

scandomestic



Ceramic Hob

HOC60F

Brugermanual

User manual

Användarmanual

Kære kunde

- Læs denne brugsanvisning før du tager produktet i brug første gang. Det vil hjælpe dig med at bruge og vedligeholde det korrekt samt forlænge levetiden.
- Gem brugsanvisningen til senere brug, hvis dette skulle blive nødvendigt og sørg for, at vejledningen følger, hvis produktet skifter ejermand.

Denne brugsanvisning indeholder sikkerhedsinstruktioner, betjeningsvejledninger, installationsinstruktioner og tips til problemløsning mm.

Før du ringer efter service:

- Gennemgå afsnittet om tips til problemløsning. Dette vil hjælpe dig med selv at løse nogle de mest almindelige problemer.
- Hvis du ikke selv kan løse problemerne, ring da efter hjælp fra professionelle teknikere.

Når De ringer op:

Skal De angive apparatets fulde reference (model, type, serienummer). Disse oplysninger står på typeskiltet, der sidder på apparatet. Det kan både være placeret indeni produktet og bagpå.

Skal De opgive, hvor og hvilken forhandler produktet er købt hos, samt oplyse købsdatoen.

Uberettiget tilkaldelse af teknisk service:

Inden service tilkaldes, kontrolleres de fejlmuligheder, det er muligt selv at udbedre. Såfremt kravet om udbedring er uberettiget, påhviler det kunden selv at betale de omkostninger, der er forbundet med at have tilkaldt service.

Reklamationsret ved brug i husholdning:

Reklamationsfrist omfatter udelukkende fabriksnye produkter. Reklamationsfristen er gyldig ifølge lovgivningen fra købsdato, når der forevises kvittering, regning eller tilsvarende, hvoraf købsdatoen fremgår.

Reklamationsretten dækker kun defekter i materiale eller udførelse. Funktionsvigt på produkterne, der skyldes installationsmæssige forhold, dækkes ikke af reklamationsretten. Reklamationsretten indskrænker ikke købers rettigheder iflg. lovgivningen.

Reklamationsret omfatter ikke:

- Normalt slid, fejl eller skader opstået direkte eller indirekte som følge af overlast, fejlbetjening, misbrug, skødesløs behandling, mangelfuld vedligeholdelse, fejlagtig indbygning, opstilling og tilslutning, spændingsvariationer eller elektriske forstyrrelser eller ved reparation udført af andre end Scandomestic A/S autoriserede teknikere.
- Fejl eller skader opstået som følge af erhvervs-mæssig eller anden brug af produkter, der er beregnet til private husholdninger.
- Erstatning for eventuelle følgeskader, herunder skader på andre genstande, driftstab etc., medmindre andet er lovmæssigt fastlagt.

Transportskader:

En transportskade, der konstateres ved forhandlerens levering hos kunden, er primært en sag mellem kunden og forhandleren. I tilfælde, hvor kunden selv har stået for transporten af produktet, påtager leverandøren sig ingen forpligtelser i forbindelse med evt. transportskade. Evt. transportskader skal anmeldes omgående og senest 24 timer efter, at varen er leveret. I modsat fald vil kundens krav kunne afvises.

Vigtigt!

Vær opmærksom på, at producenten, som følge af konstant udvikling og ajourføring af produktet, kan foretage ændringer uden forudgående varsel.

Dette er en original manual

Din og andres sikkerhed er meget vigtig.

Læs venligst denne brugervejledning omhyggeligt, før du bruger produktet af hensyn til din egen og andres sikkerhed. For at undgå unødvendige fejl og uheld er det vigtigt at sikre, at alle, der bruger produktet, er fortrolige med dets betjening og sikkerhedsfunktioner. Gem brugervejledningen og sørg for, at den forbliver sammen med produktet, hvis det flyttes eller sælges, så alle, der bruger produktet gennem hele dets levetid, er korrekt informeret om produktets brug og sikkerhed.

Af sikkerhedsmæssige årsager skal sikkerhedsreglerne i denne brugervejledning overholdes, da producenten ikke er ansvarlig for skader forårsaget af udeladelser. Alle sikkerhedsmeddelelser vil blive efterfulgt af et sikkerhedsord, som kan være "**FARE**", "**ADVARSEL**" eller "**FORSIGTIG**".

Disse ord betyder:

Fare

Signalordet angiver, at der er farer for personers liv og helbred på grund af ekstremt brandfarlig gas.

Advarsel om elektrisk spænding

Dette indikerer, at der er fare for personers liv og sundhed på grund af spænding.

Advarsel

Signalordet angiver en fare med et mellemstort risikoniveau, som, hvis den ikke undgås, kan resultere i død eller alvorlig personskade.

Forsigtigt

Signalordet angiver en fare med en lav grad af risiko, som, hvis den ikke undgås, kan resultere i mindre eller moderat

personskade.

Opmærksomhed

Signalordet angiver vigtig information (f.eks. tingskade), men ikke fare.

Overhold instruktionerne

Angiver, at en servicetekniker kun bør betjene og vedligeholde dette apparat i overensstemmelse med betjeningsvejledningen.

Læs denne betjeningsvejledning omhyggeligt og omhyggeligt før brug/idriftsættelse af enheden og opbevar den i umiddelbar nærhed af installationsstedet eller enheden til senere brug!

Sikkerhedsadvarsler

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

Installation

Fare for elektrisk stød

- Afbryd apparatet fra lysnettet, før der udføres arbejde eller vedligeholdelse på det.
- Tilslutning til et godt jordledningssystem er afgørende og obligatorisk.
- Ændringer i hjemmets ledningssystem må kun udføres af en kvalificeret elektriker.
- Manglende overholdelse af disse råd kan resultere i elektrisk stød eller dødsfald.

Fare for snitsår

Pas på - panelkanterne er skarpe.

Undladelse af at udvise forsigtighed kan resultere i skader eller snitsår.

Vigtige sikkerhedsinstruktioner

- Læs disse instruktioner omhyggeligt, før du installerer eller bruger dette apparat.
- Der må ikke på noget tidspunkt placeres brændbare materialer eller produkter på dette apparat.
- 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 henhold til denne installationsvejledning.
- Dette apparat må kun installeres korrekt og jordes af en kvalificeret person.
- Dette apparat skal tilsluttes et kredsløb, der indeholder en isoleringsafbryder, der giver fuld afbrydelse fra strømforsyningen.
- Hvis apparatet ikke installeres korrekt, kan garanti- eller ansvarskrav ugyldiggøres.
- Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år og derover og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og viden, hvis de har fået opsyn eller instruktion i brugen af apparatet på en sikker måde og forstår involverede farer.
- Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.
- Hvis forsyningsledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes serviceagent eller lignende kvalificerede personer for at undgå en fare.
- **ADVARSEL:** Hvis overfladen er revnet, sluk for apparatet for

at undgå muligheden for elektrisk stød, for kogeplader af glaskeramik eller lignende materiale, der beskytter strømførende dele.

- Metalliske genstande såsom knive, gafler, skeer og låg bør ikke placeres på kogepladens overflade, da de kan blive varme.
- Der må ikke bruges en damprenser til at rengøre kogepladen.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller separat fjernbetjeningsystem.
- **ADVARSEL:** Brandfare: Opbevar ikke genstande på kogepladerne.
- Tilberedningsprocessen skal overvåges. En kortvarig kogeprocess skal overvåges kontinuerligt.
- **ADVARSEL:** Madlavning uden opsyn på en kogeplade med fedt eller olie kan være farlig og kan resultere i brand. Forsøg ALDRIG at slukke en ild med vand, men sluk for apparatet og dæk derefter flammen til f.eks. med låg eller brandtæppe.

Drigt og vedligeholdelse

Fare for elektrisk stød

- Lav ikke mad på en knækket eller revnet kogeplade. Hvis kogepladens overflade skulle gå i stykker eller revne, skal du straks slukke for apparatet ved strømforsyningen (vægafbryder) og kontakte en kvalificeret tekniker.
- Sluk kogepladen ved væggen før rengøring eller vedligeholdelse.
- Manglende overholdelse af dette råd kan resultere i elektriske problemerchok eller død.

Sundhedsfare

- Dette apparat overholder elektromagnetiske sikkerhedsstandarder.
- Personer med pacemakere eller andre elektriske implantater (såsom insulinpumper) skal dog rådføre sig med deres læge eller implantatproducent, før de bruger dette apparat for at sikre, at deres implantater ikke bliver påvirket af det elektromagnetiske felt.
- Undladelse af at følge dette råd kan resultere i døden.

Fare for varm overflade

- Under brug vil tilgængelige dele af dette apparat blive varme nok til at forårsage forbrændinger.
- Lad ikke din krop, tøj eller andet end egnet køkkengrej komme i kontakt med induktionsglasset, før overfladen er afkølet.
- Hold børn væk.
- Håndtagene på gryderne kan være varme at røre ved. Kontroller, at grydens håndtag ikke hænger ud over andre kogezone, der er tændt. Hold håndtagene uden for børns rækkevidde.
- Manglende overholdelse af dette råd kan resultere i forbrændinger og skoldninger.

Fare for snitsår

- Det knivskarpe blad på en kogepladeskraber er blotlagt, når sikkerhedsanordningen trækkes tilbage. Brug den med stor forsigtighed og opbevar altid sikkert og utilgængeligt for børn.
- Undladelse af at udvise forsigtighed kan resultere i skader eller snitsår.

Vigtige sikkerhedsinstruktioner

- Efterlad aldrig apparatet uden opsyn, når det er i brug.

Overkogning forårsager rygning og fedtet spild, der kan antændes.

- Brug aldrig dit apparat som arbejds- eller opbevaringsoverflade.
- Efterlad aldrig genstande eller redskaber på apparatet.
- Undlad at placere eller efterlade magnetiserbare genstande (f.eks. kreditkort, hukommelseskort) eller elektroniske enheder (f.eks. computere, MP3-afspillere) i nærheden af apparatet, da de kan blive påvirket af dets elektromagnetiske felt.
- Brug aldrig dit apparat til opvarmning eller opvarmning af rummet.
- Efter brug skal du altid slukke for kogezoneerne og kogepladen som beskrevet i denne vejledning (dvs. ved at bruge berøringsknapperne). Stol ikke på, at gryderegistreringsfunktionen slukker for kogezoneerne, når du fjerner gryderne.
- Lad ikke børn lege med apparatet eller sidde, stå eller klatre på det.
- Opbevar ikke ting af interesse for børn i skabe over apparatet. Børn, der klatrer på kogepladen, kan komme alvorligt til skade.
- Efterlad ikke børn alene eller uden opsyn i det område, hvor apparatet er i brug.
- Børn eller personer med et handicap, som begrænser deres evne til at bruge apparatet, bør have en ansvarlig og kompetent person til at instruere dem i brugen. Instruktøren skal være sikker på, at de kan bruge apparatet uden fare for sig selv eller deres omgivelser.
- Reparer eller udskift ikke nogen del af apparatet, medmindre det specifikt anbefales i manualen. Al anden service skal udføres af en kvalificeret tekniker.
- Undlad at placere eller tabe tunge genstande på kogepladen.

- Stå ikke på kogepladen.
- Brug ikke pander med takkede kanter eller træk pander hen over induktionsglasoverfladen, da dette kan ridse glasset.
- Brug ikke skuresvampe eller andre skrappe slibende rengøringsmidler til at rengøre kogepladen, da disse kan ridse induktionsglasset.
- Dette apparat er beregnet til at blive brugt i husholdnings- og lignende applikationer som:
 - personalekøkkenarealer i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer.
 - bondehuse.
 - af kunder i hoteller, moteller og andre boligmiljøer.
 - miljøer af typen bed and breakfast.
- **ADVARSEL:** Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug.
- Vær omhyggelig med at undgå at røre ved varmeelementer.
- Børn under 8 år skal holdes væk, medmindre de er under konstant opsyn.
- Efter brug skal du slukke for kogepladeelementet ved hjælp af dens betjening, og du skal ikke stole på grydedektoren.

Denne manual er maskinoversat

Korrekt bortskaffelse af dette produkt



Symbolet på produktet eller på dets emballage angiver, at dette produkt ikke må behandles som husholdningsaffald. I stedet skal det afleveres til det relevante indsamlingssted til genbrug af elektrisk og elektronisk udstyr. Ved at sikre, at dette produkt bortskaffes korrekt, hjælper du med at forhindre potentielle negative konsekvenser for miljøet og menneskers sundhed. For mere detaljeret information om genbrug af dette produkt bedes du kontakte din lokale myndighed, dit husholdningsaffaldscenter eller butikken, hvor du købte

produktet.

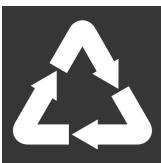
Advarsler for bortskaffelse

Kølemiddel og isoleringsmaterialer er brandfarligt. Når produktet skrottes, skal det derfor holdes væk fra enhver brandkilde. Når produktet skal skrottes, adskilles dørene, og pakningen af døren og hylderne fjernes. Sæt lågerne og hylderne på et ordentligt sted væk fra produktet, så du undgår at et barn bliver fanget.

Miljøbeskyttelse

Dette produkt indeholder ikke gasser, der kan beskadige ozonlaget, hverken i dets kølemiddelkredsøb eller isoleringsmaterialer. Produktet må ikke kasseres sammen som husholdningsaffald. Isoleringsskummet indeholder brandfarlige gasser: produktet skal bortskaffes i henhold til produktets forskrifter. Undgå at beskadige køleenheden, især varmeveksleren.

Emballagematerialer



Materialer med dette symbol er fremstillet af miljøvenligt materiale, der kan genanvendes. Ved at bortskaffe emballagen korrekt iht. Gældende regler hjælper du med at skåne miljøet.

ADVARSEL!

Emballagen kan være farlig for børn!

Plastdele er mærket med de internationale standardforkortelser:

PE - polyethylen, f.eks. indpakningsfolien

PS - polystyren, f.eks. polstringsmaterialet

POM - polyoxymethylen, f.eks. plastclips

PP - polypropylen, f.eks. salttragten

ABS - acrylonitril-butadien-styren, f.eks. kontrolpanelet.

Elektrisk og elektronisk udstyr (EEE) indeholder materialer, komponenter og stoffer, der kan være farlige og skadelige for menneskers sundhed og for miljøet, når affaldet af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE) ikke bortskaffes korrekt.



Produkter, der er mærket med dette symbol er elektrisk og elektronisk udstyr. Den overkrydsede skraldespand symboliserer, at affald af elektrisk og elektronisk udstyr ikke må bortskaffes sammen med usorteret husholdningsaffald, men skal indsamles særskilt.

Til dette formål har alle kommuner etableret indsamlingsordninger, hvor affald af elektrisk og elektronisk udstyr gratis kan afleveres af borgerne på

genbrugsstationer eller andre indsamlingssteder eller hentes direkte fra husholdningerne. Nærmere information skal indhentes hos kommunens tekniske forvaltning.

ADVARSEL!



Under brug, service og bortskaffelse af produktet skal du være opmærksom på symbolerne til venstre side, som oftest er placeret på bagsiden af produktet (bagpanel eller kompressor) og med gul eller orange farve. Det er advarselssymbolet for brandfare. Der er brændbare materialer i kølemiddelrør og kompressor.

Hold venligst langt væk fra brandkilder under brug, service og bortskaffelse.

