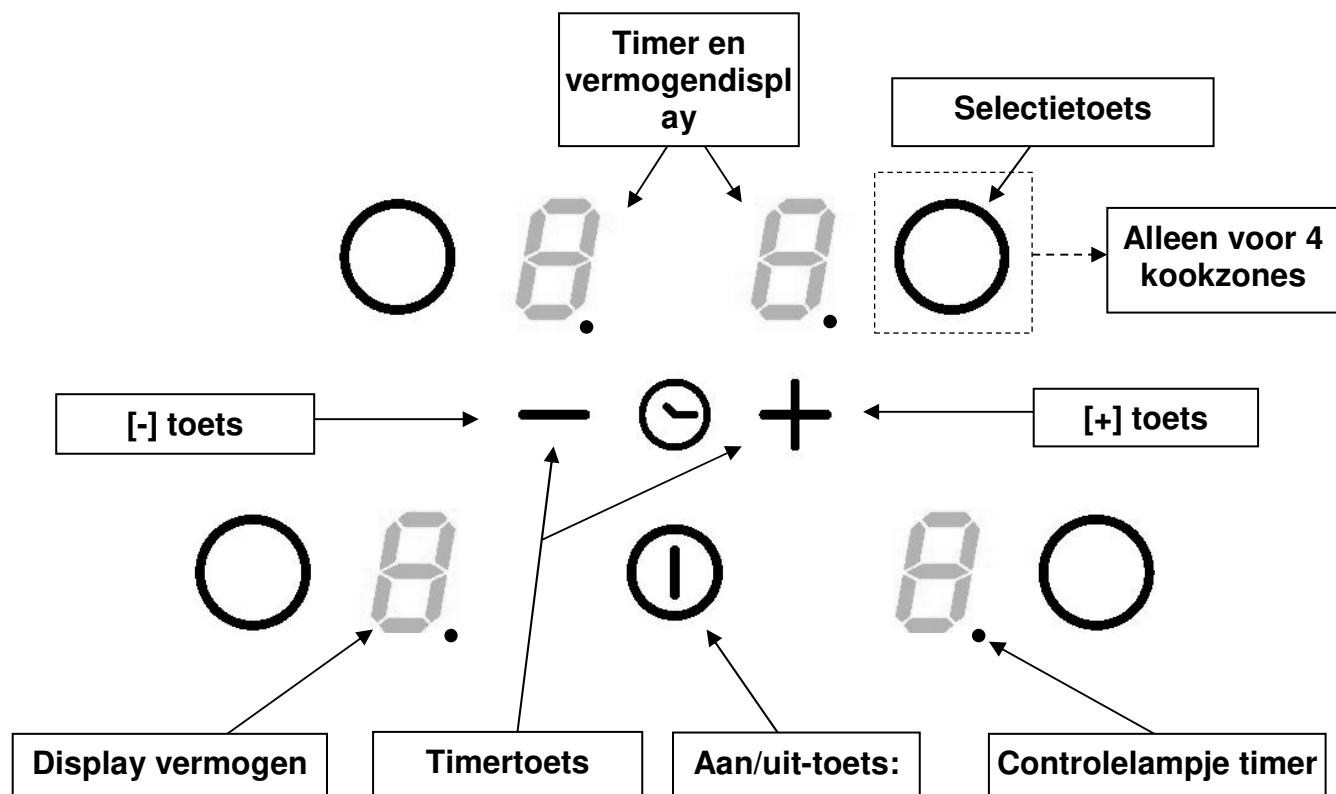
Technische specificatie

Type	P603IC1B2NEE P603IC1B2GNEE	P604IC1B2NEE P604IC1B2GNEE P604IC2B2NEE
Totaal vermogen	5500 W	7400 W
Energieverbruik voor de kookplaat EC _{kookplaat} **	167,9 Wh/kg	172,8 Wh/kg
Kookzone linksvoor	195x190 mm	200x190 mm
Detectieminimum	Ø 100 mm	Ø 100 mm
Nominaal vermogen*	1400 W	1400 W
Boostvermogen*	1850 W	1850 W
Gestandaardiseerde kookgereicategorie**	B	C
Energieverbruik EC _{cw} **	164 Wh/kg	172,7 Wh/kg
Kookzone linksachter	195x190 mm	200x190 mm
Detectieminimum	Ø 100 mm	Ø 100 mm
Nominaal vermogen*	1400 W	1400 W
Boostvermogen*	1850 W	1850 W
Gestandaardiseerde kookgereicategorie**	C	C
Energieverbruik EC _{cw} **	172,7 Wh/kg	172,7 Wh/kg
Kookzone rechtsachter	-	Ø 180 mm
Detectieminimum	-	Ø 100 mm
Nominaal vermogen*	-	1400 W
Boostvermogen*	-	1850 W
Gestandaardiseerde kookgereicategorie**	-	B
Energieverbruik EC _{cw} **	-	164,0 Wh/kg
Kookzone rechtsvoor	Ø 200 mm	Ø 180 mm
Detectieminimum	Ø 110 mm	Ø 100 mm
Nominaal vermogen*	1850 W	1400 W
Boostvermogen*	2100 W	1850 W
Gestandaardiseerde kookgereicategorie**	C	A
Energieverbruik EC _{cw} **	167,0 Wh/kg	181,6 Wh/kg

