

K51
Keramisk kogeplade
Ceramic hob
Keramisch kochfeld

Brugermanual

User manual

Bedienungsanleitung

Bruksmanual

scandomestic

Læs denne brugsanvisning omhyggeligt!

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.
- 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.

Reklamationsfrist:

Reklamationsfrist omfatter udelukkende fabriksnye produkter indkøbt i Danmark. Reklamationsfristen er gyldig 24 mdr. fra købsdato, når der forevises kvittering, regning eller tilsvarende, hvoraf købsdatoen fremgår. Funktionsvigt på produkterne, der skyldes installationsmæssige forhold, dækkes ikke af reklamationsfristen. Reklamationsfristen indskrænker ikke købers rettigheder iflg. lovgivningen.

Reklamationsfristen omfatter ikke:

- Fejl eller skader opstået direkte eller indirekte som følge af overlast, fejlbetjening, misbrug, skødeløs 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 erhvervsmæssig eller anden brug af produkter, der er beregnet til private husholdninger.
- Erstatning for eventuelle følgeskader, herunder skader på andre genstande, drifttab 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.

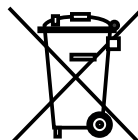
Erhvervskøb:

Erhvervskøb er ethvert køb af produkter, der ikke skal bruges i en privat husholdning, men anvendes til erhverv eller erhvervsligende formål (restaurant, café, kantine etc.) eller bruges til udlejning eller anden anvendelse, der omfatter flere brugere. I forbindelse med erhvervskøb ydes ingen garanti, da dette produkt udelukkende er beregnet til almindelig husholdning.

Vigtigt!

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

Bortskaffelse



Bortskaf produktets emballage korrekt.

I henhold til WEEE's direktiver må dette produkt ikke smides i skraldespanden. Det skal afleveres på en genbrugsstation. På den måde hjælper du med at beskytte miljøet.

ADVARSEL!

Emballagen kan være farlig for børn!

Plastdele er mærket med de internationale standardforkortelser:

PE - polyethylen, f.eks. indpakkingsfolien

PS - polystyren, f.eks. polstringsmaterialet

PO M - polyoxymethylen, f.eks. plastclips

PP - polypropylen, f.eks. salttragten

AB S - 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 nedenstående "overkrydsede skraldespand", er elektrisk og elektronisk udstyr. Den krydsede 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.

Indhold/Content

Dansk.....	Page 2-8
English	Page 9-14
Deutsch	Page 15-21
Svenska.....	Page 22-27

Sikkerhedsadvarsler

Din sikkerhed er vigtig for os. Læs venligst disse oplysninger, før du bruger din kogeplade.

Installation

Elektrisk stødfare

- Afbryd apparatet fra strømforsyningen, inden der udføres arbejde eller vedligeholdelse.
- Tilslutning til et godt jordledningsnet er vigtigt og obligatorisk.
- Ændringer i det lokale ledningsnet må kun foretages af en autoriseret elektriker.
- Manglende overholdelse af dette råd kan resultere i elektrisk stød eller død.

Klipp fare

- Pas på - panelkanterne er skarpe.
- Manglende forsigtighed kan medføre skade eller nedskæringer.

Vigtige sikkerhedsanvisninger

- Læs disse instruktioner omhyggeligt, inden du installerer eller bruger dette apparat.
- Intet brændbart materiale eller produkter skal til enhver tid placeres på dette apparat.
- Gør denne information tilgængelig for den person, der er ansvarlig for installationen af apparatet, da det kan reducere installationsomkostningerne.
- For at undgå fare skal dette apparat monteres i henhold til disse instruktioner for installation.
- Dette apparat skal kun installeres og jordes af en kvalificeret person.
- Dette apparat skal tilsluttes et kredsløb, der indeholder en isoleringsafbryder, der giver fuld afbrydelse fra strømforsyningen.
- Manglende installation af apparatet korrekt kan medføre eventuelle garanti- eller erstatningsansvar. Operation vedligeholdelse

Elektrisk stødfare

- Kog ikke på en brudt eller revnet kogeplade. Hvis kogepladen skal gå i stykker eller revne, skal du straks slukke for apparatet ved strømforsyningen (vægkontakt) og kontakte en kvalificeret tekniker.
- Sæt tæppet af på væggen inden rengøring eller vedligeholdelse.
- Manglende overholdelse af dette råd kan resultere i elektrisk stød eller død.