Korrekt tilslutning til strømforsyningen

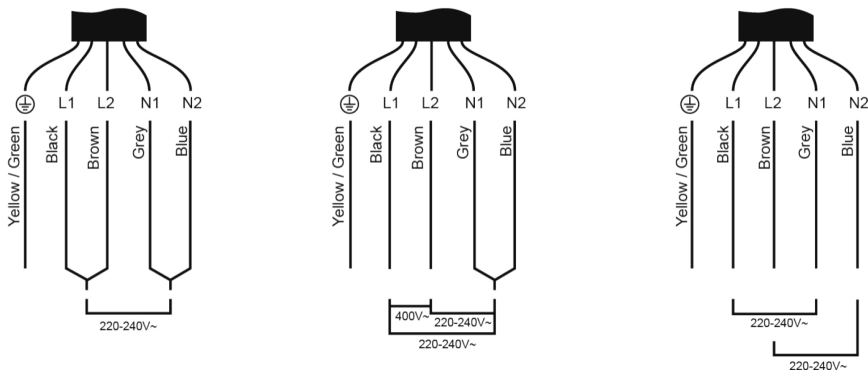
Kun en kvalificeret person må tilslutte dette produkt til lysnettet.

Når du som forbruger tilslutter et produkt til den elektriske installation, skal du til enhver tid overholde den gældende lovgivning i dit land.

Ukorrekte installationer er farlige og kan forårsage personskade. Følg instruktionerne i brugervejledningen og installationsinstruktionerne, når du opsætter og tilslutter dette produkt.

ADVARSEL - Fare for elektrisk stød!

- Produktet må kun tilsluttes og bruges i overensstemmelse med oplysningerne på typeskiltet.
- Produktet må kun tilsluttes en vekselstrøm via en korrekt installeret jordet stikkontakt.
- Jordspyd og jordforbindelsen, der beskytter husets elinstallation, skal monteres i henhold til forskrifter. Det er farligt at bruge produktet uden jordforbindelse.
- Kontroller med en elektriker, om husets ledningssystem er egnet uden ændringer, og det er også egnet til den strøm, der trækkes af kogepladen. Eventuelle ændringer må kun foretages af en autoriseret elektriker.
- Strømforsyningskablerne kan modstå den belastning, der er angivet på typeskiltet.
- Strømforsyningskablerne må ikke røre nogen varme dele og skal placeres således, at dens temperatur ikke overstiger 75°C på noget tidspunkt.
- Brug altid den ledning, der fulgte med enheden.
- Ledningen må ikke udsættes for skarpe punkter eller kanter. Beskadiget isolering af ledningen er farlig, da indtrængen af fugt kan forårsage elektrisk stød.
- Ved tilslutning til lysnettet må du ikke bruge adaptere, reduktionsanordninger eller forgreningsenheder, da de kan forårsage overophedning og brand.
- Sørg for, at ledningen ikke bliver klemt, bøjet, ændret eller beskadiget på anden måde under installation og brug af enheden.
- Hvis ledningen er beskadiget eller skal udskiftes, skal operationen udføres af en kvalificeret elektriker for at undgå uheld.
- Hvis produktet tilsluttes direkte til lysnettet, skal der installeres en flerpolet afbryder med en minimumsåbning på 3 mm mellem kontakterne.
- Kogepladens bundflade og strømledning er ikke tilgængelige efter installation.



Retningslinjer for madlavning

Produktinformation

Den mikrocomputeriserede keramiske kogeplade kan opfylde forskellige typer køkkenbehov takket være modstandstrådsopvarmning, mikrocomputerstyret styring og multi-effektvalg, hvilket er det optimale valg for moderne familier.

Den keramiske kogeplade har fokus på kunden og et personligt design. Kogepladen har sikker og pålidelig ydeevne, der gør dit liv behageligt og giver dig mulighed for fuldt ud at nyde livet.

Funktionsprincip

Denne keramiske kogeplade bruger direkte modstandstrådsopvarmning, og udgangseffekten justeres ved hjælp af effektreguleringen med berøringsknapperne.

Før du bruger din nye keramiske kogeplade

- Læs denne vejledning, og vær især opmærksom på afsnittet 'Sikkerhedsadvarsler'.
- Fjern eventuel beskyttelsesfilm, der stadig måtte sidde på din keramiske kogeplade.

Madlavning

Vær forsigtig, når du steger, da olien og fedtet opvarmes meget hurtigt, især hvis du bruger Power Boost. Ved ekstremt høje temperaturer antændes olie og fedt spontant, og dette udgør en alvorlig brandrisiko.

Madlavningstips

- Reducer temperaturindstillingen, når maden koger op.
- Brug af låg vil reducere tilberedningstiden og spare energi ved at holde på varmen.
- Minimer mængden af væske eller fedt for at reducere tilberedningstiden.
- Start tilberedningen på en høj indstilling og reducer indstillingen, når maden er gennemvarmet.

Simring, kogning af ris

- Simringen sker under kogepunktet, ved ca. 85°C når boblerne blot lejlighedsvis stiger op 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 mel fortykkede saucer under kogepunktet.
- Nogle opgaver, herunder tilberedning af ris ved absorptionsmetoden, kan kræve en indstilling højere end den laveste indstilling for at sikre, at maden tilberedes korrekt inden for den anbefalede tid.

Svie bøffer

- 1 Sådantilberedes saftige bøffer med smag:
- 2 Stil kødet ved stuetemperatur i cirka 20 minutter før tilberedning.
- 3 Varm en tykbundet stegepande op.
- 4 Pensl begge sider af bøffen med olie. Dryp en lille smule olie i den varme pande og sænk derefter kødet ned på den varme pande.
- 5 Vend kun bøffen én gang under tilberedningen. Den nøjagtige tilberedningstid afhænger af bøffens tykkelse og hvor tilberedt du ønsker den. Tiderne kan variere fra omkring 2 – 8 minutter per side.

Tryk på bøffen for at måle, hvor tilberedt den er - jo fastere den føles, jo mere 'godstegt' bliver den.

- 6 Lad bøffen hvile på en varm tallerken i et par minutter, så den kan slappe af og blive mør inden servering.

Til stegning

- 1 Vælg en induktionskompatibel fladbaseret wok eller en stor stegepande.
- 2 Hav alle ingredienser og udstyr klar. Stegning skal være hurtig. Hvis der tilberedes store mængder, tilberedes maden i flere mindre portioner.
- 3 Forvarm gryden kort og tilsæt to spiseskefulde olie.
- 4 Tilbered eventuelt kød først, læg det til side og hold det varmt.
Steg grøntsagerne. Når de er varme, men stadig sprøde, drej kogezone til en lavere indstilling, kom kødet tilbage i gryden og tilsæt din sauce.
- 5 Rør forsigtigt ingredienserne for at sikre, at de er gennemvarme.
- 6 Server straks.

Varmeindstillinger

Indstillingerne nedenfor er kun retningslinjer. Den nøjagtige indstilling afhænger af flere faktorer, herunder dit køkkengrej og den mængde, du laver. Eksperimenter med induktionskogepladen for at finde de indstillinger, der passer bedst til dig.

Varme indstilling	Egnethed
1 - 2	Delikat opvarmning til små mængder af mad Smelte chokolade, smør og fødevarer, der brænder hurtigt Blid simring Langsom opvarmning
3 - 4	Genopvarmning Hurtig simring Kogning af ris
5 - 6	Pandekager
7 - 8	Sautering Kogning af pasta
9	Stegning Bringe suppen i kog Kogende vand

Installation af kogepladen

Før du installerer kogepladen, skal du sørge for, at

- Arbejdsfladen er kvadratisk og plan, og ingen strukturelle elementer forstyrrer pladsbehovet.
- Hvis kogepladen er installeret over en ovn, har ovnen en indbygget køleventilator.
- Installationen vil overholde alle frigangskrav og gældende standarder og regulativer.
- En egnet isoleringsafbryder, der giver fuld afbrydelse fra lysnettet, er indbygget i de permanente ledninger, monteret og placeret i overensstemmelse med de lokale ledningsregler og -forskrifter.
- Afbryderen skal være af en godkendt type og give en 3 mm luftspalte kontaktskillelse i alle poler (eller i alle aktive (fase) ledere, hvis de lokale ledningsregler tillader denne variation af kravene).
- Afbryderkontakten vil være let tilgængelig for kunden med kogepladen installeret.
- Du konsulterer lokale byggemyndigheder og vedtægter, hvis du er i tvivl om installationen.
- Du bruger varmebestandige og rengøringsvenlige overflader (som f.eks. keramiske fliser) til vægfladerne omkring kogepladen.

Montering i bordpladen

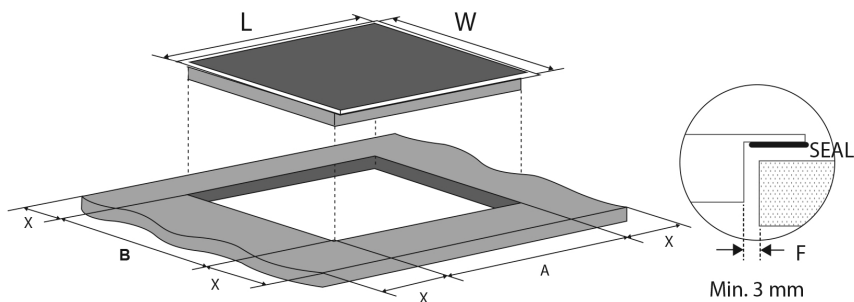
- Skær hullet ud i henhold til størrelserne vist på tegningen, der er vedlagt produktet.
- Der skal bevares minimum 50 mm plads rundt om hullet.
- Sørg for, at tykkelsen af arbejdsfladen er mindst 30 mm.
- Vælg venligst varmebestandigt og isoleret arbejdsoverflademateriale (træ og lignende fibrøst eller hygroskopisk materiale må ikke bruges som arbejdsoverflademateriale, medmindre det er imprægneret) for at undgå elektrisk stød og større deformation forårsaget af varmestrålingen fra kogepladen

Før montering på arbejdsbordet, er det nødvendigt at klæbe tætningslisten på bagsiden af glaspladen:

- Vend produktet, så bunden er opad, og glaspladen er nede. For at beskytte glasset skal du først lægge et håndklæde eller lignende inden du lægger kogepladen på glaspladen.
- Tag svampestrimlen ud af den selvlukkende pose og riv den dobbeltsidede klæbemiddel af på bagsiden af svampestrimlen;
- Sæt svampestrimlen på bagsiden af glaspladen. Svampestrimlen må ikke overstige glaspladens kant.

Installationsmål

Bemærk: Sikkerhedsafstanden mellem kogepladens sider og bordpladens indvendige overflader skal være mindst 3 mm.



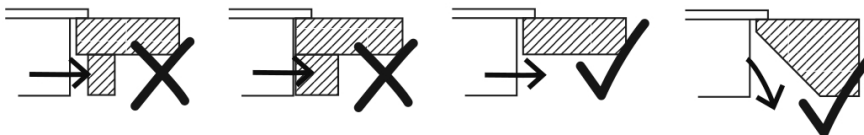
L mm	W mm	A mm	B mm	X mm
590	520	562	482	50 mm

Sikring af tilstrækkelig ventilation

Sørg for, at kogepladen er godt ventileret, og at luftindtag og -udblæsning ikke er blokerede!

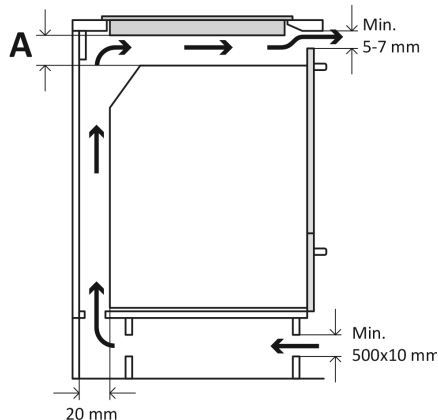
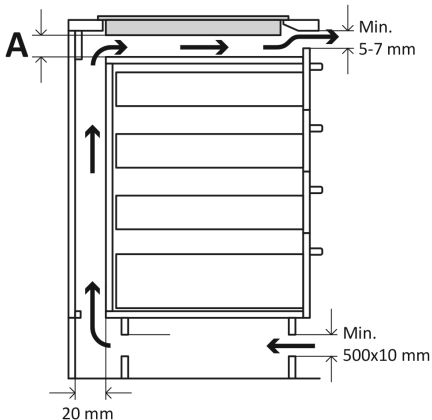
Der er ventilationshuller rundt om ydersiden af kogepladen. DU SKAL sikre, at disse huller ikke er blokeret af bordpladen.

Forsiden af arbejdsbordet:



Vær opmærksom på:

- Limen, der forbinder plast- eller træmaterialet til møblerne, skal modstå temperaturer under 150°C.
- Bagvæggen, tilstødende og omkringliggende overflader skal kunne modstå en temperatur på 90°C.
- Sikkerhedsafstanden mellem kogepladen og skabet over bør være mindst 760 mm.
- For at undgå utilsigtet berøring med den overophedede bund af kogekameraet eller uventet elektrisk stød under arbejde, er det nødvendigt at sætte en træindsats, fastgjort med skruer, i en minimumsafstand på 15 mm fra bunden af kogepladen.



A: min. 25 mm - men vi anbefaler 50 mm

Montering af fastgørelsesbeslag

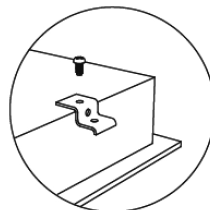
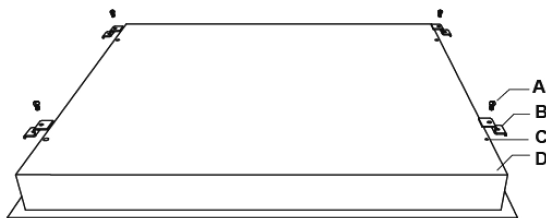
Efter installation af kogepladen skal du sørge for at

- Strømforsyningskablet er ikke tilgængeligt gennem skabslåger eller skuffer.
- Der er tilstrækkelig strøm af frisk luft fra ydersiden af kabinettet til bunden af kogepladen.
- Hvis kogepladen er installeret over en skuffe eller skabsplads, er der installeret en termisk beskyttelsesbarriere under kogepladens bund.
- Afbryderen er let tilgængelig for kunden.

Før du finder fastgørelsesbeslagene

Enheden skal placeres på en stabil, glat overflade (brug emballagen). Anvend ikke kraft på betjeningsknapperne, der stikker ud fra kogepladen.

Kogepladen fastgøres til bordpladens overflade ved at indsætte 4 beslag i bunden af kogepladen før installation.



- A Skrue
- B Beslag
- C Skrue hul
- D Base

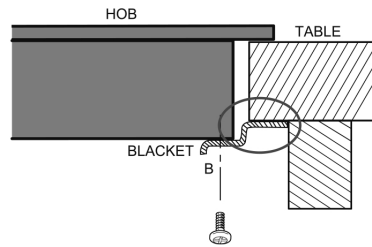
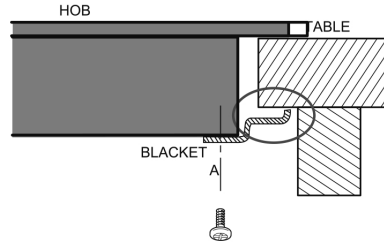
Justering af beslagets position

Juster beslagets position, så den passer til forskellige bordpladetykkelser.

Under ingen omstændigheder kan beslagene ikke røre ved bordpladens indvendige overflader efter montering (se billedet).