* Het opgegeven vermogen kan afwijken, afhankelijk van de afmetingen en het materiaal van de pan.

** berekend volgens de prestatie meetmethode (EN 60350-2).

Bedieningspaneel



GEBRUIK VAN HET APPARAAT

Display

<u>Display</u>	<u>Omschrijving</u>	<u>Functie</u>
0	Nul	De kookzone is geactiveerd.
1...9	Vermogen	Selectie van het kookvermogen.
<u>U</u>	Pandetectie	Geen pan of ongeschikte pan.
<u>E</u>	Foutmelding	Elektronische storing.
<u>H</u>	Restwarmte	De kookzone is heet.
<u>L</u>	Vergrendelen	Vergrendeling van het bedieningspaneel.
<u>P</u>	Boostfunctie	Het boostvermogen is geactiveerd.
<u>□</u>	Brugfunctie	2 kookzones zijn gecombineerd.

Ventilatie

Het koelsysteem werkt continu. Het start bij het inschakelen van de kookplaat en versnelt wanneer de kookplaat intensief wordt gebruikt. De koelventilator vermindert snelheid en stopt automatisch zodra het elektronische circuit voldoende is afgekoeld.

INWERKINGSTELLING EN GEBRUIK VAN HET APPARAAT

Voor het eerste gebruik

Maak uw kookplaat schoon met een vochtige doek en droog het oppervlak goed af. Gebruik geen schoonmaakmiddel dat een blauw waas op het glasoppervlak kan achterlaten.

Werkingprincipe inductie

Onder iedere kookzone bevindt zich een inductiespoel. Als die is ingeschakeld, ontstaat een variabel elektromagnetisch veld dat inductiestromen opwekt in de magnetische bodem van de pan. Het gevolg is dat de pan op de kookzone heet wordt.

Deze pan moet hiervoor natuurlijk wel geschikt zijn.

- Alle magnetische pannen zijn geschikt (u kunt dit eenvoudig controleren met een magneetje): pannen van gietijzer en staal, geëmailleerde pannen, roestvrijstalen pannen met een magnetische bodem...
- Ongeschikt zijn: koper, zuiver roestvrijstaal, aluminium, glas, hout, keramiek, aardewerk...

De inductiekookzone past zich automatisch aan de afmetingen van de pan aan. Bij een te kleine diameter werkt de pan niet. Deze diameter varieert, afhankelijk van de diameter van de kookzone. Als een pan niet geschikt is voor de inductiekookplaat, verschijnt [U] op het display.

Tiptoetsen

Uw inductiekookplaat is uitgerust met elektronische bediening door middel van tiptoetsen. Als uw vinger de toets aanraakt, wordt de bijbehorende functie ingeschakeld. Dit wordt gesignaleerd door een controlelampje, een letter of cijfer op het display en/of een geluidssignaal.

Voor normaal gebruik raakt u één knop tegelijk aan.

Opstarten

U moet eerst de kookplaat inschakelen en vervolgens de kookzone:

- **Inschakelen / uitschakelen van de kookplaat**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Om te starten	Druk op de toets [ⓘ]	[0]
Raak de toets aan	Druk op de toets [ⓘ]	Niets of [H]

- **Inschakelen / uitschakelen van een kookzone**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Zoneselectie	Druk op de toets voor de zoneselectie	[0]
Vermogen verhogen	Druk op de toets [+]	[1] tot [9]
Vermogen verminderen	Druk op de toets [-]	[9] tot [1]
Om te stoppen	Druk op de toets [-]	[0] of [H]

Als u binnen 20 seconden niets doet, keert de elektronica terug naar de stand-bymodus.