Sundhedsfare

- Dette apparat opfylder elektromagnetiske sikkerhedsstandarder.
- Personer med hjertepacemakere eller andre elektriske implantater (såsom insulinpumper) skal dog konsultere deres læge eller implantatproducent inden brug af dette apparat for at sikre, at deres implantater ikke påvirkes af det elektromagnetiske felt.
- Undladelse af at følge dette råd kan resultere i døden.

Hot Surface Hazard

- Under brug vil tilgængelige dele af dette apparat blive varm nok til at forårsage forbrændinger.
- Lad ikke din krop, tøj eller noget andet end passende køkkengrej kontakte keramikglaset, før overfladen er kølig.

- Metalliske genstande som knive, gafler, skeer og låg må ikke placeres på kogepladen, da de kan blive varme
- Hold børn væk.
- Håndtag af kasser kan være varmt at røre ved. Kontroller kasseroller håndterer ikke andre kogezone, der er tændt. Opbevar håndtag uden for børns rækkevidde.
- Manglende overholdelse af dette råd kan medføre forbrændinger og skold.
- Den knivskarpe klinge af en kogeplade skraber udsættes, når sikkerhedsdækslet trækkes tilbage. Brug med yderste omhu og gem altid trykt og uden for rækkevidde af børn. Manglende forsigtighed kan medføre skader.

Vigtige sikkerhedsanvisninger

- Forlad aldrig apparatet uovervåget under brug. overkogning forårsager rygning og fedtede udslip, der kan antændes.
- Brug aldrig apparatet som arbejds- eller opbevaringsoverflade.
- Forlad aldrig genstande eller redskaber på apparatet.
- Placer eller forlad ikke magnetiserbare genstande (fx kreditkort, hukommelseskort) eller elektroniske enheder (f.eks. Computere, MP3-afspillere) i nærheden af apparatet, da de kan påvirkes af dets elektromagnetiske felt.
- Brug aldrig apparatet til opvarmning eller opvarmning af rummet.
- Efter brug skal du altid slukke for kogezone og kogepladen som beskrevet i denne vejledning (dvs. ved at bruge berøringsindstillingerne). Stol ikke på pandeopvarmningsfeatures for at slukke for kogezone, når du fjerner panderne.
- Lad ikke børn lege med apparatet eller sidde, stå eller klatre på det.
- Opbevar ikke genstande til børn i kabinetter over apparatet. Børn, der klatrer på kogepladen, kan blive alvorligt skadet.
- Forlad ikke børn alene eller uden opsyn i det område, hvor apparatet er i brug.
- Børn eller personer med handicap, som begrænser deres evne til at bruge apparatet, skal have en ansvarlig og kompetent person til at instruere dem i brugen. Instruktøren skal være overbevist om, at de kan bruge tillægget uden fare for sig selv eller deres omgivelser.
- Undlad at reparere eller udskifte nogen del af apparatet, som ikke er anbefalet specifikt i manualen. Al anden service skal udføres af en kvalificeret tekniker.
- Brug ikke en damprens til at rengøre din kogeplade.
- Placer eller slip ikke tunge genstande på kogepladen.
- Stå ikke på kogepladen.
- Brug ikke gryder med skarpe kanter eller træk pander over glaspladen, da dette kan ridse glasset.
- Brug ikke scorers eller andre hårde slibemidler til at rengøre din kogeplade, da disse kan ridse keramikglaset.
- Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af fabrikannten, dens servicemedarbejder eller tilsvarende kvalificerede personer for at undgå fare.
- Dette apparat er beregnet til brug i husholdningsapparater og lignende applikationer som: -køkkener i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer; -farmhuse -by kunder i hoteller, moteller og andre boligområder miljøer; -bed and breakfast type miljøer.
- **ADVARSEL:** Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug.
- Pas på at undgå at berøre varmeelementer.