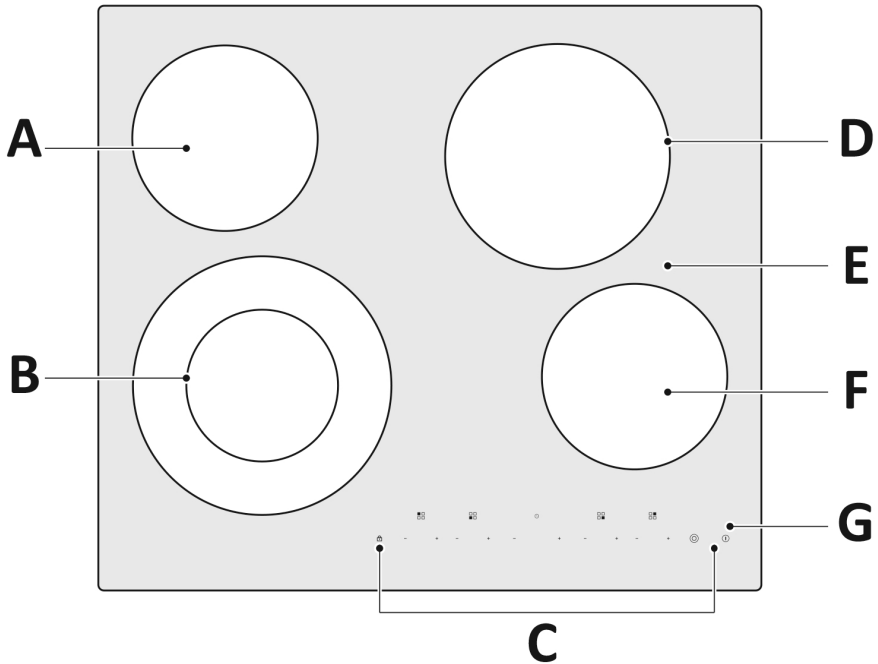
FORSIGTIGHEDSREGLER

- 1 Induktionskogepladen skal installeres af kvalificeret personale eller teknikere. Udfør aldrig operationen selv.
- 2 Kogepladen må ikke installeres direkte over en opvaskemaskine, køleskab, fryser, vaskemaskine eller tørretumbler, da fugten kan beskadige kogepladens elektronik.
- 3 Induktionskogepladen skal installeres på en sådan måde, at der kan sikres en bedre varmeudstråling for at øge dens pålidelighed.
- 4 Væggen og den inducerede varmezone over bordfladen skal tåle varme.
- 5 For at undgå skader skal sandwichlaget og klæbemidlet være varmebestandigt.



Beskrivelse af produktet

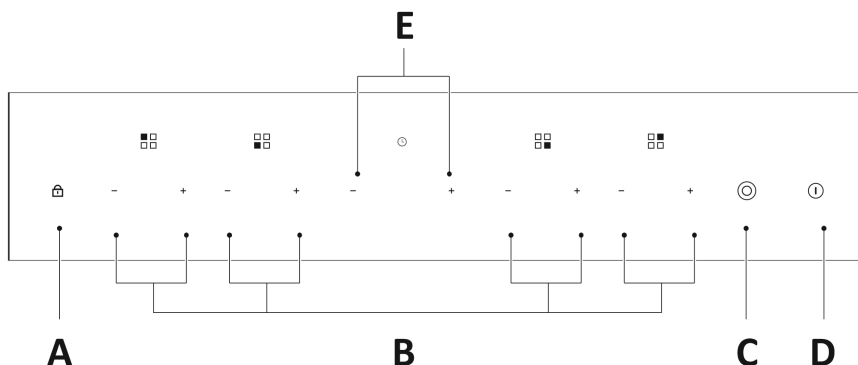
Alle billederne i denne manual er kun til forklaringsformål. Enhver uoverensstemmelse mellem det virkelige objekt og illustrationen på tegningen skal være underlagt det virkelige motiv.



Der kan være små forskelle mellem visse detaljer og udstyr på dit produkt.

- A Maks. 1200 W zone
- B Maks. 1000/2200 W zone
- C Betjeningspanel
- D Maks. 1800 W zone
- E Glasplade
- F Maks. 1200 W zone
- G Betjeningspanel

Kontrolpanelets funktioner



- A Tastelåsfunktion
- B Effektregulering
- C Dobbeltzonestyring
- D Tænd/sluk
- E Timerregulering

Berøringskontrol (touch)



Betjeningsknapperne reagerer på berøring, så du behøver ikke at lægge pres på.

Brug fingerens blomme, ikke dens spids.

Du vil høre et bip, hver gang der registreres et tryk.

Sørg for, at kontrollerne altid er rene, tørre, og at der ikke er nogen genstande (f.eks. et redskab eller en klud), der dækker dem. Selv en tynd hinde af vand kan gøre betjeningen vanskeligt at betjene.



Begynd at lave mad

Begynd at lave mad

Efter tænding bipper summeren én gang, alle indikatorer lyser i 1 sekund og slukker derefter, hvilket indikerer, at den keramiske kogeplade er gået i standbytilstand.

- 1 Tryk på ON/OFF-knappen. Alle indikatorer viser "-".
- 2 Placer en passende gryde på den kogezone, du ønsker at bruge.
 - Sørg for, at bunden af gryden og overfladen af kogezone er rene og tørre.
- 3 Vælg et varmetrin ved at trykke på "-" eller "+" knappen.

Hvis du ikke vælger en varmeindstilling inden for 1 minut, slukker den keramiske kogeplade automatisk. Du skal starte forfra på trin 1.

Du kan til enhver tid ændre varmeindstillingen under tilberedningen. Ved at holde en af disse knapper nede, justeres værdien op eller ned.

Afslut madlavning

- 1 Sluk for kogezone ved at rulle ned til "0" eller trykke på "-" og "+" kontrol samtidig.
- 2 Sluk for hele kogepladen ved at trykke på ON/OFF-knappen.

Pas på varme overflader

"H" viser, hvilken kogezone der er varm at røre ved. Det forsvinder, når overfladen er kølet ned til en sikker temperatur. Den kan også bruges som en energibesparende funktion, hvis du vil opvarme flere pander, skal du bruge kogepladen, der stadig er varm.

Låsning af betjeningsknapperne

- Du kan låse betjeningsknapperne for at forhindre utilsigtet brug (f.eks. børn, der ved et uheld tænder for kogezone).
- Når kontrollerne er låst, er alle kontroller undtagen ON/OFF-kontrollen deaktiveret.

Sådan låses betjeningsknapperne

Tryk på låseknappen - Timerindikatoren viser "Lo"

Sådan låser du betjeningsmulighederne op

Sørg for, at den keramiske kogeplade er tændt

Tryk og hold på låseknappen i et stykke tid.

Når kogepladen er i låsetilstand, er alle betjeningsknapper deaktiveret undtagen ON/OFF, du kan altid slukke for den keramiske kogeplade med ON/OFF-kontrollen i en nødsituation, men du skal låse kogepladen op først i næste operation.

Brug af funktionen Dual Zone

- Funktionen fungerer kun i 1# kogezone
- Den dobbelte kogezone har to kogeområder, som du kan bruge en central sektion og en ydre sektion.

Du kan bruge den centrale sektion uafhængigt eller begge sektioner på én gang.

Aktiver dobbeltzonen

- 1 Vælg et varmetrin ved at trykke på "-" eller "+" knappen.
- 2 Juster varmeindstillingen mellem effektrin 1 og 9.
- 3 Den centrale del af den dobbelte kogezone tændes.
- 4 Berøring af dobbeltzonekontrollen "☉", kan du også aktivere den ydre sektion.
- 5 En neon over den dobbelte kogezonekontrol lyser.
- 6 Kogezoneindikatoren viser skiftevis "=" og "6".

Deaktiver dobbeltzonen

Hvis du trykker på dobbeltzonekontrollen "☉" igen, deaktiveres dobbeltzonefunktionen. Kogezoneindikatoren viser "6".

SEDEL:

- 1 Den dobbelte sløjfe er kun tilgængelig i 4# kogezone.
- 2 Du kan vælge funktionen fra niveau 1 til niveau 9.
- 3 Du kan kun aktivere Dual-zonen, når 4# kogezone er valgt.

Timer kontrol

Du kan bruge timeren på to forskellige måder:

- Du kan bruge den som minutur. I dette tilfælde vil timeren ikke slukke for nogen kogezone, når den indstillede tid er gået.
- Du kan indstille den til at slukke for en eller flere kogezone, når den indstillede tid er gået.

Timeren på maksimalt er 99 minutter.

Brug af timeren som minutur

Hvis du ikke vælger nogen kogezone

- 1 Sørg for, at kogepladen er tændt.
BEMÆRK VENLIGST: du kan bruge minuturet, selvom du ikke vælger nogen kogezone.
- 2 Juster timerindstillingen ved at trykke på "-" eller "+" knappen. Minuturindikatoren begynder at blinke og vises i timerdisplayet.
- 3 Ved at trykke på "-" og "+" samtidigt, annulleres timeren, og "--" vises i minutdisplayet.
- 4 Når tiden er indstillet, begynder den at tælle ned med det samme. Displayet viser den resterende tid, og timerindikatoren blinker i 5 sekunder.
- 5 Summeren bipper i 30 sekunder, og timerindikatoren viser "--", når indstillingstiden er afsluttet.

Antydning:

- Tryk én gang på "-" eller "+" på timeren for at reducere eller øge med 1 minut.
- Tryk og hold på "-" eller "+" knappen på timeren for at reducere eller øge med 10 minutter.
- Hvis indstillingstiden overstiger 99 minutter, vender timeren automatisk tilbage til 0 minut.

Indstilling af timeren til at slukke for en eller flere kogezone

Indstil en zone

- 1 Tryk på "-" eller "+" for den tilsvarende kogezone, du vil indstille timeren for.

- 2 Indstil tiden ved at trykke på eller knappen på timeren.
- 3 Ved at trykke på "-" og "+" samtidigt, annulleres timeren, og "--" vises i minutdisplayet.
- 4 Når tiden er indstillet, begynder den at tælle ned med det samme. Displayet viser den resterende tid, og timerindikatoren blinker i 5 sekunder.
- 5 Når tilberedningstimeren udløber, slukkes den tilsvarende kogezone automatisk; Displayet viser "H", hvilket betyder varmt;

BEMÆRK:

- 1 Den røde prik ved siden af effektniveauindikatoren lyser, hvilket indikerer, at zonen er valgt.
- 2 Hvis du vil ændre tiden efter timeren er indstillet, skal du starte fra trin 1.

Indstilling af timeren til at slukke for mere end én kogezone

- 1 Hvis mere end én varmezone bruger denne funktion, viser timerindikatoren den laveste tid. (f.eks. zone 1# indstillingstid på 5 minutter, zone 2# indstillingstid på 15 minutter, timerindikatoren viser "5".)

Den røde prik ved siden af strømiveauindikatoren blinker.

- 2 Når nedtællingstimeren udløber, slukkes den tilsvarende zone. Derefter vil den vise den nye min. timer, og prikken i den tilsvarende zone vil blinke.
- 3 Når tilberedningstimeren udløber, slukkes den tilsvarende kogezone automatisk.

SEDDEL

- 1 Den røde prik ved siden af effektniveauindikatoren lyser, hvilket indikerer, at zonen er valgt.
- 2 Hvis du vil ændre tiden efter timeren er indstillet, skal du starte fra trin 1.

Beskyttelse mod overtemperatur

En temperatursensor udstyret kan overvåge temperaturen inde i den keramiske kogeplade. Når en for høj temperatur overvåges, stopper den keramiske kogeplade automatisk driften.

Advarsel om restvarme

Når kogepladen har været i drift i nogen tid, vil der være noget restvarme. Bogstavet " H " ser ud til at advare dig om at holde dig væk fra det.

Standard arbejdstider

En anden sikkerhedsfunktion ved kogepladen er automatisk nedlukning. Dette sker, når du glemmer at slukke for en kogezone. Standardnedlukningstiderne er vist i nedenstående tabel:

Standard arbejdstider

Automatisk nedlukning er en sikkerhedsbeskyttelsesfunktion til din induktionskogeplade. Den lukker automatisk ned, hvis du nogensinde glemmer at slukke for din madlavning. Standardarbejdstiderne for forskellige effekt niveauer er vist i nedenstående tabel:

Effektniveau	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standard arbejdstimer (time)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Vedligeholdelse og rengøring

Nedenfor er en generel beskrivelse af, hvordan man rengør og vedligeholder kogepladen .

Hvad?	Hvordan?	Vigtig!
Hverdagssnavs på glas (fingeraftryk, mærker, pletter efterladt af fødevarer eller ikke-sukkerholdige spild på glasset)	<p>Sluk for strømmen til kogepladen.</p> <p>Påfør en kogeplader, mens glasset stadig er varmt (men ikke varmt!)</p> <p>Skyl og tør af med en ren klud eller køkkenrulle.</p> <p>Tænd for strømmen til kogepladen igen.</p>	<p>Når strømmen til kogepladen er slukket, vil der ikke være nogen "varm overflade", men kogezone kan stadig være varm! Vær yderst forsigtig.</p> <p>Kraftig skurepulver, nogle svampe og skrappe/slibende rengøringsmidler kan ridse glasset. Læs altid etiketten for at kontrollere, om din rengøringsmiddel er egnet.</p> <p>Efterlad aldrig rengøringsrester på kogeplader: glasset kan blive beskadiget.</p>
Kog over, smeltet og varmt sukkerholdigt spild på glasset	<p>Fjern disse med det samme med en paletkniv eller barberbladsskraber, der er egnet til glasplader, men pas på varme kogezoneoverflader:</p> <p>Sluk for strømmen til kogepladen ved væggen.</p> <p>Hold bladet eller redskabet ved en 30° vinkel og skrab snavset eller spildet til et køligt område af kogepladen.</p> <p>Rens snavset eller spild med et viskestykke eller køkkenrulle.</p> <p>Følg trin 2 til 4 for "Hverdagssnavs på glas" over.</p>	<p>Fjern pletter efterladt af smelter og sukkerholdige fødevarer eller spild så hurtigt som muligt. Hvis de efterlades til afkøling på glasset, kan de være svære at fjerne eller endda permanent beskadige glasoverfladen.</p> <p>Skærefare: når sikkerhedsanordningen er trukket tilbage på skraberen, er bladet barberblads skarpt. Brug kun med ekstrem forsigtighed og opbevar altid sikkert og utilgængeligt for børn.</p>
Spild på touch-kontrollerne	<p>Sluk for strømmen til kogepladen.</p> <p>Opsug spildet og tør berøringskontrolområdet af med en ren fugtig svamp eller klud.</p> <p>Tør området helt tørt med køkkenrulle</p> <p>Tænd for strømmen til kogepladen igen.</p>	<p>Kogepladen kan bippe og slukke af sig selv, og berøringsknapperne fungerer muligvis ikke, mens der er væske på dem. Sørg for at tørre berøringskontrolområdet tørt, før du tænder kogepladen igen.</p>

Fejlfinding

Problem	Mulige årsager	Hvad skal man gøre
Kogepladen kan ikke tændes.	Ingen kraft.	Sørg for, at kogepladen er tilsluttet strømforsyningen, og at den er tændt. Tjek, om der er strømafbrudelse i dit hjem eller område. Hvis du har tjekket alt, og problemet fortsætter, skal du ringe til en kvalificeret tekniker.
Berøringsknapperne reagerer ikke.	Betjeningsknapperne er låst.	Lås betjeningsknapperne op. Se afsnittet "kontrolpanelet".
Berøringsknapperne er svære at betjene.	Der kan være en lille hinde af vand over betjeningsknapperne, eller du bruger muligvis spidsen af din finger, når du rører ved kontroller.	Sørg for, at berøringskontrolområdet er tørt, og brug din finger, når du rører ved knapperne.
Glasset bliver ridset.	Køkkengrej med ru kanter. Der anvendes uegnede, slibende skure- eller rengøringsmidler.	Brug køkkengrej med flad og glat bund. Se "Valg af det rigtige køkkengrej". Se "Pleje og rengøring".
Nogle pander laver knitrende eller kliklyde.	Dette kan være forårsaget af konstruktionen af dit køkkengrej (læg af forskellige metaller vibrerer forskelligt).	Dette er normalt for køkkengrej og indikerer ikke en fejl.