Pandetectie

Pandetectie zorgt voor optimale veiligheid. De inductie werkt niet: :

- Als er geen pan op de kookzone staat of als deze pan niet geschikt is voor inductie. In dit geval kunt u het vermogen niet verhogen en verschijnt [U] op het display. Dit symbool verdwijnt als u een pan op de kookzone zet.
- Als u de pan van de kookzone verwijdt, stopt de werking. Het symbool [U] verschijnt op het display. Het symbool [U] verdwijnt zodra de pan wordt terugzet op de kookzone. Het kookproces wordt voortgezet op het eerder ingestelde vermogen.

Schakel het verwarmingselement na gebruik uit, zodat ook de pandetectie [U] uitgaat.

Restwarmte-indicatie

Nadat u een kookzone of de hele kookplaat heeft uitgeschakeld, zijn de kookzones nog steeds heet en verschijnt het symbool [H] op het display.

Het symbool [H] verdwijnt zodra u de kookzones veilig kunt aanraken.

Raak de kookzones niet aan en zet er geen warmtegevoelige voorwerpen op zolang de restwarmte-indicators branden. **Gevaar voor verbrandingen en brandgevaar.**

Timer

De timer kan tegelijkertijd voor alle kookzones worden gebruikt, zelfs met verschillende tijdsinstellingen (van 0 tot 99 minuten) per kookzone.

• Instellen en wijzigen van de kooktijd:

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Zoneselectie	Druk op de toets voor de zoneselectie	[0]
Vermogen verhogen	Druk op de toets [+]	[1] tot [9]
Selectie van de „Timer”	Druk tegelijkertijd op [-] en [+]	Timer [00] min
Tijd verminderen	Druk op de toets [-]	[00] telt achteruit 30, 29, ...
Tijd verhogen	Druk op de toets [+]	Tijd neemt toe

Na een paar seconden stopt het controlelampje met knipperen.

De tijd wordt bevestigd en het kookproces start tot de resterende tijd [00] bereikt.

• Stoppen van de kooktijd:

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Zoneselectie	Druk op de toets voor de zoneselectie	[0]
Selectie van de „Timer”	Druk tegelijkertijd op [-] en [+]	De resterende tijd
Om de „Timer” te stoppen	Druk op de toets [-]	[00] en stopt

Als meerdere timers werden geactiveerd herhaalt u dit proces.

• Automatisch stoppen aan het einde van de kooktijd:

Zodra de geselecteerde kooktijd is verstreken, knippert het symbool [00] op het timerdisplay en weerklinkt een geluidssignaal.

Om het geluid en het knipperen te stoppen volstaat het op een willekeurige toets te drukken.

- **Kookwekkerfunctie:**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Kookplaat activeren	Druk op de toets [ⓘ]	[0] of [H]
Selectie van de „Timer”	Druk tegelijkertijd op [-] en [+]	Timer [00] min
Tijd verminderen	Druk op de toets [-]	[00] telt achteruit 30, 29, ...
Tijd verhogen	Druk op de toets [+]	Tijd neemt toe

Na een paar seconden stopt het controlelampje met knipperen.

Zodra de geselecteerde kooktijd is verstreken, knippert het symbool [00] op het timerdisplay en weerklinkt een geluidssignaal.

Om het geluid en het knipperen te stoppen volstaat het op een willekeurige toets te drukken.

Vergrendeling van het bedieningspaneel.

Om wijziging van de instellingen van de kookzones te voorkomen, bv. tijdens het schoonmaken, kunt u het bedieningspaneel vergrendelen (met uitzondering van de aan/uit-knop [ⓘ]).

- **Vergrendelen:**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Starten	Druk op de toets [ⓘ]	[0] of [H]
Kookplaatvergrendeling	Druk tegelijkertijd op [-] en de selectietoets van de voorste rechter zone	Geen wijziging
	Druk nogmaals op de selectietoets van de voorste rechter zone	[L]

- **Ontgrendelen:**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Starten	Druk op de toets [ⓘ]	[L]
<u>Binnen 5 seconden na de start:</u>		
Kookplaatontgrendeling	Druk tegelijkertijd op [-] en de selectietoets van de voorste rechter zone	[0]
	Druk nogmaals op de toets [-]	Displays lichten niet op

Boostfunctie

De boostfunctie [P] zorgt ervoor dat er extra vermogen naar de geselecteerde kookzone gaat. Als u deze functie inschakelt, werken de kookzones gedurende 5 minuten met extra hoog vermogen. Deze boostfunctie is handig als u een grote hoeveelheid water moet koken voor bijvoorbeeld rijst, pasta of noedels.