- Børn under 8 år skal holdes væk uden videre under tilsyn.
- Dette apparat kan bruges af børn i alderen fra 8 år og derover og personer med nedsat fysisk, sensorisk eller mental kapacitet eller manglende erfaring og viden, hvis de har fået tilsyn eller instruktion om brug af apparatet på en sikker måde og forstå de involverede farer.
- Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse af brugeren må ikke foretages af børn uden tilsyn.
- **ADVARSEL:** Uovervåget madlavning på kogeplader med fedt eller olie kan være farligt og kan forårsage brand. Forsøg ALDRIG at slukke en ild med vand, men sluk applikationen og dæksel derefter flammen, f.eks. med låg eller brandtæppe
- **ADVARSEL:** Brandfare: opbevar ikke genstande på madlavningsfladerne
- **ADVARSEL:** Hvis overfladen er revnet, skal du slukke for apparatet for at undgå elektrisk stød, til kogeplader af glasceramisk eller lignende materiale, der beskytter levende dele
- En damprens skal ikke bruges.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller separat fjernbetjeningsystem.

Tillykke med købet af din nye keramiske kogeplade.

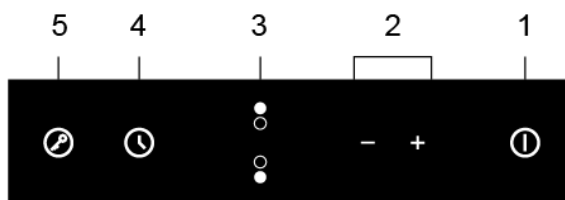
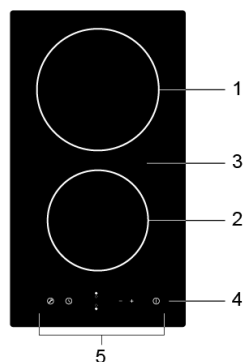
Vi anbefaler at du bruger lidt tid til at læse denne instruktions- / installationsvejledning for fuldt ud at forstå, hvordan du installerer korrekt og betjener det. For installation, læs venligst installationsafsnittet.

Læs alle sikkerhedsinstruktionerne omhyggeligt før brug, og hold denne instruktions- / installationsvejledning til fremtidig henvisning.

Product Introduction

Top View

1. Max. 1800 W zone
2. Max. 1200 W zone
3. Glas plade
4. Tænd / Sluk
5. Kontrol panel



Control Panel

1. Tænd/Sluk kontrol
2. Regulering af regulering af strøm / timer
3. Valg af kontrol zonevalg
4. Timer kontrol
5. Låsekontrol

Produktinformation

Mikrocomputerens keramiske kogeplade kan opfylde forskellige slags køkkenkrav på grund af modstandsdiagnostik, mikrocomputerstyret styring og multi-power-udvælgelse, virkelig det optimale valg for moderne familier.

Det keramiske komfur er centreret om kunder og vedtager personlig design. Kogepladen har sikre og pålidelige perforer, hvilket gør dit liv behageligt og giver mulighed for fuldt ud at nyde glæden fra livet.

Arbejdsprincip

Denne keramiske kogeplader anvender direkte modstandsrørvarme og justerer udgangseffekten ved hjælp af effektregeringen med berøringsstyringerne.

Inden du bruger din nye keramiske kogeplade

- Læs denne vejledning med særlig opmærksomhed på afsnittet "Sikkerhedsadvarsler".
- Fjern beskyttelsesfilm, der stadig kan være på din keramiske kogeplade.

Teknisk specifikation:

Kogeplader	K51
Madlavning.....	2 Zones
Forsyningsspænding.....	220-240V~ 50/60Hz
Installeret elkraft.....	3000 W
Produktstørrelse DWH(mm).....	288X520X55
Indbyggede dimensioner AB (mm).....	268X500
Vægt og dimensioner er omtrentlige. Fordi vi konstant stræber efter at forbedre vores produkter, kan vi ændre specifikationer og design uden forudgående varsel.	

Produktets funktion

Tryk på Kontrol

- Betjeningsselementerne reagerer på berøring, så du behøver ikke lægge pres på.
- Brug din finger, ikke dens tip.
- Du hører et bip, hver gang et tryk er registreret.
- Kontroller, at kontrollerne altid er rene, tørre, og at der ikke er noget objekt (f.eks. En redskab eller en klud) der dækker dem. Selv en tynd vandfilm kan gøre kontrollerne vanskelige at betjene.