Fejlkoder

Visning og inspektion af fejl

Fejlkode	Problem	Løsning
Ingen automatisk gendannelse		
E0	Nul fejl.	Sæt forbindelsen mellem displaykortet og strømkortet i igen. Udskift strømkortet.
E1	Fejl i keramisk pladetemperaturføler - åbent kredsløb.	Kontroller forbindelsen, eller udskift den keramiske pladetemperaturføler.
E2	Fejl i keramisk pladetemperatursensor - kortslutning.	
E7	Fejl i keramisk pladetemperatursensor	
C1	Høj temperatur på keramisk pladesensor	Vent på, at temperaturen på den keramiske plade vender tilbage til normal. Tryk på knappen "ON/OFF" for at genstarte enheden.
E3	Temperatursensor for NTC-fejl - kortslutning	Udskift displaykortet.
E4	Temperatursensor for NTC-fejl - kortslutning	
EL	Forsyning voltage er under den nominelle voltage.	Undersøg venligst, om strømforsyningen er normal.
EH	Forsyning voltage er over den nominelle voltage.	Tænd, når strømforsyningen er normal.
EL	Kommunikationsfejl.	Sæt forbindelsen mellem displaykortet og strømkortet i igen. Udskift strømkortet eller displaykortet.

Ovenstående er bedømmelse og inspektion af almindelige fejl.

Skil ikke enheden ad selv for at undgå farer og skader på induktionskogepladen.

Oplysninger ved henvendelse til service



Du er velkommen til at kontakte vores eftersalgsservice, hvis der er spørgsmål til vores produkter, som du ikke selv kan løse, eller hvis produktet skal repareres.

Oftentimes kan problemer afhjælpes ved at bruge afsnittet om "Fejlfinding og løsninger." Kontakt vores serviceafdeling, hvis dette ikke er tilfældet. Her sørger vi for at finde den bedste løsning og forsøger at undgå unødvendige servicebesøg.

Af sikkerhedsmæssige årsager må kun uddannet fagpersonale udføre reparationer på produktet. Retten til at klage over produktet bortfalder, hvis reparationer eller ændringer foretages af personer, som vi ikke har givet autorisation til, eller hvis der anvendes uoriginale reservedele.

Kontaktoplysninger kan findes på vores hjemmeside www.scandomestic.dk

Vi anbefaler, at du har produktets modelnummer og serienummer klar, hvis du kontakter vores eftersalgsservice.

Begge dele kan findes på produktets typeskilt.

Teknisk data

Gem brugervejledningen og andre dokumenter til senere brug.

Yderligere tekniske informationer findes på typeskiltet.

Mere information om dit produkt kan findes på www.scandomestic.dk Her finder du flere tekniske data om produktet.

CE-overensstemmelseserklæring



Dette produkt er blevet fremstillet efter de strengeste standarder og overholder alle gældende love, lavspændingsdirektivet (LVD) og elektro-magnetisk kompatibilitet (EMC).

Kontaktoplysninger kan findes på vores hjemmeside:

www.scandomestic.dk

KOMMISSIONENS DELEGEREDE FORORDNING (EU) 66/2014

Modelnummer	HOC60F
Type	Keramisk
Antal kogezone og/eller områder	4
Opvarmningsteknologi (induktionskogezone og -kogeområder, strålsingskogezone, massekogeplader)	Strålevarme (keramisk)

Venstre tilberedningsside	Ø, (cm)*	BxD, mm**	Watt	Wh/kg***
Bagerste zone	16,5		1200	174,9
Forreste zone	13,5/23,0		1000/2200	181,2
Højre tilberedningsside				
Bagerste zone	20		1800	176,5
Forreste zone	16,5		1200	190,8
Midterste tilberedningsside				
Bagerst center zone				
Forreste center zone				
Flex tilberedningsområde				
Venstre flex zone	-			
Midterste flex zone	-			
Højre flex zone	-			

Kogepladens energiforbrug beregnet pr. kg 180,9

*For runde kogezone eller -områder: diameter på anvendeligt overfladeareal pr. elopvarmet kogezone, afrundet til nærmeste 5 mm

**For kogezone eller -områder, der har en anden form end rund: længde og bredde på anvendeligt overfladeareal pr. elopvarmet kogezone eller -område, afrundet til nærmeste 5 mm

***Energiforbrug pr. kogezone eller -område beregnet pr. kg

Teknisk dataark

Volt / hertz, V/hz	V / 50hz
Watt, W	7000
Produktmå, HxBxD, mm	51 x 590 x 520
Indbygningsmå, HxBxD, mm	562 x 482

Dear Customer

- Read this user manual before using the product. It will help you to use and maintain it properly and extend its life.
- Save the user manual for later use if this should become necessary and ensure that the instructions are followed if the product changes hands.

This user manual contains safety instructions, operating instructions, installation instructions and troubleshooting tips, etc.

Before calling for service:

- Review the troubleshooting tips section. This will help you solve some of the most common problems yourself.
- If you cannot solve the problems yourself, call for help from professional technicians.

When you call:

Please state the full reference of the device (model, type, serial number). This information is on the rating plate attached to the appliance. It can be placed inside the produkt, on the side or on the back. You must state where and which retailer the product was purchased from, as well as the date of purchase.

Unauthorized calling of technical service:

Please check the section for troubleshooting before service is called. If the demand for rectification is unjustified, it is the customer's responsibility to pay the costs associated with calling for service.

Right of complaint for household use:

The complaint deadline covers only brand new products. The complaint period is valid according to the legislation from the date of purchase, when a receipt, bill or equivalent is presented, from which the date of purchase appears. The right to complain only covers defects in material or workmanship. Functional failure of the products due to installation conditions is not covered by the right of complaint. The right of complaint does not restrict the buyer's rights according to the legislation.

The right to complain does not include:

- Normal wear and tear, faults or damages caused directly or indirectly as a result of overload, mishandling, abuse, careless handling, insufficient maintenance, faulty installation, installation and connection, voltage variations or electrical disturbances or by repairs carried out by other than Scandomestic A/S authorized technicians .
- Faults or damages resulted from commercial or other use of products intended for private households.
- Compensation for any consequential damage, including damage to other objects, loss of operation, etc., unless otherwise determined by law.

Transport damage:

Transport damage that is detected at the time of the dealer's delivery to the customer is primarily a matter between the customer and the dealer. In cases where the customer has been responsible for the transport of the product, the supplier assumes no obligations in connection with any transport damage. Possible transport damage must be reported immediately and no later than 24 hours after the item has been delivered. Otherwise, the customer's claim may be rejected.

Important!

Please be aware that, as a result of constant development and updating of the product, the manufacturer may make changes without prior notice.

This is an original manual

Your safety and that of others is very important.

Please read this user manual carefully before using the product for your own safety and that of others. To avoid unnecessary mistakes and accidents, it is important to ensure that everyone who uses the product is familiar with its operation and safety features. Keep the user guide and ensure that it remains with the product if it is moved or sold so that all who use the product throughout its life are properly informed about the product's use and safety.

For safety reasons, the safety rules in this user manual must be observed, as the manufacturer is not responsible for damage caused by omission. All safety messages will be followed by a safety word which may be “DANGER”, “WARNING” or “CAUTION.”

These words mean:

Danger

The signal word indicates that there are dangers to the life and health of persons due to extremely flammable gas.

Warning of electrical voltage

This indicates that there is a danger to life and health of persons due to voltage.

Warning

The signal word indicates a hazard with a medium level of risk which, if not avoided, may result in death or serious injury.

Caution

The signal word indicates a hazard with a low degree of risk which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.

Attention

The signal word indicates important information (e.g. damage to property), but not danger.

Observe instructions

Indicates that a service technician should only operate and maintain this appliance in accordance with the operating instructions.

Read these operating instructions carefully and attentively before using/commissioning the unit and keep them in the immediate vicinity of the installation site or unit for later use!

SAFETY WARNINGS

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

Take care - 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.
- 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.
- 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.
- **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.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- The appliance is not intended to be operated by means of

an external timer or separate remote-control system.

- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- The cooking process has to be supervised. A shortterm cooking process has to be supervised continuously.
- **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.

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.
- Switch the cooktop off at the wall before cleaning or 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.
- 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. Boil overs 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 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.
- 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.

- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.

Correct disposal of this product



The symbol on the product or on its packaging indicates that this product must not be treated as household waste. Instead, it must be handed over to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring that this product is disposed of correctly, you are helping to prevent potential negative consequences for the environment and human health. For more detailed information on recycling this product, please contact your local authority, your household waste center or the store where you

purchased the product.

Warnings for disposal

Refrigerant and insulating materials are flammable. When the product is scrapped, it must therefore be kept away from any source of fire. When the product is to be scrapped, the doors are separated and the gasket of the door and shelves are removed. Place the doors and shelves in a proper place away from the product to prevent a child from being trapped.

Environmental protection

This product does not contain ozone-depleting gases in its refrigerant circuit or insulation materials. The product must not be disposed of together as household waste. The insulating foam contains flammable gases: the product must be disposed of according to the product's regulations. Avoid damaging the cooling unit, especially the heat exchanger.

Packaging materials



Materials with this symbol are made from environmentally friendly materials that can be recycled. By disposing of the packaging correctly in accordance with applicable regulations, you help to protect the environment.

WARNING!

The packaging can be dangerous for children!

Plastic parts are marked with the international standard abbreviations:

PE - polyethylene, e.g. the wrapping film

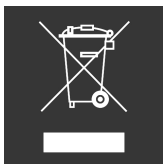
PS - polystyrene, e.g. the upholstery material

POM - polyoxymethylene, e.g. plastic clip

PP - polypropylene, e.g. the salt funnel

ABS - acrylonitrile-butadiene-styrene, e.g. control panel.

Electrical and electronic equipment (EEE) contains materials, components and substances that can be dangerous and harmful to human health and the environment when waste electrical and electronic equipment (WEEE) is not disposed of properly.



Products marked with this symbol are electrical and electronic equipment. The crossed-out dustbin symbolizes that waste from electrical and electronic equipment must not be disposed of together with unsorted household waste, but must be collected separately.

To this end, all municipalities have established collection schemes where waste electrical and electronic equipment can be handed in free of charge by citizens at recycling stations or other collection points or collected directly from households. Further information must be obtained from the municipality's technical administration.

WARNING!



During use, service and disposal of the product, pay attention to the symbols on the left side, which are usually located on the back of the product (back panel or compressor) and are yellow or orange in color. It is the warning symbol for fire hazard. There are flammable materials in the refrigerant piping and compressor.

Please keep far away from fire sources during use, service and disposal.

Correct connection to the main power supply

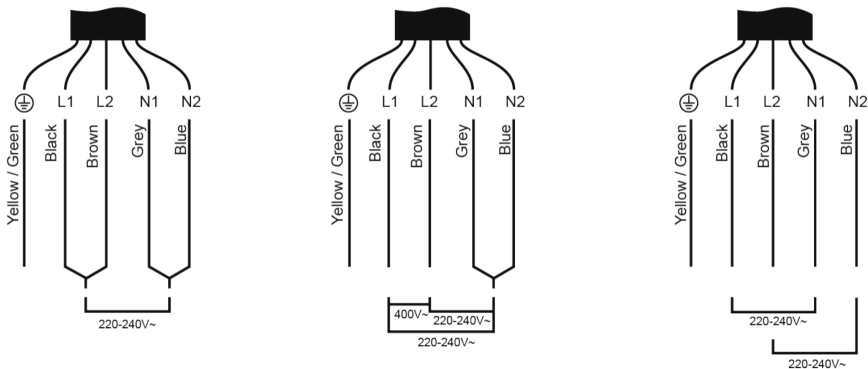
Only a qualified person may connect this product to the mains power supply.

When you as a consumer connect a product to the electrical installation, you must at all times comply with the applicable legislation of your country.

Improper installations are dangerous and can cause personal injury. Follow the instructions in the user manual and installation instructions when setting up and connecting this product.

WARNING - Electrical Shock Hazard!

- The product may only be connected and used in accordance with the information on the rating plate.
- The product may only be connected to an AC mains via a properly installed earthed socket.
- Ground spikes and the ground connection that protects the house electrical installation must be installed according to regulations. Using the product without an earth connection is dangerous.
- Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations and it is suitable for the power drawn by the hob also. Any alterations must only be made by a qualified electrician.
- The power supply cables can withstand the load specified on the rating plate.
- The power supply cables must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point.
- Always use the cord supplied with the device.
- The cord must not be exposed to sharp points or edges. Damaged insulation of the cord is dangerous, as ingress of moisture can cause electric shock.
- When connecting to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.
- During installation and use of the device, ensure that the cord is not pinched, bent, altered or damaged in any other way.
- If the cord is damaged or to be replaced, the operation must be carried out by a qualified electrician to avoid any accidents.
- If the product is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3 mm between contacts.
- The bottom surface and the power cord of the hob are not accessible after installation.



Cooking guidelines

Product Information

The microcomputer ceramic cooker hob can meet different kinds of cuisine demands because of resistance wire heating, micro-computerized control and multi-power selection, really the optimal choice for modern families.

The ceramic cooker hob centers on customers and adopts personalized design. The hob has safe and reliable performances, making your life comfortable and enabling to fully enjoy the pleasure from life.

Working Principle

This ceramic cooker hob directly employs resistance wire heating, and adjust the output power by the power regulation with the touch controls.

Before Using Your New Ceramic Hob

- Read this guide, taking special note of the 'Safety Warnings' section.
- Remove any protective film that may still be on your ceramic hob.

Cooking

Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly, particularly if you're using Power Boost. 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.
- Minimize 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

- 1 To cook juicy flavorsome steaks:
- 2 Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
- 3 Heat up a heavy-based frying pan.
- 4 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.
- 5 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.
- 6 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.
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.
- 5 Stir the ingredients gently to make sure they are heated through.
- 6 Serve immediately.

Heat Settings

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	Delicate warming for small amounts of food Melting chocolate, butter, and foods that burn quickly Gentle simmering Slow warming
3 - 4	Reheating Rapid simmering Cooking rice
5 - 6	Pancakes
7 - 8	Saut�eing Cooking pasta
9	Stir-frying searing Bringing soup to boil Boiling water

Installing the hob

Before Installing the Hob, Make Sure that

- The work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements.
- If the hob is installed above an oven, the oven 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.

Installation in the kitchen counter top

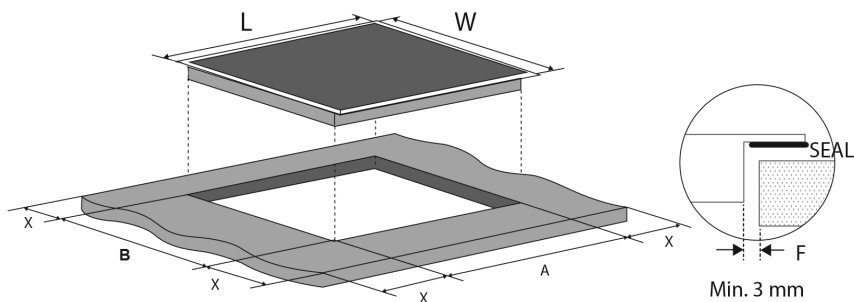
- Cut out the hole according to the sizes shown in the drawing attached with the product.
- A minimum of 50 mm space must be preserved around the hole.
- Be sure the thickness of the work surface is at least 30 mm.
- Please select heat-resistant and insulated work surface material (Wood and similar fibrous or hygroscopic material shall not be used as work surface material unless impregnated) to avoid the electrical shock and larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate

Before installing onto the workbench, it is necessary to stick the sealing strip onto the back of the glass plate:

- Flip the product so the bottom is up and the glassplate is down. To protect the glass, place a towel or similar first before laying the hob on the glassplate.
- Take out the sponge strip from the self-sealing bag and tear off the double-sided adhesive on the back of the sponge strip;
- Stick the sponge strip onto the back of the glass plate. The sponge strip should not exceed the edge of the glass plate.

Installation dimensions

Note: The safety distance between the sides of the hob and the inner surfaces of the worktop should be at least 3 mm.