- **Starten / Stoppen van de boostfunctie:**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Zoneselectie	Druk op de toets voor de zoneselectie	[0]
Vermogen verhogen	Druk op de toets [+]	[1] tot [9]
Boostfunctie starten	Druk op de toets [+]	[P] gedurende 5 min
Boostfunctie stoppen	Druk op de toets [-]	[9]

Brugfunctie

Met deze functie kunt u 2 kookzones tegelijkertijd gebruiken met dezelfde functies als een enkele kookzone.

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Kookplaat activeren	Druk op de toets [①]	[0] of [H]
Brugfunctie activeren	Druk tegelijkertijd op de twee selectietoetsen	[□] verschijnt op de achterste zone en [0] op de voorste zone
Brugvermogen verhogen	Druk op de toets [+]	[1] tot [9]
Brugfunctie uitschakelen	Druk tegelijkertijd op de twee selectietoetsen	[0] of [H]

Grillfunctie

Deze functie is een snelkoppeling voor de brugfunctie met een kookniveau van 4.

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Kookplaat activeren	Druk op de toets [①]	[0] of [H]
Grillfunctie activeren	Druk tegelijkertijd op de twee selectietoetsen gedurende 3 seconden	[□] verschijnt op de achterste zone en [4] op de voorste zone
Grillfunctie stoppen	Druk tegelijkertijd op de twee selectietoetsen gedurende 3 seconden	[0] of [H]

Vermogensbeheer

De kookplaat is uitgerust met een vermogensbeperking. Als u het maximale vermogen bereikt, is het onmogelijk om het vermogen op de verschillende kookzones te verhogen en klinkt er een piepsignaal.

- Voor een 4 zone kookplaat is de fabrieksinstelling 7400 W, maar het is mogelijk om over te schakelen naar 3700 W, 4800 W of 5600 W.
- Voor een 3 zone kookplaat is de fabrieksinstelling 5550 W, maar het is mogelijk om te wisselen naar 3700 W of 4800 W.

Configuratie van de vermogensbegrenzing

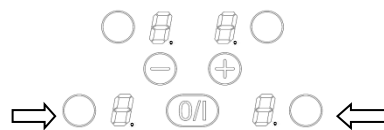
Voor het begin van de procedure:

- Zorg ervoor dat er geen pan op de kookplaat staat
- Koppel het apparaat los van het elektriciteitsnet door de zekering te verwijderen of de stroomonderbreker uit te schakelen.
- Sluit de kookplaat opnieuw aan op het elektriciteitsnet.
- Start deze procedure binnen 2 minuten nadat u de kookplaat weer heeft aangesloten op het elektriciteitsnet
- Zorg ervoor dat alle kookzones uitgeschakeld zijn.

Procedure:

Om de vermogensbegrenzing in te stellen, gaat u als volgt te werk:

- 4) Druk tegelijkertijd op de twee toetsen van de onderste zones gedurende 3 seconden. Een pieptoon weerklinkt en het huidige vermogen wordt weergegeven.
- 5) Om de vermogensbegrenzing in te stellen, gebruikt u de [+] en [-] toetsen. Om de procedure af te sluiten zonder uw wijzigingen op te slaan, raakt u gedurende 60 seconden geen enkele toets aan.
- 6) Om de nieuwe vermogensbegrenzing op te slaan, drukt u gedurende 3 seconden opnieuw op de twee toetsen van de onderste zones. Zodra de nieuwe begrenzing is geregistreerd, klinkt er een pieptoon.



KOOKADVIEZEN

Kwaliteit van de pannen

Geschikte materialen: staal, geëmailleerd staal, gietijzer, magnetisch roestvrijstaal, aluminium met magnetische bodem.