Vælg den rigtige køkkentøj

Brug ikke køkkengrej med skarpe kanter eller en buet bund.

Sørg for, at bunden af din pande er glat, sidder fladt imod glasset og er lige så stor som tilberedningszonen. Sæt altid panden på kogezone.

Løft altid pander af den keramiske kogeplade - glid ikke, eller de kan ridse glasset.

Sådan bruges

Start madlavning

Efter tænding tæler bølgerne en gang, alle indikatorerne lyser i 1 sekund og derefter ud, hvilket indikerer, at keramisk kogeplade er kommet ind i statussen for standby tilstand.

- Tryk på "ON / OFF" -kontrollen. alle indikatorerne viser "-"
- Placer en passende gryde på den kogezone, du ønsker at bruge.
- Sørg for, at bunden af panden og overflade på kogezone er ren og tør.
- Berøring af valgzonens kontrol

- Vælg en varmeindstilling ved at trykke på knappen "-" eller "+".
- Hvis du ikke vælger en varmeindstilling inden for 1 minut, slukker den keramiske kogeplade automatisk. Du skal starte igen i trin 1. Du kan ændre varmeindstillingen til enhver tid under tilberedningen. Ved at holde en af disse knapper nede, justeres værdien op eller ned.

Afslut madlavning

- Berøring af valgkombinationen for varmesone, som du ønsker at slukke for
- Sluk for kogezone ved at rulle ned til "0" eller tryk på "-" og "+" kontrol sammen.
- Sluk hele kogepladen ved at trykke på "ON/OFF" -kontrollen.

Pas på varme overflader

"H" viser, hvilken kogezone der er varmt at røre ved. Den forsvinder, når overfladen er afkølet til en sikker temperatur. Det kan også bruges som en energibesparende funktion, hvis du ønsker at opvarme yderligere pander, brug kogepladen, der stadig er varm.

Låsning af kontrollerne

- Du kan låse betjeningselementerne for at forhindre utilsigtet brug (f.eks. Ved et uheld at slå kogezone til).
- Når betjeningen er låst, er alle betjeninger undtagen "ON/OFF" -kontrollen deaktiveret.

For at låse kontrollerne

- Berør låsekontrollen
- Timerindikatoren viser "Lo"
- For at låse betjeningerne op
- Sørg for, at den keramiske kogeplade er tændt
- Berør og hold låsekontrollen i et stykke tid.

Når kogepladen er i låsemodus, er alle betjeninger afvigende undtagen "ON/OFF", du kan altid slukke for kogepladen med "ON/OFF" -kontrollen i en nødsituation, men du skal først låse kogepladen i den næste operation.

Timer kontrol

Du kan bruge timeren på to forskellige måder:

- A Du kan bruge det som et minuts minder. I dette tilfælde vil timeren ikke slukke for kogezone når den indstillede tid er op.
- B Du kan indstille den til at slukke en eller flere kogezone, efter at indstillet tid er op.
- Timeren på maksimum er 99 minutter

Brug af Timer som Minut Minder

Hvis du ikke vælger nogen madlavningszone

- Sørg for, at kogepladen er tændt.
Bemærk: Du kan bruge minutminderen, selvom du ikke vælger nogen madlavningszone.
- Berør timeren, Timerindikatoren blinker;
- Juster timerindstillingen ved at trykke på "-" eller "+" - knapperne. Indikatoren for minutindikator begynder at blinke og vises i timervisningen.
- Ved at trykke på "-" og "+" sammen, er timeren cellecelleret, og "-" vises i minutdisplayet.
- Når tiden er indstillet, begynder den at tælle imidlertid. Displayet viser den resterende tid, og timerindikatoren blinker i 5 sekunder
- Buzzer bipper i 30 sekunder, og timerindikatoren viser "- ", når indstillingstiden er færdig.

Hint:

- A Tryk på knappen "-" eller "+" på timeren en gang for at mindske eller øge med 1 minut.
- B Tryk på og hold tasten "-" eller "+" i timeren for at mindske eller øge med 10 minutter.
- C Hvis indstillingstiden overstiger 99 minutter, vender timeren automatisk tilbage til 0 minutter.