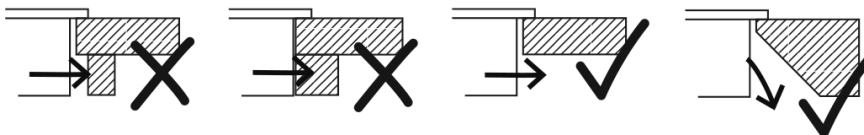
L mm	W mm	A mm	B mm	X mm
590	520	562	482	50 mm

Ensuring adequate ventilation

Make sure the hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked!

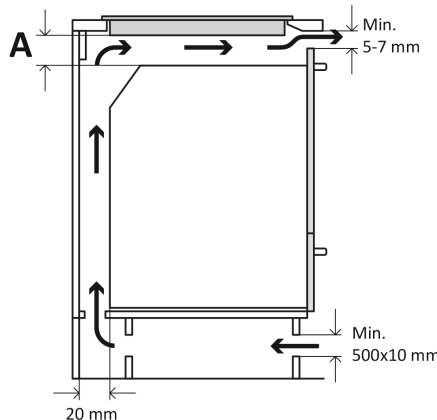
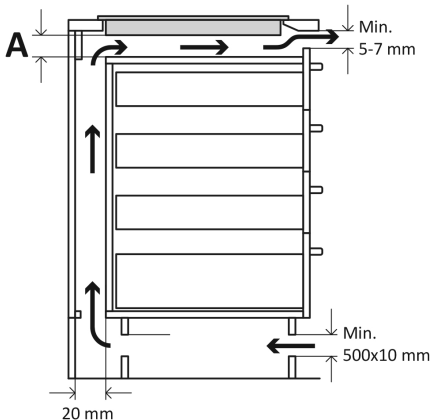
There are ventilation holes around the outside of the hob. **YOU MUST** ensure these holes are not blocked by the worktop.

Front of worktop:



Be aware:

- The glue that join the plastic or wooden material to the furniture, has to resist to temperature not below 150°C.
- The rear wall, adjacent and surrounding surfaces must be able to withstand and temperature of 90°C.
- The safety distance between the hob and above cupboard should be at least 760 mm.
- In order to avoid accidental touch with the overheating bottom of the hob, or getting unexpected electric shock during working, it is necessary to put a wooden insert, fixed by screws, at a minimum distance of 15 mm from the bottom of the hob.



A: min. 25 mm - but we recommend 50 mm

Installing the fixing brackets

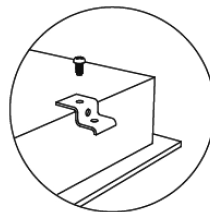
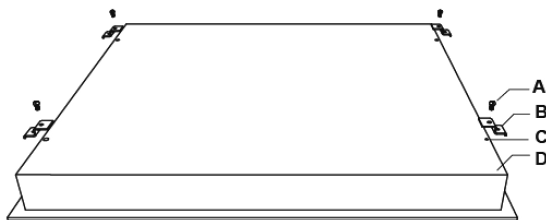
After Installing the Hob, Make Sure that

- 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.

Before Locating the Fixing Brackets

The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

The hob is fixed onto the tabletop surface by inserting 4 brackets on the bottom of hob before installation.



- A Screw
- B Bracket
- C Screw holes
- D Base

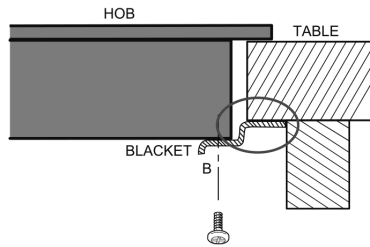
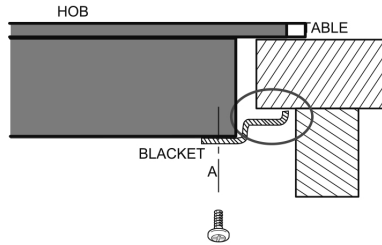
Adjusting the Bracket Position

Adjust the bracket position to suit for different tabletop thickness.

Under any circumstances, the brackets cannot touch with the inner surfaces of the tabletop after installation (see picture).

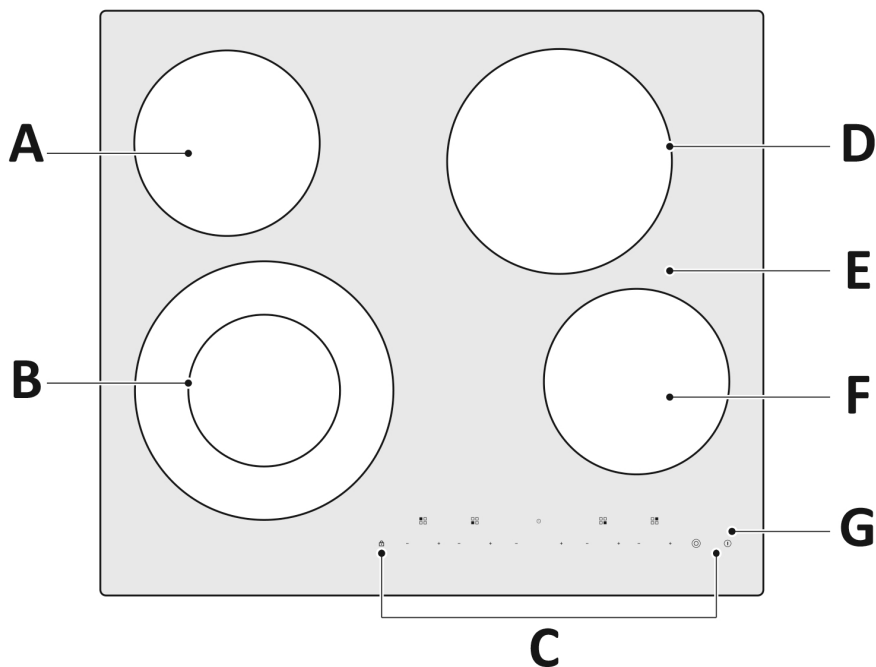
CAUTIONS

- 1 The induction hotplate must be installed by qualified personnel or technicians. Please never conduct the operation by yourself.
- 2 The hob must 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 hob must be installed in such way that a better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
- 4 The wall and induced heating zone above the table surface must withstand heat.
- 5 To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.



Description of the product

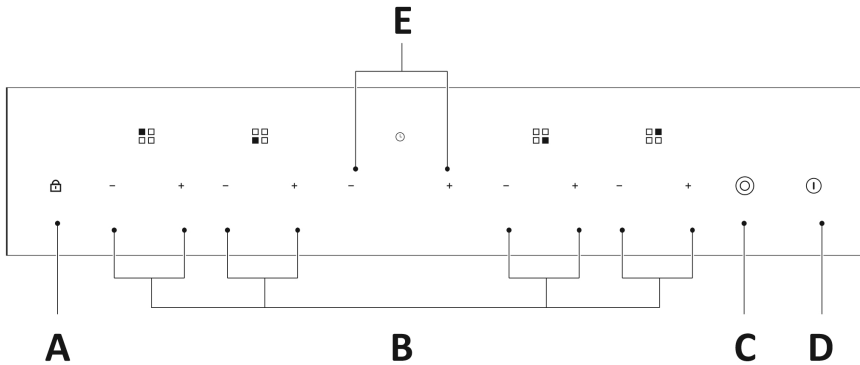
All the pictures in this manual are for explanation purpose only. Any discrepancy between the real object and the illustration in the drawing shall be subject to the real subject.



There may be small differences between certain details and equipment on your product.

- A Max. 1200 W zone
- B Max. 1000/2200 W zone
- C Control panel
- D Max.1800 W zone
- E Glass plate
- F Max. 1200 W zone
- G Control panel

Control panel functions



- A Keylock function
- B Power regulating control
- C Dual zone control
- D ON/OFF
- E Timer regulating control

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 registered.



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

Start cooking

Start Cooking

After power on, the buzzer beeps once, all the indicators light up for 1 second then go out, indicating that the ceramic hob has entered the state of standby mode.

- 1 Touch the ON/OFF control. All the indicators show “-”.
- 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 a heat setting by touching the “-” or “+” control.

If you don't choose a heat setting within 1 minute, the ceramic hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.

You can modify the heat setting at any time during cooking. By holding down either of these buttons, the value will adjust up or down.

Finish Cooking

- 1 Turn the cooking zone off by scrolling down to “0” or touching “-” and “+” control together.
- 2 Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.

Beware of hot surfaces

“H” will show which 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.

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 lock control - The timer indicator will show “Lo”

To unlock the controls

Make sure the ceramic hob is turned on

Touch and hold the lock control for a while.

When the hob is in the lock mode, all the controls are disabled except the ON/OFF, you can always turn the ceramic hob off with the ON/OFF control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

Using the Dual Zone Function

- The function only works in 1# cooking zone
- The dual cooking zone has two cooking areas that you can use a central section and an outer section.

You can use the central section independently or both sections at once.

Activate the Double zone

- 1 Select a heat setting by touching the “-” or “+” control.
- 2 Adjust the heating setting between power levels 1 and 9.
- 3 Central section of the dual cooking zone will switch on.
- 4 Touching the dual zone control “⊙”, you can activate the outer section as well.
- 5 A neon above the dual cooking zone control will light.
- 6 The cooking zone indicator show “=” and “6” alternately.

Deactivate the Double zone

Touching dual zone control “⊙” again, the dual zone function is deactivated. The cooking zone indicator show “6”.

NOTE:

- 1 The double loop is available only in 4# cooking zone.
- 2 You can select the function from level 1 to level 9.
- 3 You can active the Dual zone only when the 4# cooking zone is selected.

Timer Control

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 is up.
- You can set it to turn one or more cooking zones off after the set time is up.

The timer of maximum is 99 minutes.

Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

- 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 Adjust the timer setting by touch the “-” or “+” control. The minute minder indicator will start flashing and will show in the timer display.
- 3 Touching the “-” and “+” together, the timer is cancelled, and the “--” will show in the minute display.
- 4 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.
- 5 Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows “- -” when the setting time finished.

Hint:

- Touch the “-” or “+” control of the timer once to decrease or increase by 1 minute.
- Touch and 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 minute.

Setting the Timer to Turn One or More Cooking Zones off

Set one zone

- 1 Touch the “-” or “+” of the corresponding cooking zone you want to set the timer for.
- 2 Set the time by touching the or control of the timer.
- 3 Touching the “-” and “+” together, the timer is cancelled, and the “--” will show in the minute display.
- 4 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 secs.
- 5 When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switched off automatically; The display will show “H” which means hot;

NOTE:

- 1 The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.
- 2 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 more than one heating zones use this function, the timer indicator will show the lowest time. (e.g. zone 1# setting time of 5 minutes, zone 2# setting time of 15 minutes, the timer indicator shows “5”.)

The red dot next to power level indicator will flash.

- 2 Once the countdown timer expires, the corresponding zone will switch off. Then it will show the new min. timer and the dot of corresponding zone will flash.
- 3 When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically.

NOTE

- 1 The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.
- 2 If you want to change the time after the timer is set, you have to start from step 1.

Over-Temperature Protection

A temperature sensor equipped can monitor the temperature inside the ceramic hob. When an excessive temperature is monitored, the ceramic hob will stop operation automatically.

Residual Heat Warning

When the hob has been operating for some time, there will be some residual heat. The letter “ H ” appears to warn you to keep away from it.

Default Working Times

Another safety feature of the hob is automatic shutdown. This occurs whenever you forget to switch off a cooking zone. The default shutdown times are shown in the table below:

Default Working Times

Auto shut down is a safety protection function for your induction hob. It shut down automatically if ever you forget to turn off your cooking. The default working times for various power levels are shown in the below table:

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working timer (hour)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Maintenance and cleaning

Below is a general description of how to clean and maintain the hob.

What?	How?	Important!
<p>Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)</p>	<p>Switch the power to the cooktop off.</p> <p>Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!)</p> <p>Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel.</p> <p>Switch the power to the cooktop back on.</p>	<p>When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care.</p> <p>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.</p> <p>Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become damaged.</p>
<p>Boil overs, 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:</p> <p>Switch the power to the cooktop off at the wall.</p> <p>Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop.</p> <p>Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.</p>	<p>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.</p> <p>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>
<p>Spillovers on the touch controls</p>	<p>Switch the power to the cooktop off.</p> <p>Soak up the spill and wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. Wipe the area completely dry with a paper towel.</p> <p>Switch the power to the cooktop back on.</p>	<p>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.</p>

Trouble shooting

Problem	Possible causes	What to do
The cooktop cannot be turned on.	No power.	Make sure the cooktop 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 "Controlpanel" 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.

Error codes

Failure Display and Inspection

Failure code	Problem	Solution
No Auto-Recovery		
E0	Zero error.	Reinsert the connection between the display board and the power board. Replace the power board.
E1	Ceramic plate temperature sensor failure -open circuit.	Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor.
E2	Ceramic plate temperature sensor failure -short circuit.	
E7	Ceramic plate temperature sensor failure	
C1	High temperature of ceramic plate sensor	Wait for the temperature of ceramic plate return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit.
E3	Temperature sensor of the NTC failure - short circuit	Replace the display board.
E4	Temperature sensor of the NTC failure - short circuit	
EL	Supply voltage is below the rated voltage.	Please inspect whether power supply is normal.
EH	Supply voltage is above the rated voltage.	Power on after the power supply is normal.
EL	Communication error.	Reinsert the connection between the display board and the power board. Replace the power board or the display board.

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.

Information when contacting service



You are welcome to contact our after-sale service department if there are any questions about our products that you cannot resolve yourself or if the product needs repair.

Often problems can be remedied by using the section on "Troubleshooting and Solutions." Contact our service department if this is not the case. Here we make sure to find the best solution and try to avoid unnecessary service visits.

Due to safety reasons, only trained specialist personnel may carry out repairs on the product. The right to complain about the product expires if repairs or changes are made by persons to whom we have not given authorization or if non-original spare parts are used.

Contact information can be found on our website www.scandomestic.dk

We recommend that you have the product's model number and serial number ready if you contact our after-sales service department.

Both parts can be found on the product's type plate.

Technical data

Keep the user manual and other documents for later use.

Further technical information can be found on the type plate.

More information about your product can be found at www.scandomestic.dk Here you will find more technical data about the product.

CE declaration of conformity



This appliance has been manufactured to the strictest standards and complies with all applicable legislations, Low Voltage Directive (LVD) and Electromagnetic Compatibility (EMC).

Contact information can be found on our website:

www.scandomestic.dk

COMMISSION REGULATION (EU) No 66/2014

Model number	HOC60F
Type	Ceramic
Number of cooking zones and/or areas	4
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	Ceramic radiant

Left cooking side	∅, (cm)*	W x D, mm**	Watt	Wh/kg***
Rear zone	16,5		1200	174,9
Front zone	13,5/23,0		1000/2200	181,2
Right cooking area				
Rear zone	20		1800	176,5
Front zone	16,5		1200	190,8
Center cooking area				
Rear center zone				
Front center zone				
Flex cooking area				
Left flex zone	-			
Center flex zone	-			
Right flex zone	-			

Energy consumption for the hob calculated per kg 180,9

*For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm

**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 5 mm

***Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg

Technical Data Sheet

Voltage / hertz, V/hz	V / 50hz
Watt, W	7000
Product dimensions, HxWxD, mm	51 x 590 x 520
Built-In dimensions, HxWxD, mm	562 x 482

Kära kund

- Läs denna bruksanvisning innan du använder produkten för första gången. Det hjälper dig att använda och underhålla det på rätt sätt och förlänga dess livslängd.
- Spara bruksanvisningen för senare användning om detta skulle bli nödvändigt och se till att instruktionerna följs om produkten byter ägare.

Denna bruksanvisning innehåller säkerhetsinstruktioner, bruksanvisningar, installationsanvisningar och felsökningstips etc.

Innan du ringer efter service:

- Läs avsnittet om felsökningstips. Detta hjälper dig att själv lösa några av de vanligaste problemen.
- Om du inte kan lösa problemen själv, ring efter hjälp från professionella tekniker.