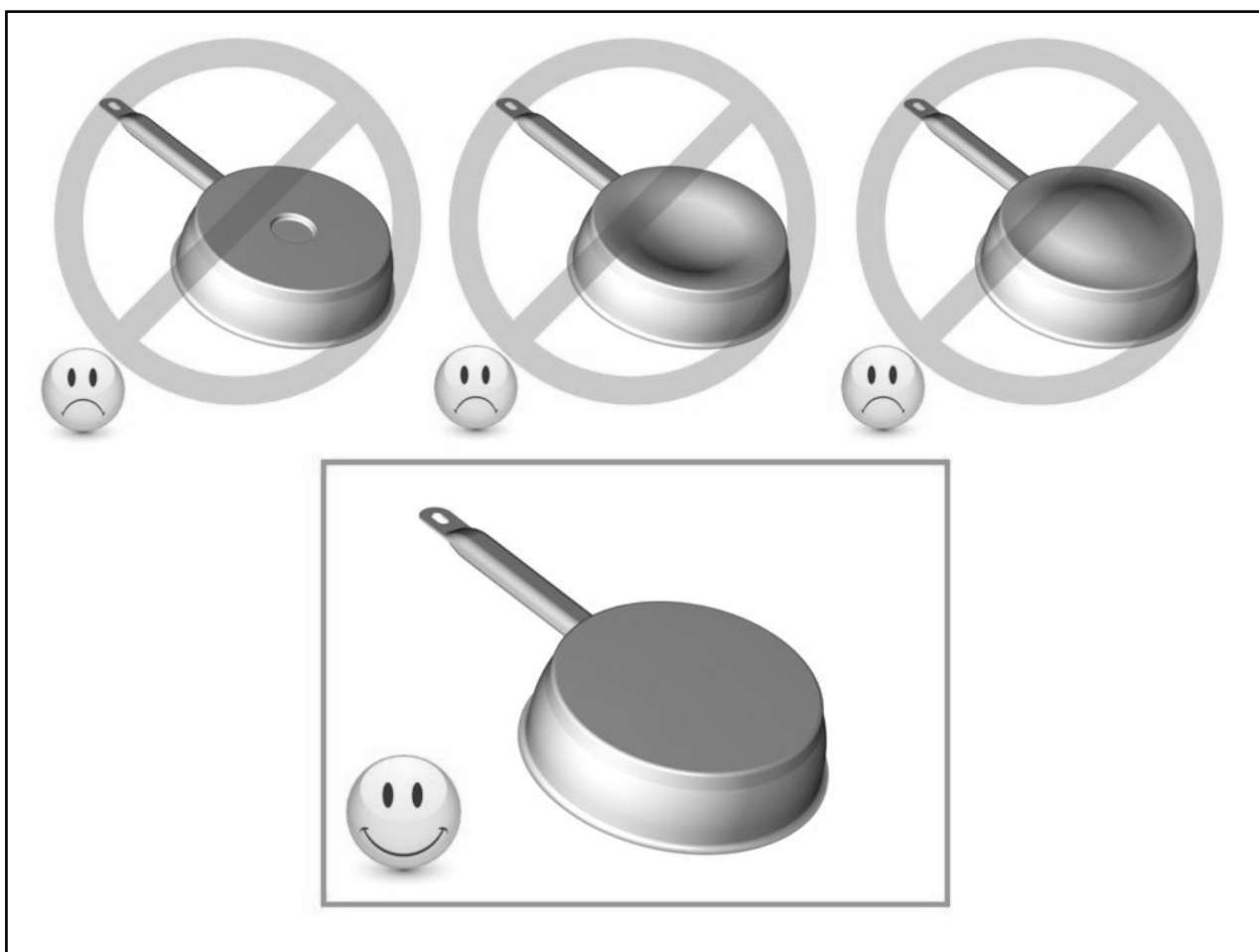
Ongeschikte materialen: aluminium en roestvrijstaal zonder magnetische bodem, koper, messing, glas, keramiek, porselein.

De fabrikanten geven aan of hun producten wel of niet geschikt zijn voor inductie.

U kunt als volgt controleren of een pan geschikt is:

- Doe een beetje water in een pan. Zet de pan op een inductiekookzone die is ingesteld op niveau [9]. Dit water moet binnen een paar seconden koken.
- Een magneet blijft plakken op de bodem van de pan.

Sommige pannen maken lawaai als ze op een inductiekookzone worden gezet. Dit lawaai wil niet zeggen dat het apparaat kapot is en heeft ook geen invloed op de werking van het apparaat.



Afmetingen van de pan

De kookzones zullen zich binnen bepaalde grenzen automatisch aanpassen aan de diameter van de pan. De bodem van de pan moet echter een minimumdiameter hebben die overeenkomt met de betreffende kookzone.

Voor het beste rendement van uw kookplaat moet u de pan goed in het midden van de kookzone plaatsen.