Indstilling af timeren for at slukke for en eller flere kogezone

Indstil en zone

- Tryk på den zone, du vil indstille
- Berør timeren, Timerindikatoren viser "10".
- Indstil tiden ved at trykke på tasten "-" eller "+".
- Ved at trykke på "-" og "+" sammen, er timeren cellecelleret, og displayet viser "-" i minutdisplayet.

Når tiden er indstillet, begynder den at tælle ned med det samme. Displayet viser den resterende tid, og timerindikatoren blinker i 5 sekunder

Når tilberedningstiden udløber, slukker den tilsvarende kogezone automatisk.

Bemærk:

- A Den røde prik ved siden af effektniveauindikatoren lyser, der angiver, at zonen er valgt.
- B Hvis du vil ændre tiden efter, at timeren er indstillet, skal du starte fra trin 1.
- C Metoden til indstilling af to zoner er den samme som nævnt ovenfor.

Over-temperatur beskyttelse

En temperatursensor udstyret kan overvåge temperaturen inden i den keramiske kogeplade. Når en overdreven temperatur overvåges, standser den keramiske kogeplade automatisk.

Restvarme advarsel

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

Standard arbejdstider

En anden sikkerhedsfunktion i kogepladen er automatisk slukning. Dette sker, når du glemmer at slukke for en kogezone. Standard nedlukningstider vises i tabellen nedenfor:

Strømniveau	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standard arbejdstimer (timer)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Retningslinjer for madlavning

Pas på, når du steger, da olie og fedt opvarmer meget hurtigt, især hvis du bruger PowerBoost. Ved ekstremt høje temperaturer vil olie og fedt antændes spontant, og dette giver en alvorlig brandrisiko.

Madlavningstips

- Sænk temperaturindstillingen, når der kommer mad.
- Ved hjælp af et låg reduceres tilberedningstiden og sparer energi ved at holde varmen.
- Minimer mængden af væske eller fedt for at reducere tilberedningstiderne.
- Start madlavning i høj indstilling og reducer indstillingen, når fødevarer er opvarmet igennem.

Simmering, madlavning ris

- Simmering forekommer under kogepunktet ved ca. 85 ° C, når boblerne bare stiger lejlighedsvis til overfladen af kogevæsken. Det er nøglen til lækre supper og ømme gryder, fordi smagene udvikler sig uden at overcooking fødevaren. Du bør også lave ægbaserede og meltykkede saucer under kogepunktet.
- Nogle opgaver, herunder madlavning af ris ved absorptionsmetoden, kan kræve en indstilling højere end den laveste indstilling for at sikre, at fødevaren er tilberedt korrekt på den anbefalede tid.

Saftig bøf

At lave mad saftige steaks:

1. Stil kødet ved stuetemperatur i ca. 20 minutter inden madlavning.
2. Opvarm en tunge pande.
3. Børst begge sider af bøf med olie. Drys en lille mængde olie i den varme kande og sænk derefter kødet på den varme kande.
4. Drej bøffen kun én gang under tilberedningen. Den nøjagtige tilberedningstid afhænger af tykkelsen af bøf og hvor kogt du vil have det. Tiderne kan variere fra ca. 2 til 8 minutter pr. Side. Tryk på bøf for at måle, hvor kogt det er - jo fastere det føles, desto mere godt er det, det bliver.
5. Lad bøffen hvile på en varm plade i et par minutter for at lade det slappe af og blive ømt, før det serveres.

Friture

1. Vælg en keramisk kompatibel fladbaseret wok eller en stor stegepande
2. Har alle ingredienserne og udstyret klar. Friture skal være hurtigt. Tilbered mad i flere mindre partier, hvis der i ves store mængder
3. Forvarm panden kort og tilsæt to spiseskefulde olie.
4. Kog noget kød først, læg det til side og hold det varmt.
5. Rør grøntsagerne. Når de er varme, men stadig skarpe, skal du lave kogezone til en lavere indstilling, returnere kødet til panden og læg din sauce.
6. Rør ingredienserne forsigtigt for at sikre, at de opvarmes.
7. Servers med det samme.

Varmeindstillinger

Indstillingerne nedenfor er kun vejledende. Den nøjagtige indstilling afhænger af flere faktorer, herunder dit køkkengrej og det beløb, du laver madlavning. Eksperimentér med den keramiske kogeplade for at finde de indstillinger, der passer bedst til dig.