När du ringer:

Måste du ange enhetens fullständiga referens (modell, typ, serienummer). Denna information finns på märkskylten som är fäst på apparaten. Den kan placeras både inuti produkten och på baksidan.

Du måste ange var och vilken återförsäljare produkten köptes från, samt inköpsdatum.

Obehörigt anrop av teknisk service:

Innan service tillkallas kontrolleras eventuella fel, det går att åtgärda dem själv. Om kravet på rättelse är obefogat åligger det kunden att betala kostnaderna för att ringa efter service.

Reklamationsrätt för hushållsbruk:

Klagomålsfristen omfattar endast helt nya produkter. Reklamationstiden gäller enligt lagstiftningen från inköpsdatum, då kvitto, räkning eller motsvarande uppvisas, av vilket inköpsdatum framgår.

Reklamationsrätten omfattar endast material- eller tillverkningsfel. Funktionsfel på produkterna på grund av installationsförhållanden omfattas inte av reklamationsrätten. Reklamationsrätten inskränker inte köparens rättigheter enl lagstiftningen.

Rätten att klaga omfattar inte:

- Normalt slitage, fel eller skador orsakade direkt eller indirekt till följd av överbelastning, felhantering, missbruk, vårdslös hantering, otillräckligt underhåll, felaktig installation, installation och anslutning, spänningsvariationer eller elektriska störningar eller av reparationer utförda av andra än Scandomestic A/S auktoriserade tekniker .
- Fel eller skador till följd av kommersiell eller annan användning av produkter avsedda för privata hushåll.
- Ersättning för eventuell följdskada, inklusive skada på andra föremål, funktionsbortfall etc., om inte annat bestäms i lag.

Transportskador:

Transportskador som upptäcks vid tidpunkten för återförsäljarens leverans till kund är i första hand en fråga mellan kund och återförsäljare. I de fall kunden själv har stått för transporten av produkten påtar sig leverantören inga skyldigheter i samband med ev. transportskador. Eventuellt. Transportskador ska anmälas omgående och senast 24 timmar efter att varan har levererats. I annat fall kan kundens krav avvisas.

Viktig!

Var medveten om att tillverkaren, som ett resultat av ständig utveckling och uppdatering av produkten, kan göra ändringar utan föregående meddelande.

Detta är en originalmanual

Din och andras säkerhet är mycket viktig.

Läs denna bruksanvisning noggrant innan du använder produkten för din egen och andras säkerhet. För att undvika onödiga misstag och olyckor är det viktigt att se till att alla som använder produkten är bekanta med dess funktion och säkerhetsfunktioner. Spara bruksanvisningen och se till att den finns kvar med produkten om den flyttas eller säljs så att alla som använder produkten under hela dess livstid är korrekt informerade om produktens användning och säkerhet.

Av säkerhetsskäl måste säkerhetsbestämmelserna i denna bruksanvisning följas, eftersom tillverkaren inte ansvarar för skador som orsakats av utelämnande. Alla säkerhetsmeddelanden kommer att följas av ett säkerhetsord som kan vara "**FARA**", "**VARNING**" eller "**VARNING**".

Dessa ord betyder:

Fara

Signalordet indikerar att det finns risker för människors liv och hälsa på grund av extremt brandfarlig gas.

Varning för elektrisk spänning

Detta indikerar att det finns en fara för människors liv och hälsa på grund av spänning.

Varning

Signalordet indikerar en fara med medelhög risk som, om den inte undviks, kan leda till dödsfall eller allvarliga skador.

Varning

Signalordet indikerar en fara med låg risk som, om den inte undviks, kan resultera i mindre eller måttliga skador.

Uppmärksamhet

Signalordet indikerar viktig information (t.ex. skada på egendom), men inte fara.

Följ instruktionerna

Indikerar att en servicetekniker endast bör använda och underhålla denna apparat i enlighet med bruksanvisningen.

Läs denna bruksanvisning noggrant och noggrant före användning/idrifttagning av enheten och förvara den i omedelbar närhet av installationsplatsen eller enheten för senare användning!

SÄKERHETSVARNINGAR

Din säkerhet är viktig för oss. Läs denna information innan du använder din spishäll.

Installation

Risk för elektriska stötar

- Koppla bort apparaten från elnätet innan du utför något arbete eller underhåll på den.
- Anslutning till ett bra jordledningssystem är väsentligt och obligatoriskt.
- Ändringar av husets ledningssystem får endast göras av en behörig elektriker.
- Underlåtenhet att följa dessa råd kan leda till elektriska stötar eller dödsfall.

Skärrisk

Var försiktig - panelkanterna är vassa.

Underlåtenhet att vara försiktig kan leda till skada eller skärsår.

Viktiga säkerhets instruktioner

- Läs dessa instruktioner noggrant innan du installerar eller använder denna apparat.
- Inget brännbart material eller produkter bör placeras på denna apparat vid något tillfälle.
- Gör denna information tillgänglig för den person som ansvarar för installationen av apparaten eftersom det kan minska dina installationskostnader.
- För att undvika fara måste denna apparat installeras enligt dessa installationsanvisningar.
- Denna apparat får endast installeras korrekt och jordas av en lämplig kvalificerad person.
- Denna apparat bör anslutas till en krets som innehåller en isoleringsbrytare som ger fullständig frångkoppling från strömförsörjningen.
- Underlåtenhet att installera apparaten korrekt kan ogiltigförklara alla garanti- eller ansvarsanspråk.
- Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt och 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 inblandade faror.
- Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn utan tillsyn.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicerepresentant eller liknande kvalificerade personer för att undvika fara.
- **WARNING:** Om ytan är sprucken, stäng av apparaten för att undvika risken för elektriska stötar, för hälltytor av glaskeramik eller liknande material som skyddar spänningsförande delar.
- Metalliska föremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på hällens yta eftersom de kan bli varma.

- Använd inte en ångtvätt för att rengöra din spishäll.
- Apparaten är inte avsedd att användas med hjälp av en extern timer eller separat fjärrkontrollsystem.
- **VARNING:** Risk för brand: förvara inte föremål på matlagningsytorna.
- Tillagningsprocessen måste övervakas. En kortvarig tillagningsprocess måste övervakas kontinuerligt.
- **VARNING:** Matlagning utan tillsyn på en spis med fett eller olja kan vara farligt och kan leda till brand. Försök **ALDRIG** släcka en eld med vatten utan stäng av apparaten och täck sedan över lågan t.ex. med lock eller brandfilt.

Drift och underhåll

Risk för elektriska stötar

- Laga inte mat på en trasig eller sprucken spishäll. Om spishällens yta skulle gå sönder eller spricka, stäng omedelbart av apparaten med strömförsörjningen (väggströmbrytare) och kontakta en kvalificerad tekniker.
- Stäng av spishällen vid väggen före rengöring eller underhåll.
- Underlåtenhet att följa detta råd kan leda till elektriska skadorchock eller död.

Hälsorisk

- Denna apparat uppfyller elektromagnetiska säkerhetsstandarder.
- Personer med pacemaker eller andra elektriska implantat (som insulinpumpar) måste dock rådgöra med sin läkare eller implantattillverkare innan de använder denna apparat för att försäkra sig om att deras implantat inte kommer att påverkas av det elektromagnetiska fältet.
- Underlåtenhet att följa dessa råd kan leda till döden.

Risk för heta ytor

- Under användning kommer åtkomliga delar av denna apparat att bli tillräckligt varma för att orsaka brännskador.
- Låt inte din kropp, kläder eller något annat föremål än lämplig kokkärl komma i kontakt med induktionsglaset förrän ytan är sval.
- Håll barn borta.
- Handtagen på kastruller kan vara varma att röra vid. Kontrollera att kastrullens handtag inte hänger över andra kokzoner som är på. Håll handtagen utom räckhåll för barn.
- Underlåtenhet att följa detta råd kan leda till brännskador och skållningar.

Skärrisk

- Det knivskarpa bladet på en spishällsskrapa exponeras när säkerhetskåpan dras in. Använd med extrem försiktighet och förvara alltid säkert och utom räckhåll för barn.
- Underlåtenhet att vara försiktig kan leda till skada eller skärsår.

Viktiga säkerhets instruktioner

- Lämna aldrig apparaten utan uppsikt när den används. Boil overs orsakar rökning och fet spillovers som kan antändas.
- Använd aldrig apparaten som arbets- eller förvaringsyta.
- Lämna aldrig några föremål eller redskap på apparaten.
- Placera eller lämna inga magnetiserbara 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 apparaten för att värma eller värma upp rummet.
- Efter användning, stäng alltid av kokzonerna och spishällen enligt beskrivningen i denna bruksanvisning (d.v.s. genom

att använda pekkontrollerna). Lita inte på att funktionen för detektering av kokkärl stänger av kokzonerna när du tar bort kastrullerna.

- Låt inte barn leka med apparaten eller sitta, stå eller klättra på den.
- Förvara inte föremål av intresse för barn i skåp ovanför apparaten. Barn som klättrar på spishällen kan skadas allvarligt.
- Lämna inte barn ensamma eller obevakade i området där apparaten används.
- Barn eller personer med funktionshinder som begränsar deras förmåga att använda apparaten bör ha en ansvarsfull och kompetent person som instruerar dem i dess användning. Instruktören ska vara säker på 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 bruksanvisningen. All annan service ska utföras av en kvalificerad tekniker.
- Placera eller tappa inte tunga föremål på din spishäll.
- Stå inte på din spishäll.
- Använd inte kastruller med ojämna kanter eller dra kastruller över induktionsglasytan eftersom det kan repa glaset.
- Använd inte skurmedel eller andra starka slipande rengöringsmedel för att rengöra din spishäll, eftersom dessa kan repa induktionsglaset.
- Denna apparat är avsedd att användas i hushåll och liknande applikationer som:
 - bemanna köksytor i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer.
 - bondgårdar.
 - av kunder i hotell, motell och andra bostadsmiljöer.
 - miljöer av bed and breakfast-typ.

- **VARNING:** Apparaten och dess åtkomliga delar blir varma under användning.
- Försiktighet bör iakttas för att undvika att vidröra värmeelement.
- Barn under 8 år ska hållas borta om de inte övervakas kontinuerligt.
- Efter användning, stäng av hällelementet med dess kontroll och lita inte på panndetektorn.

Denna manual är maskinöversatt

Korrekt bortskaffelse av denne produkt



Symbolet på produkten eller på dets emballage angiver, at denna produkt inte må behandlas som hushållningssaffald. I stället ska det levereras till det relevanta insamlingsstedt för användning av elektrisk och elektronisk utrustning. Vid säker, att denna produkt bortskaffes korrekt, hjälper du med att förhindra potentiella negativa konsekvenser för miljön och människors hälsa. För mer detaljerad information om användningen av denna produkt bedes du kontakta din lokala myndighet, dit husholdningsaffaldscenter eller butik, där du köpte produkten.

Advarsler för bortskaffelse

Kølemedel och isoleringsmaterial är brandfarligt. När produkten skrottes, ska det därför hållas borta från alla märken. När produktet ska rullas, har dörrarna, och packningen av dörren och hylderne avlägsnas. Sätt lågerne och hylderne på ett ordentligt sätt bort från produkten, så du undviker att et barn blir fanget.

Miljöskydd

Denna produkt innehåller inte gaser, som kan skada ozonlaget, varken i dets kylmedelkredsøb eller isoleringsmaterial. Produktet må inte kasseres tillsammans som husholdningsaffald. Isoleringsskummet innehåller brandfarlige gaser: produkten ska bortskaffes i enlighet med produkternas skrifter. Undgå att förstöra kyllenheden, särskilt värmeveksleren.

Förpackningsmaterial



Materialer med denna symbol är tillverkade av miljövänligt material, som kan göras. Ved at bortskaffe emballagen korrekt iht. Gældende regler hjælper du med i skåne miljøet.

ADVARSEL!

Emballagen kan vara farligt för barn !

Plastdele är märket med de internationella standardförkortelser:

PE - polyeten , f.eks. indpakningsfolien

PS - polystyren, f.eks. polstringsmaterialaet

POM - polyoximetylen , f.eks. plastklämmor

PP - polypropen , f.eks. salttragten

ABS - akrylnitril - butadien -styren, f.eks. kontrollpanelet.

Elektrisk och elektronisk utrustning (EEE) innehåller material, komponenter och ämnen, som kan vara farliga och skadliga för människors hälsa och för miljön, när en elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE) inte bortskaffes korrekt.



Produkter markerade med denna symbol är elektrisk och elektronisk utrustning. Den överkorsade soptunnan på hjul symboliserar att elektrisk och elektronisk utrustning inte får slängas med osorterat hushållsaffald, utan måste samlas in separat.

För detta ändamål har alla kommuner etablerat insamlingsssystem där elektrisk och elektronisk utrustning kan lämnas in kostnadsfritt av medborgarna på återvinningsstationer eller andra insamlingsplatser eller hämtas direkt från hushållen. För ytterligare

information, vänligen kontakta kommunens tekniska förvaltning.

ADVARSEL!



Under användning, service och bortskaffelse av produkten ska du vara uppmärksam på symbolerna på vänster sida, som oftast placeras på sidan av produkten (påspanel eller kompressor) och med gul eller orange färg. Det är advarselssymbolen för brandfare. Det finns brännbara material i kylmedelrör och kompressor.

Håll vänligen långt bort från brandkilder under användning, service och bortskaffelse.

Korrekt anslutning till elnätet

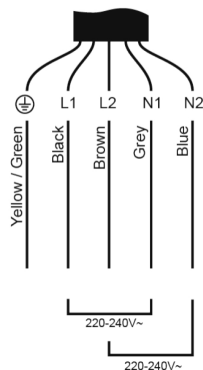
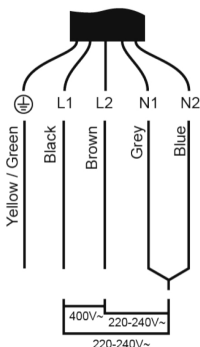
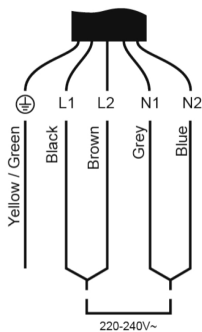
Endast en kvalificerad person får ansluta denna produkt till elnätet.

När du som konsument ansluter en produkt till elinstallationen måste du alltid följa gällande lagstiftning i ditt land.

Felaktiga installationer är farliga och kan orsaka personskador. Följ instruktionerna i användarmanualen och installationsinstruktionerna när du installerar och ansluter denna produkt.

WARNING - Risk för elektriska stötar!

- Produkten får endast anslutas och användas i enlighet med informationen på typskylten.
- Produkten får endast anslutas till växelström via ett korrekt installerat jordat uttag.
- Jordspetsar och jordanslutningen som skyddar husets elinstallation ska installeras enligt föreskrifter. Det är farligt att använda produkten utan jordanslutning.
- Kontrollera med en elektriker om hushållsledningssystemet är lämpligt utan ändringar och att det också är lämpligt för den ström som hällen drar. Eventuella ändringar får endast göras av en behörig elektriker.
- Strömförsörjningskablar tål den belastning som anges på typskylten.
- Strömförsörjningskablar får inte vidröra några heta delar och måste placeras så att dess temperatur inte överstiger 75°C vid någon punkt.
- Använd alltid sladden som medföljer enheten.
- Sladden får inte utsättas för vassa punkter eller kanter. Skadad isolering av sladden är farlig, eftersom inträngning av fukt kan orsaka elektriska stötar.
- När du ansluter till elnätet, använd inte adapterar, reducerare eller förgreningseenheter, eftersom de kan orsaka överhettning och brand.
- Under installation och användning av enheten, se till att sladden inte kläms, böjs, ändras eller skadas på annat sätt.
- Om sladden är skadad eller ska bytas ut måste operationen utföras av en behörig elektriker för att undvika olyckor.
- Om produkten ansluts direkt till elnätet måste en allpolig brytare installeras med en minsta öppning på 3 mm mellan kontaktorna.
- Spishällens bottenyta och nätsladd är inte åtkomliga efter installation.