Voorbeelden van instellingen van het kookvermogen

(onderstaande waarden vormen slechts een indicatie)

1 tot 2	Smelten Opwarmen	Sauzen, boter, chocolade, gelatine Van tevoren klaargemaakte gerechten
2 tot 3	Suddereren Ontdooien	Rijst, pudding, suikerstroop Gedroogde groenten, vis, diepgevroren producten
3 tot 4	Stomen	Groenten, vis, diepgevroren producten
4 tot 5	Water	Gestoomde aardappels, soepen, pasta, verse groenten
6 tot 7	Gemiddeld koken Suddereren	Vlees, lever, eieren, worsten Goulash, rollade, pens
7 tot 8	Koken	Aardappelen, beignets, wafels
9	Bakken, braden, water koken	Steaks, omeletten, gebakken gerechten, water
P	Bakken, braden Water koken	schelpdieren, steaks Koken van grote hoeveelheden water

REINIGING EN ONDERHOUD

Schakel het apparaat uit voordat u het gaat schoonmaken.

Maak de kookplaat niet schoon als het glas te heet is. **Gevaar voor brandwonden.**

- Verwijder lichte verontreinigingen met een vochtige doek met afwasmiddel dat is opgelost in een klein beetje water. Spoel vervolgens af met koud water en maak het oppervlak zorgvuldig droog.
- Gebruik zeker geen sterk agressieve of schurende schoonmaakmiddelen en ook geen hulpmiddelen die krassen kunnen veroorzaken.
- Gebruik nooit een stoomreiniger of hogedrukreiniger.
- Gebruik geen voorwerpen die krassen kunnen maken in het ceramische glas.
- Zorg ervoor dat de pan droog en schoon is. Zorg ervoor dat er geen korreltjes of stof op de inductieplaat of pan zitten. Het schuiven met ruwe pannen veroorzaakt krassen op het oppervlak.
- Verwijder gemorste suiker, jam, geleidelijk etc. onmiddellijk. Daarmee voorkomt u dat het oppervlak beschadigd raakt.

PROBLEMEN OPLOSSEN

De kookplaat of kookzone start niet:

- De kookplaat is niet goed aangesloten op het elektriciteitsnet.
- De zekering is geactiveerd.
- De vergrendelfunctie is geactiveerd.
- De tiptoetsen zijn bedekt met vet of water.
- Er ligt een voorwerp op een toets.

Symbool [U] verschijnt op het bedieningspaneel:

- Er staat geen pan op de kookzone.
- De pan is niet geschikt voor inductie.
- De bodemdiameter van de pan is te klein.

Symbool [E] verschijnt op het bedieningspaneel:

- Koppel de kookplaat los en sluit ze opnieuw aan.
- Bel de klantenservice.

Eén of alle kookzones zijn uitgeschakeld:

- Het veiligheidssysteem is geactiveerd.
- U heeft de kookzone gedurende langere tijd niet uitgeschakeld.
- Één of meer tiptoetsen zijn bedekt.
- De pan is leeg en de bodem oververhit.
- De kookplaat is ook uitgerust met automatische vermogensreductie en een beveiliging tegen oververhitting

De ventilator draait door na het uitschakelen van de kookplaat:

- Dit is geen defect. De ventilator draait door om de elektronische componenten te beschermen.
- De ventilatorkoeling stopt automatisch.

Symbool [L] verschijnt op het bedieningspaneel:

- Zie hoofdstuk "Vergrendeling van het bedieningspaneel".

Symbool [Er03] verschijnt op het bedieningspaneel:

- Een voorwerp of vloeistof bedekt de tiptoetsen. Het symbool verdwijnt zodra de toets is vrijgemaakt of schoongemaakt.

Symbool [E2] of [EH] verschijnt op het bedieningspaneel:

- De kookplaat is oververhit. Laat ze afkoelen en schakel dan opnieuw in.

Symbool [E3] verschijnt op het bedieningspaneel:

- De pan is niet geschikt voor inductie. Gebruik een andere pan.

Symbool [E5] verschijnt op het bedieningspaneel:

- Defect netwerk. Controleer de spanning van het elektriciteitsnet.

Symbool [E6] verschijnt op het bedieningspaneel:

- Defect netwerk. Controleer de frequentie van het elektriciteitsnet.

Symbool [E8] verschijnt op het bedieningspaneel:

- De luchtinlaat van de ventilator is geblokkeerd. Maak hem vrij.

Symbool [U400] verschijnt op het bedieningspaneel:

- De kookplaat is niet aangesloten op het elektriciteitsnet. Controleer de aansluiting en sluit de kookplaat opnieuw aan.

Als een van de bovenstaande symbolen blijft verschijnen, neem dan contact op met de klantenservice.

MILIEUBESCHERMING

- Het verpakkingsmateriaal is milieuvriendelijk en geschikt voor recycling.
- De elektronische apparaten zijn gemaakt van recyclebaar en soms van schadelijk materiaal voor de omgeving. Die zijn echter noodzakelijk voor de goede werking en de veiligheid van het apparaat.

- Verwijder het apparaat niet met het huishoudelijk afval.
 - Neem contact op met het afvalinzamelingspunt van uw gemeente dat bestemd is voor recycling van huishoudelijke apparaten.

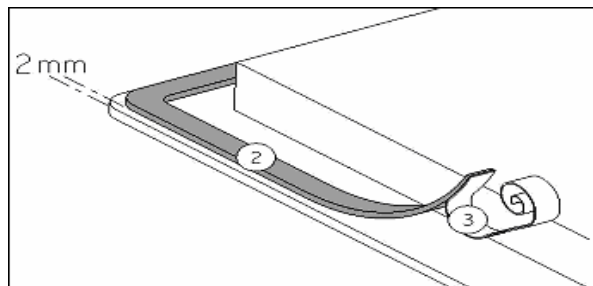


INSTALLATIEHANDLEIDING

De installatie moet worden uitgevoerd door een specialist.

De gebruiker van dit toestel moet zich houden aan de lokale wetgeving en normen.

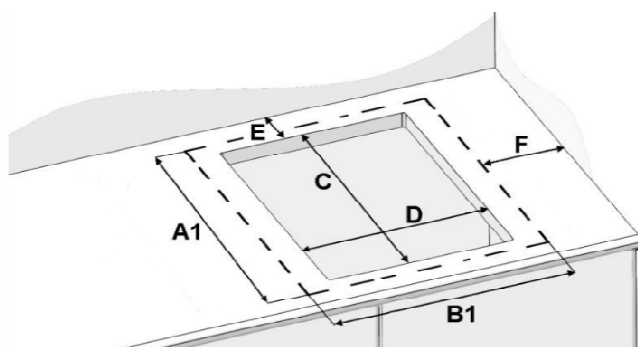
Hoe plak ik de pakking vast:



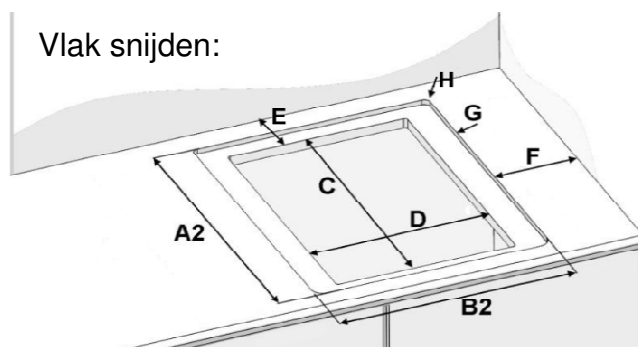
Plak de pakking (2) na verwijdering van de beschermfolie (3) twee millimeter van de buitenrand van het glas.

Montage - installatie:

- De afmetingen zijn:



Vlak snijden:



	Glasformaat		Snij Afmeting		Achter	Kant	Hoek	Vlak snijden:		Diepte
	A1	B1	C	D	E	F	H	A2	B2	G
P603IC1B2NEE P603IC1B2GNEE P604IC1B2NEE P604IC1B2GNEE P604IC2B2NEE	520	590	490	560	50	40	8	526	596	5

- **Zorg voor een afstand van 50 mm tussen de kookplaat en de wand of zijkanten.**
- De kookplaten zijn ingedeeld in hitte-beschermingsklasse "Y". Idealiter moet de kookplaat worden geïnstalleerd met voldoende ruimte aan beide zijden. Er mag zich een wand aan de achterkant bevinden en een hoog element of een wand aan één zijde. **Aan de andere zijde mag geen unit of scheidingswand staan die hoger is dan de kookplaat.**
- Het meubelstuk of de steun waar de kookplaat in moet passen, moeten net als de meubelranden, de laminaatcoatings en de gebruikte lijm bestand zijn tegen temperaturen tot 100°C.
- De randen van de muur moeten hittebestendig zijn.
- Installeer de kookplaat niet boven een niet-geventileerde oven of een vaatwasmachine.
- Het aanrechtblad moet minimaal het gewicht van de inductiekookplaat, ongeveer 20kg, kunnen dragen.
- Om de kookplaat goed op het aanrecht aan te laten sluiten dient de meegeleverde pakking gebruikt te worden. Druk deze goed een gelijkmatig aan. U kunt bijvoorbeeld een paar met water gevulde pannen op de kookplaat zetten om de pakking goed aan te drukken.
- Om een goede luchtcirculatie rond het elektronische toestel te garanderen moet een ruimte van 20 mm onder de bodem van de kookplaatbehuizing vrij blijven.
- Indien zich een lade onder de kookplaat bevindt, mag u hierin geen brandbare (bv. spuitbussen) of niet-hittebestendige voorwerpen bewaren.
- Werkbladen worden vaak gemaakt van materialen die uitzetten als ze in contact komen met water. Om de zaagrand te beschermen kunt u er een laklaag of een speciaal afdichtingsmiddel op aanbrengen. Breng de zelfklevende pakking die is meegeleverd met de kookplaat bijzonder zorgvuldig aan om lekkages in het onderstaande kastje te voorkomen. Deze strip zorgt voor goede afdichting als hij wordt toegepast op een glad werkbladoppervlak.
- Houd u voor de afstand tussen de kookplaat en de afzuigkap aan de instructies van de fabrikant van de afzuigkap. Respecteer een afstand van minstens 760 mm als u geen specifieke instructies heeft.
- De aansluitkabel mag na de inbouw niet worden blootgesteld aan mechanische belastingen (bijv. door een lade).
- **WAARSCHUWING:** Gebruik alleen kookplaatbeschermers die zijn ontworpen door de fabrikant van het kooktoestel, die door de fabrikant van het toestel in de gebruiksaanwijzing als geschikt staan vermeld of in het toestel ingebouwde kookplaatbeschermers. Het gebruik van ongeschikte beschermers kan ongevallen veroorzaken.