Riktlinjer för matlagning

Produktinformation

Den mikrodatoriserade keramiska spishällen kan uppfylla olika typer av köksbehov tack vare motståndstrådsuppvärmning, mikrodatoriserad styrning och val av flera effektnivåer, vilket verkligen är det optimala valet för moderna familjer.

Den keramiska spishällen sätter kunden i centrum och har en personlig design. Spishällen har säkra och pålitliga prestanda, vilket gör ditt liv bekvämt och gör det möjligt att njuta av livet fullt ut.

Arbetsprincip

Denna keramiska spishäll använder direkt motståndstrådsuppvärmning och justerar uteffekten med effektregering med touchkontrollerna.

Innan du använder din nya keramiska spishäll

- Läs denna guide och var särskilt uppmärksam på avsnittet "Säkerhetsvarningar".
- Ta bort eventuell skyddsfilm som fortfarande kan finnas kvar på din keramiska spishäll.

Matlagning

Var försiktig när du steker eftersom oljan och fettets värms upp väldigt snabbt, särskilt om du använder Power Boost. Vid extremt höga temperaturer antänds olja och fett spontant och detta utgör en allvarlig brandrisk.

Matlagningstips

- Sänk temperaturinställningen när maten kokar upp.
- Att använda ett lock förkortar tillagningstiden och sparar energi genom att behålla värmen.
- Minimera mängden vätska eller fett för att minska tillagningstiden.
- Börja tillaga på hög inställning och minska inställningen när maten har värmts upp.

Sjud, kokar ris

- Sjudning sker under kokpunkten, vid cirka 85°C, när bubblor bara ibland stiger upp till ytan av matlagningsvätskan. Det är nyckeln till läckra soppor och möra grytor eftersom smakerna utvecklas utan att maten överkokas. Du bör också laga äggbaserade och mjölförtjockade såser under kokpunkten.
- Vissa uppgifter, inklusive kokning av ris med absorptionsmetoden, kan kräva en inställning högre än den lägsta inställningen för att säkerställa att maten tillagas ordentligt inom den rekommenderade tiden.

Brännbiff

- 1 För att laga saftiga, smakrika biffar:
- 2 Låt köttet stå i rumstemperatur i cirka 20 minuter innan tillagning.
- 3 Hetta upp en tjockpanna.
- 4 Pensla biffens båda sidor med olja. Ringla en liten mängd olja i den heta pannen och sänk sedan ner köttet på den heta pannen.
- 5 Vänd bara på steken en gång under tillagningen. Den exakta tillagningstiden beror på tjockleken på biffen och hur tillagad du vill ha den. Tiderna kan variera från cirka 2 – 8 minuter per sida. Tryck på steken för att mäta hur tillagad den är – ju fastare den känns desto mer "vällagad" blir den.

- 6 Låt steken vila på en varm tallrik i några minuter så att den får slappna av och bli mör innan servering.

För stekning

- 1 Välj en induktionskompatibel plattbaserad wok eller en stor stekpanna.
- 2 Ha alla ingredienser och utrustning redo. Wokning ska gå snabbt. Om du lagar stora mängder, tillaga maten i flera mindre omgångar.
- 3 Förvärm pannan kort och tillsätt två matskedar olja.
- 4 Tillaga eventuellt kött först, lägg det åt sidan och håll det varmt.
Woka i grönsakerna. När de är varma men fortfarande krispiga, vrid kokzonen till en lägre inställning, lägg tillbaka köttet i pannan och tillsätt din sås.
- 5 Rör om ingredienserna försiktigt för att se till att de är genomvärmade.
- 6 Servera omedelbart.

Värmeinställningar

Inställningarna nedan är endast riktlinjer. Den exakta inställningen beror på flera faktorer, inklusive din kokkärl och hur mycket du lagar mat. Experimentera med induktionshällen för att hitta de inställningar som passar dig bäst.

Värmeinställningar	Lämplighet
1 - 2	Delikat värmande för små mängder av mat Smält choklad, smör och mat som bränns snabbt Lätt sjudning Långsam uppvärmning
3 - 4	Återuppvärmning Snabb sjudning Koka ris
5 - 6	Pannkakor
7 - 8	Sautering Koka pasta
9	Woka Låt soppan koka upp Kokande vatten

Installation av hällen

Innan du installerar hällen, se till att

- Arbetsytan är kvadratisk och plan och inga strukturella delar stör utrymmeskraven.
- Om hällen är installerad ovanför en ugn har ugnen en inbyggd kylfläkt.
- Installationen kommer att uppfylla alla utrymmeskrav och tillämpliga standarder och föreskrifter.
- En lämplig brytare som ger fullständig frångkoppling från elnätet är inbyggd i den permanenta kabeldragningen, monterad och placerad för att följa lokala regler och föreskrifter för ledningar.
- Frånskiljaren måste vara av godkänd typ och ge en 3 mm luftgapkontaktseparation i alla poler (eller i alla aktiva (fas)ledare om de lokala ledningsreglerna tillåter denna variation av kraven).
- Frånskiljaren är lättillgänglig för kunden med hällen installerad.
- Du rådfrågar lokala bygghandigheter och stadgar om du är osäker angående installationen.
- Du använder värmebeständiga och lättstädade ytor (som keramiska plattor) för väggytorna som omger hällen.

Montering i bordskivan

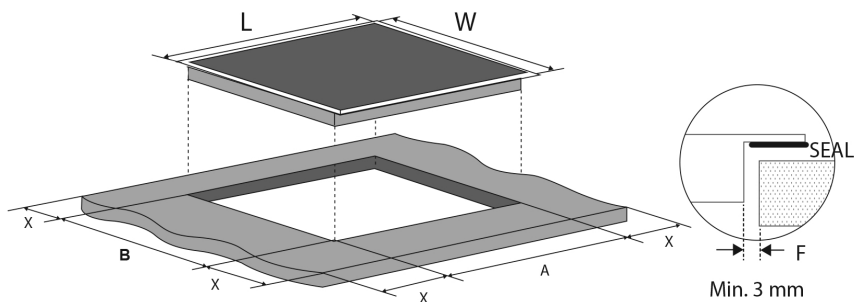
- Skär ut hålet enligt de storlekar som visas på ritningen som bifogas produkten.
- Ett minimum av 50 mm utrymme måste bevaras runt hålet.
- Se till att tjockleken på arbetsytan är minst 30 mm.
- Vänligen välj värmebeständigt och isolerat arbetsytmaterial (Trä och liknande fibröst eller hygroskopiskt material får inte användas som arbetsytor om det inte är impregnerat) för att undvika elektriska stötar och större deformation som orsakas av värmestrålningen från värmeplattan

Innan montering på arbetsbänken är det nödvändigt att fästa tätningslisten på baksidan av glasplattan:

- Vänd produkten så att botten är uppåt och glasplattan nedåt. För att skydda glaset, lägg först en handduk eller liknande innan du lägger hällen på glasplattan.
- Ta ut svampremsan från den självförslutande påsen och riv av det dubbelsidiga limmet på baksidan av svampremsan;
- Fäst svampremsan på baksidan av glasplattan. Svampremsan får inte överstiga glasplattans kant.

Installation dimensions

Note: The safety distance between the sides of the hob and the inner surfaces of the worktop should be at least 3 mm.



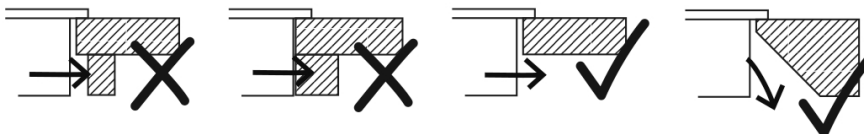
L mm	W mm	A mm	B mm	X mm
590	520	562	482	50 mm

Säkerställande av tillräcklig ventilation

Se till att spisen är välventilerad och att luftinlopp och utlopp inte är blockerade!

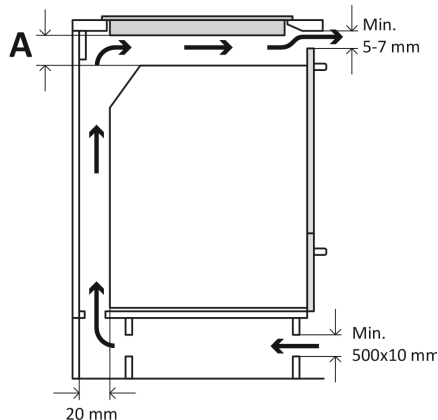
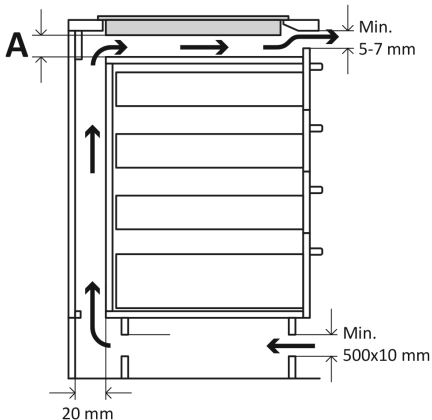
Det finns ventilationshål runt utsidan av spisen. DU MÅSTE se till att dessa hål inte är blockerade av bänkskivan.

Framsidan av bänken:



Var medveten om:

- Limmet som fäster plast- eller trämaterialen i möblerna måste tåla temperaturer som inte är under 150°C.
- Bakväggen, intilliggande och omgivande ytor måste klara en temperatur på 90°C.
- Säkerhetsavståndet mellan spisen och ovanför skåpet bör vara minst 760 mm.
- För att undvika oavsiktlig kontakt med den överhettade botten på spisen eller oväntade elektriska stötar under arbete, är det nödvändigt att sätta en insats i trä, fäst med skruvar, på minst 15 mm avstånd från spisens botten.



A: min. 25 mm - men vi rekommenderar 50 mm

Montering av fästena

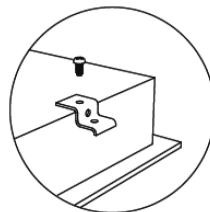
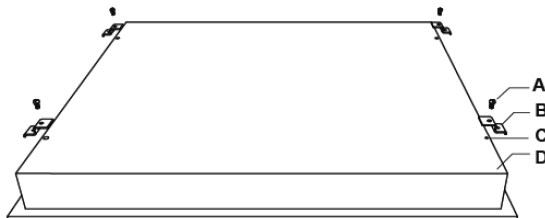
När du har installerat hällen, se till att

- Nätkabeln är inte åtkomlig genom skåpdörrar eller lådor.
- Det finns tillräckligt med frisk luft från utsidan av skåpet till hällens botten.
- Om hällens installeras ovanför en låda eller ett skåp, installeras en termisk skyddsbarriär under hällens botten.
- Frånskiljaren är lättillgänglig för kunden.

Innan du lokaliserar fästena

Enheten ska placeras på en stabil, slät yta (använd förpackningen). Använd inte våld på reglagen som sticker ut från hällens.

Hällens fästs på bordsytan genom att sätta in 4 fästena på botten på hällens före installation.

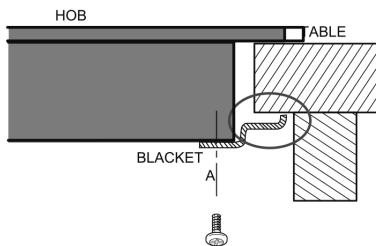


- A Skruv
- B Fäste
- C Skruvhål
- D Bas

Justering av fästets position

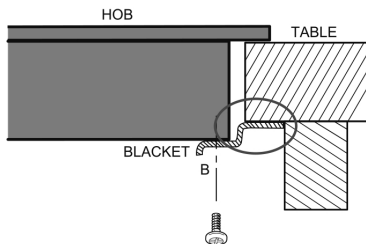
Justera fästets position för att passa olika bordsskivors tjocklek.

Under inga omständigheter kan fästena inte komma i kontakt med bordsskivans inre ytor efter installationen (se bild).



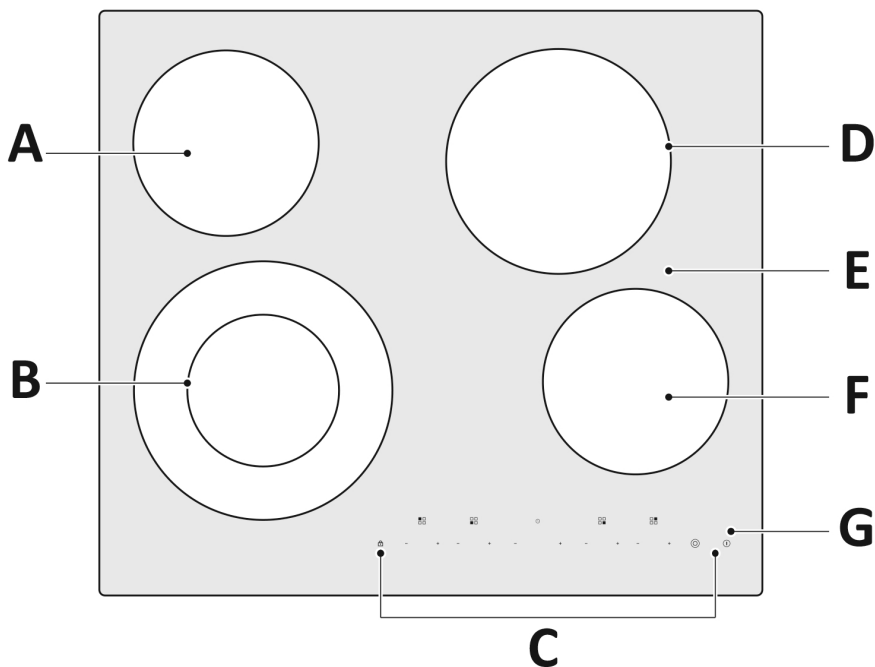
FÖRSIKTIGHET

- 1 Induktionshällen måste installeras av kvalificerad personal eller tekniker. Utför aldrig operationen själv.
- 2 Hällen får inte installeras direkt ovanför en diskmaskin, kyl, frys, tvättmaskin eller torktumlare, eftersom fukten kan skada hällens elektronik.
- 3 Induktionshällen måste installeras på ett sådant sätt att en bättre värmestrålning kan säkerställas för att öka dess tillförlitlighet.
- 4 Väggen och inducerad värmezoon ovanför bordsytan måste tåla värme.
- 5 För att undvika skador måste sandwichskiktet och limmet vara värmebeständigt.



Beskrivning av produkten

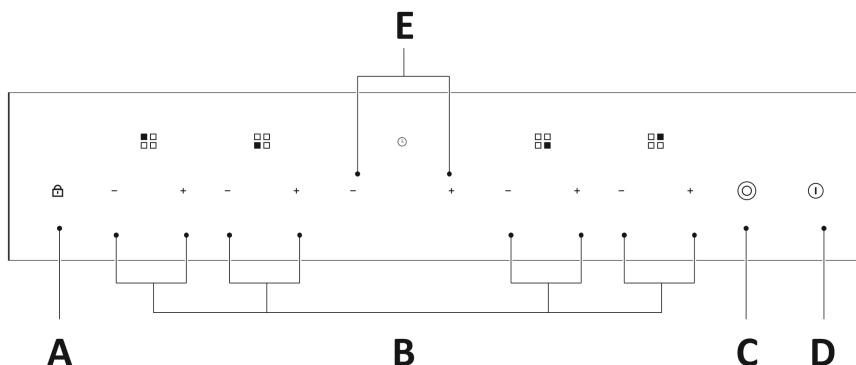
Alla bilder i denna bruksanvisning är endast för förklaringsändamål. Alla avvikelser mellan det verkliga föremålet och illustrationen på ritningen ska vara föremål för det verkliga föremålet..