ELEKTRISCHE AANSLUITING

- De installatie van dit apparaat en de aansluiting ervan op het elektriciteitsnet mag uitsluitend worden uitgevoerd door een elektricien die perfect op de hoogte is van alle voorschriften en zich daar strikt aan houdt.
- Na het inbouwen moet een voorziening worden aangebracht de onderdelen beveiligd die onder spanning staan.
- De informatie die nodig is voor de aansluiting vindt u op stickers op de behuizing van de kookplaat, in de buurt van de aansluitdoos.
- De aansluiting op het elektriciteitsnet moet worden uitgevoerd met een geaarde stekker of via een meerpole stroomonderbreker met een contactopening van minimaal 3 mm.
- Het elektrische circuit moet door middel van een geschikte voorzieningen zijn gescheiden van het elektriciteitsnet, bv. stroomonderbrekers, zekeringen of schakelaars.
- Als de stekker van het apparaat niet toegankelijk is, moet in de vaste installatie een ontkoppelvoorziening worden ingebouwd, in overeenstemming met de installatievoorschriften.
- De aansluitkabel moet zodanig worden geplaatst dat hij de hete onderdelen van de kookplaat of oven niet kan raken.

Let op!

Dit apparaat mag uitsluitend worden aangesloten op een elektriciteitsnet van 230 V~ 50/60 Hz.

Sluit de aardleiding altijd aan.

Houd u aan het aansluitschema.

De aansluitdoos bevindt zich aan de onderzijde, aan de achterkant van de kookplaatbehuizing.

Gebruik een gewone schroevendraaier om het deksel te openen. Plaats hem in de gleuven en open het deksel.

Elektriciteitsnet	Aansluiting	Kabeldiameter	Kabel	Beschermingskabel
230 V~ 50/60 Hz	1 fase + N	3 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60 Hz	2 fasen + N	4 x 1,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

* Berekend met de gelijktijdigheidscoëfficiënt volgens de standaard NEN 60335-2-6

Aansluiting van de kookplaat

Uitvoeren van de configuraties:

Gebruik voor de verschillende aansluitingen de messing bruggen die zich in de doos bevinden naast de aansluitklemmen.

1 fase 230 V~1P+N

Overbrug de aansluitklemmen L1 en L2.

Overbrug de aansluitklemmen N1 en N2.

Sluit de aarde aan op de aansluitklem „earth”.

Sluit de neutrale geleider N aan op een van de aansluitklemmen N1 of N2.

Sluit de fasegeleider L aan op een van de aansluitklemmen L1 of L2.

2 fasen 400 V~2P+N

Overbrug de aansluitklemmen N1 en N2.

Sluit de aarde aan op de aansluitklem „earth”.

Sluit de neutrale geleider N aan op een van de aansluitklemmen N1 of N2.

Sluit de fasegeleider L1 aan op de aansluitklem L1

Sluit de fasegeleider L2 aan op de aansluitklem L2

Wij zijn niet aansprakelijk voor incidenten die het gevolg zijn van onjuiste aansluiting of die zouden kunnen ontstaan door het gebruik van een apparaat dat niet is geaard of is voorzien van een defecte aarde-aansluiting.