Det kan finnas små skillnader mellan vissa detaljer och utrustning på din produkt.

- A Max. 1200 W-zon
- B Max. 1000/2200 W-zon
- C Kontrollpanel
- D Max. 1800 W-zon
- E Glasplatta
- F Max. 1200 W-zon
- G Kontrollpanel

Kontrollpanelens funktioner



- A Knapplåsfunktion
- B Effektreglering
- C Tvåzonskontroll
- D PÅ/AV
- E Timerreglering

Beröringskontroller



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

Använd fingrets boll, inte dess spets.

Du kommer att höra ett pip varje gång en beröring registreras.

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



Börja laga mat

Börja laga mat

Efter att strömmen slagits på piper summern en gång, alla indikatorer tänds i 1 sekund och slocknar sedan, vilket indikerar att keramikhällen har gått in i standbyläge.

- 1 Tryck på ON/OFF-kontrollen. Alla indikatorer visar "-".
- 2 Placera en lämplig kastrull på kokzonen som du vill använda.
 - Se till att botten av pannan och ytan på kokzonen är rena och torra.
- 3 Välj en värmeinställning genom att trycka på kontrollen "-" eller "+".

Om du inte väljer en värmeinställning inom 1 minut stängs keramikhällen av automatiskt. Du måste börja om från steg 1.

Du kan ändra värmeinställningen när som helst under tillagningen. Genom att hålla ned någon av dessa knappar kommer värdet att justeras uppåt eller nedåt.

Avsluta matlagningen

- 1 Stäng av kokzonen genom att scrolla ner till "0" eller trycka på "-" och "+" kontroll tillsammans.
- 2 Stäng av hela spishällen genom att trycka på ON/OFF-kontrollen.

Akta dig för heta ytor

"H" visar vilken kokzon som är het att röra vid. Det försvinner när ytan har svalnat till en säker temperatur. Den kan också användas som en energisparfunktion om du vill värma ytterligare kastruller, använd kokplattan som fortfarande är varm.

Låsa kontrollerna

- Du kan låsa kontrollerna för att förhindra oavsiktlig användning (t.ex. ampbarn av misstag slår på kokzonerna).
- När kontrollerna är låsta inaktiveras alla kontroller utom ON/OFF-kontrollen.

Så här låser du reglagen

Tryck på låskontrollen - Timerindikatorn visar "Lo"

Så här låser du upp kontrollerna

Se till att keramikhällen är påslagen

Tryck länge på låskontrollen en stund.

När hällen är i låst läge är alla kontroller inaktiverade utom ON/OFF, du kan alltid stänga av keramikhällen med ON/OFF-kontrollen i en nödsituation, men du ska låsa upp hällen först i nästa operation.

Använda Dual Zone-funktionen

- Funktionen fungerar endast i 1# kokzon
- Den dubbla kokzonen har två matlagningsområden som du kan använda: en central del och en yttre sektion.

Du kan använda den centrala delen oberoende av varandra eller båda sektionerna samtidigt.

Aktivera dubbelzonen

- 1 Välj en värmeinställning genom att trycka på kontrollen "-" eller "+".
- 2 Justera värmeinställningen mellan effektnivå 1 och 9.
- 3 Den centrala delen av den dubbla kokzonen slås på.
- 4 Rör vid dubbelzonskontrollen "☉", kan du även aktivera den yttre sektionen.
- 5 En neon ovanför kontrollen för dubbla kokzoner tänds.
- 6 Kokzonsindikatorn visar växelvis "=" och "6".

Inaktivera dubbelzonen

Om du trycker på dubbelzonskontrollen "☉" igen avaktiveras dubbelzonsfunktionen. Kokzonsindikatorn visar "6".

NOT:

- 1 Den dubbla slingan är endast tillgänglig i 4# kokzon.
- 2 Du kan välja funktion från nivå 1 till nivå 9.
- 3 Du kan endast aktivera den dubbla zonen när 4# kokzonen är vald.

Timerstyrning

Du kan använda timern på två olika sätt:

- Du kan använda den som en minutur. I det här fallet kommer timern inte att stänga av någon kokzon när den inställda tiden är slut.
- Du kan ställa in den så att den stänger av en eller flera kokzoner efter att den inställda tiden är slut.

Timern på max är 99 minuter.

Använda timern som en minuturläsare

Om du inte väljer någon kokzon

- 1 Se till att spishällen är påslagen.

OBS: du kan använda minuturet även om du inte väljer någon kokzon.

- 2 Justera timerinställningen genom att trycka på "-" eller "+"-kontrollen. Minuturets indikator börjar blinka och visas i timerdisplayen.
- 3 Genom att trycka på "-" och "+" samtidigt avbryts timern och "--" visas i minutdisplayen.
- 4 När tiden är inställd börjar den räkna ner omedelbart. Displayen visar återstående tid och timerindikatorn blinkar i 5 sekunder.
- 5 Summern piper i 30 sekunder och timerindikatorn visar "--" när inställningstiden är klar.

Antydan:

- Tryck på "-" eller "+"-kontrollen på timern en gång för att minska eller öka med 1 minut.
- Tryck och håll ned "-" eller "+"-kontrollen på timern för att minska eller öka med 10 minuter.
- Om inställningstiden överstiger 99 minuter återgår timern automatiskt till 0 minuter.

Ställa in timern för att stänga av en eller flera kokzoner

Ställ in en zon

- 1 Tryck på "-" eller "+" för motsvarande kokzon som du vill ställa in timern för.
- 2 Ställ in tiden genom att trycka på eller kontrollen på timern.
- 3 Genom att trycka på "-" och "+" samtidigt avbryts timern och "--" visas i minutdisplayen.
- 4 När tiden är inställd börjar den räkna ner omedelbart. Displayen visar återstående tid och timerindikatorn blinkar i 5 sekunder.
- 5 När tillagningstimern löper ut kommer motsvarande kokzon att stängas av automatiskt; Displayen visar "H" vilket betyder varm;

NOTERA:

- 1 Den röda pricken bredvid effektnivåindikatorn kommer att tändas för att indikera att zonen är vald.
- 2 Om du vill ändra tiden efter att timern har ställts in måste du börja från steg 1.

Ställa in timern för att stänga av mer än en kokzon

- 1 Om mer än en värmezonen använder denna funktion kommer timerindikatorn att visa den lägsta tiden. (t.ex. zon 1# inställningstid på 5 minuter, zon 2# inställningstid på 15 minuter, timerindikatorn visar "5".)

Den röda pricken bredvid effektnivåindikatorn kommer att blinka.

- 2 När nedräkningstimern löper ut stängs motsvarande zon av. Då kommer den att visa den nya min. timern och pricken för motsvarande zon kommer att blinka.
- 3 När tillagningstimern går ut stängs motsvarande kokzon av automatiskt.

NOT

- 1 Den röda pricken bredvid effektnivåindikatorn kommer att tändas för att indikera att zonen är vald.
- 2 Om du vill ändra tiden efter att timern har ställts in måste du börja från steg 1.

Skydd mot övertemperatur

En utrustad temperatursensor kan övervaka temperaturen inuti keramikhällen. När en för hög temperatur övervakas kommer keramikhällen att stoppa driften automatiskt.

Varning för restvärme

När hällen har varit igång en tid kommer det att finnas en viss restvärme. Bokstaven "H" verkar varna dig för att hålla dig borta från den.

Standardarbetstider

En annan säkerhetsfunktion hos hällen är automatisk avstängning. Detta inträffar när du glömmet att stänga av en kokzon. Standardavstängningstiderna visas i tabellen nedan:

Standardarbetstider

Automatisk avstängning är en säkerhetsfunktion för din induktionshäll. Den stängs av automatiskt om du någon gång glömmet att stänga av matlagningen. Standardarbetstiderna för olika effektnivåer visas i tabellen nedan:

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

Underhåll och rengöring

Nedan följer en allmän beskrivning av hur man rengör och underhåller hällen .

Vad?	Hur?	Viktig!
Vardagssmuts på glas (fingeravtryck, märken, fläckar efter mat eller icke-sockerhaltiga spill på glaset)	<p>Stäng av strömmen till spishällen.</p> <p>Applicera ett rengöringsmedel för spishällen medan glaset fortfarande är varmt (men inte varmt!)</p> <p>Skölj och torka av med en ren trasa eller pappershandduk.</p> <p>Slå på strömmen till spishällen igen.</p>	<p>När strömmen till spishällen stängs av kommer det inte att visas någon "het yta" men kokzonen kan fortfarande vara varm! Var extremt försiktig.</p> <p>Kraftiga skurmaskiner, vissa nylonskurar och starka/slipande rengöringsmedel kan repa glaset. Läs alltid etiketten för att kontrollera om din rengöringsmedel eller skurmaskin är lämplig.</p> <p>Lämna aldrig rengöringsrester på spishäll: glaset kan skadas.</p>
Koka över, smälter och varma sockerhaltiga spill på glaset	<p>Ta bort dessa omedelbart med en fiskskiva, palettkniv eller rakbladsskrapa lämplig för induktionsglashällar, men se upp för varma kokzonsytor:</p> <p>Stäng av strömmen till spishällen på väggen.</p> <p>Håll bladet eller redskapet vid a 30° vinkel och skrapa smutsen eller spill till en sval plats på spishällen.</p> <p>Rengör smutsen eller spill upp med en disktrasa eller pappershandduk.</p> <p>Följ steg 2 till 4 för "Vardaglig smuts på glas" ovan.</p>	<p>Ta bort fläckar efter smältor och sockerhaltiga livsmedel eller spill så snart som möjligt. Om de lämnas att svalna på glaset kan de vara svåra att ta bort eller till och med skada glasytan permanent.</p> <p>Risk för skärskador: när säkerhetsskyddet är infällt är bladet i en skrapa rakhyvel skarp. Använd med extrem försiktighet och förvara alltid säkert och utom räckhåll för barn.</p>
Spillovers på touchkontrollerna	<p>Stäng av strömmen till spishällen.</p> <p>Sug upp spillningen</p> <p>Torka av pekkontrollområdet med en ren fuktig svamp eller trasa. Torka av området helt torrt med en pappershandduk.</p> <p>Slå på strömmen till spishällen igen.</p>	<p>Spishällen kan pipa och stänga av sig själv, och pekkontrollerna kanske inte fungerar när det finns vätska på dem. Se till att du torkar pekkontrollområdet torrt innan du sätter på spishällen igen.</p>

Felsökning

Problem	Möjliga orsaker	Vad ska man göra
Spishällen kan inte slås på.	Ingen ström.	Se till att spishällen är ansluten till strömförsörjningen och att den är påslagen. Kontrollera om det är strömavbrott i ditt hem eller område. Om du har kontrollerat allt och problemet kvarstår, ring en kvalificerad tekniker.
Pekkontrollerna svarar inte.	Kontrollerna är låsta.	Lås upp kontrollerna. Se avsnittet "Kontrollpanelen" för instruktioner.
Pekkontrollerna är svåra att använda.	Det kan finnas en liten hinna av vatten över kontrollerna eller så använder du fingertoppen när du rör vid kontroller.	Se till att pekkontrollområdet är torrt och använd fingret när du rör vid kontrollerna.
Glaset repas.	Kokkärl med grova kanter. Olämpliga, slipande skurmedel eller rengöringsmedel används.	Använd kokkärl med plana och släta botten. Se "Välja rätt kokkärl". Se "Skötsel och rengöring".
Vissa kokkärl avger sprakande eller klickande ljud.	Detta kan orsakas av konstruktionen av din kokkärl (lager av olika metaller som vibrerar olika).	Detta är normalt för kokkärl och indikerar inte något fel.

Felkoder

Visning och inspektion av fel

Felkod	Problem	Lösning
Ingen automatisk återställning		
E0	Inget fel.	Sätt tillbaka anslutningen mellan bildskärmskortet och strömkortet. Byt ut strömkortet.
E1	Fel på temperatursensor för keramisk platta - öppen krets.	Kontrollera anslutningen eller byt ut temperatursensorn för den keramiska plattan.
E2	Fel på keramisk platttemperatursensor - kortslutning.	
E7	Fel på temperatursensor för keramisk platta	
C1	Hög temperatur på keramisk plattsensor	Vänta tills temperaturen på den keramiska plattan återgår till det normala. Tryck på "ON/OFF"-knappen för att starta om enheten.
E3	Temperatursensor för NTC-fel - kortslutning	Byt ut bildskärmskortet.
E4	Temperatursensor för NTC-fel - kortslutning	
EL	Matningsspänningen är lägre än märkspänningen.	Kontrollera om strömförsörjningen är normal.
EH	Matningsspänningen ligger över märkspänningen.	Slå på strömmen efter att strömförsörjningen är normal.
EL	Kommunikationsfel.	Sätt tillbaka anslutningen mellan bildskärmskortet och strömkortet. Byt ut strömkortet eller bildskärmskortet.

Ovanstående är bedömning och inspektion av vanliga misslyckanden.

Ta inte isär enheten själv för att undvika faror och skador på induktionshällen.

Information vid kontakt med service



Du är välkommen att kontakta vår kundserviceavdelning om det finns några frågor om våra produkter som du inte kan lösa själv eller om produkten behöver repareras.

Ofta kan problem åtgärdas genom att använda avsnittet "Felsökning och lösningar". Kontakta vår serviceavdelning om så inte är fallet. Här ser vi till att hitta den bästa lösningen och försöker undvika onödiga servicebesök.

Av säkerhetsskäl får endast utbildad fackpersonal utföra reparationer på produkten. Rätten att klaga på produkten upphör om reparationer eller ändringar görs av personer som vi inte har gett tillstånd till eller om icke-originalreservdelar används.

Kontaktinformation finns på vår hemsida www.scandomestic.dk

Vi rekommenderar att du har produktens modellnummer och serienummer redo om du kontaktar vår kundservice.

Båda delarna finns på produktens typskylt.

Teknisk data

Spara bruksanvisningen och andra dokument för senare användning.

Ytterligare teknisk information finns på typskylten.

Mer information om din produkt finns på www.scandomestic.dk Här hittar du mer teknisk data om produkten.

CE försäkran om överensstämmelse



Denna apparat har tillverkats enligt de strängaste standarderna och följer all tillämplig lagstiftning, lågspänningsdirektivet (LVD) och elektromagnetisk kompatibilitet (EMC).

Kontaktuppgifter finns på vår hemsida:

www.scandomestic.dk

KOMMISSIONENS DELEGERADE FÖRORDNING (EU) 66/2014

Modell nummer	HOC60F
Typ	Keramik
Antal kokzoner och/eller ytor	4
För cirkelformade elektriska kokzoner: diameter för användbart ytområde per elektriskt uppvärmd kokzon, avrundat till närmaste 5 mm	Strålningszoner

Vänster matlagningssida	Ø, (cm)*	B x D, mm**	Watt	Wh/kg***
Bakre zon	16,5		1200	174,9
Främre zon	13,5/23,0		1000/2200	181,2
Höger matlagningssida				
Bakre zon	20		1800	176,5
Främre zon	16,5		1200	190,8
Center matlagning område				
Bakre mittzon				
Fram center zon				
Flex matlagningssyta				
Vänster flexzon	-			
Center flex zon	-			
Höger flexzon	-			

Energiförbrukning för hällen beräknad per kg 180,9

*För cirkelformade kokzoner eller områden: diameter för användbart ytområde per elektriskt uppvärmd kokzon, avrundat till närmaste 5 mm.

**För icke-cirkelformade kokzoner eller områden: längd och bredd för användbart ytområde per elektriskt uppvärmd kokzon, avrundat till närmaste 5 mm.

***Energiförbrukning per elektrisk kokzon eller område beräknat per kg

Tekniskt datablad

Volt / hertz, V/hz	V / 50hz
Watt, W	7000
Produkt dimension, HxBxD, mm	51 x 590 x 520
Inbyggnadsdimensioner (HxWxD), mm	562 x 482