Varmeindstillinger	Egnethed
1 - 2	Delikat opvarmning til små mængder mad smeltende chokolade, smør og fødevarer, der brænder hurtigt blid simmering langsom opvarmning
3 - 4	genopvarmning hurtig simmering madlavning ris
5 - 6	pandekager

7 - 8	sautering madlavning pasta
9	lynstegning sviende bringe suppe i kog kogende vand

Pleje og rengøring

Hverdagsmaling på glas (fingeraftryk, mærker, pletter efterladt af mad eller ikke-sukkerholdige udslip på glasset)

- Sluk for strømmen til kogepladen.
- Påfør en kogeplade, mens glasset stadig er varmt (men ikke varmt!)
- Skyl og tør det tørre med en ren klud eller et håndklæde.
- Sæt strømmen til kogepladen igen.
- Når strømmen til kogepladen er slukket, vil der ikke være nogen 'varm overflade' indikation, men kogezone kan stadig være varm! Vær ekstra forsigtig.
- Kraftige skrubber, nogle nylonskure og hårde / slibende rengøringsmidler kan ridse glasset. Læs altid etiketten for at kontrollere, om dit rengøringsmiddel eller scourer er egnet.
- Lad aldrig rengøre rester på kogepladen: glasset kan blive farvet.

Overkogning, smelter og varme sukkerholdige udslip på glasset

Fjern disse med det samme med en fiskeskive, paletkniv eller knivskraber, der passer til keramiske glasskål, men pas på varme kogezone:

- Sluk strømmen til kogepladen ud på væggen.
- Hold klinge eller redskab i en 30 ° vinkel og skrab forureningen eller spild til et klogt område af kogepladen.
- Rengør forureningen eller spild op med et opvaskemiddel eller et håndklæde.
- Fjern de pletter, der efterlades af smelter og sukkerholdige fødevarer eller spild så hurtigt som muligt. Hvis de bliver afkølet på glasset, kan de være vanskelige at fjerne eller endda fordampe glasfladen permanent.
- skære fare: Når sikkerhedsdækslet er trukket tilbage, er bladet i en scraper skarpe. Brug med stor forsigtighed og opbevar altid sikkert og uden for børns rækkevidde.

Spild på touch-kontrollerne

- Sluk for strømmen til kogepladen.
- Sug legetøjet op
- Tør berøringsområdet med en ren, fugtig svamp eller klud.
- Tør området helt tørt med et papirhåndklæde.
- Sæt strømmen til kogepladen igen.
- Kogepladen kan bippe og slukke for sig selv, og berøringsbetjeningen fungerer muligvis ikke, mens der er væske på dem. Sørg for at tørre berøringskontrollområdet tørt, før du tænder for kogepladen igen.

Tips og råd

Kogepladen kan ikke tændes.

- Ingen kraft.
- Sørg for, at den keramiske kogeplade er tilsluttet strømforsyningen, og at den er tændt.

- Kontroller, om der er strømafbrydelse i dit hjem eller område. Hvis du har kontrolleret alt og problemet vedvarer, skal du ringe til en kvalificeret tekniker.

Touch-kontrollerne reagerer ikke.

- Betjeningen er låst.
- Lås kontrollerne op. Se afsnittet 'Brug af din keramiske kogeplade' for vejledning.

Touch-kontrollerne er vanskelige at betjene.

- Der kan være en lille film vand over kontrollerne, eller du kan bruge fingertoppen, når du berører kontrollerne. Sørg for, at berøringskontrolområdet er tørt og brug fingerneglen, når du rører kontrollerne.

Glasset bliver ridset.

- køkkengrej med skarpe kanter.
- Uegnede, slibende skure eller rengøringsmidler, der anvendes. Brug køkkengrej med flade og glatte underlag. Se 'Valg af rigtigt køkkengrej'.
- Se 'Pleje og rengøring'.

Nogle pander gør knitrende eller kliklyde.

- Dette kan skyldes opførelsen af dine køkkengrej (lag af forskellige metaller, der vibrerer forskelligt). Dette er normalt for køkkentøj og angiver ikke en fejl.

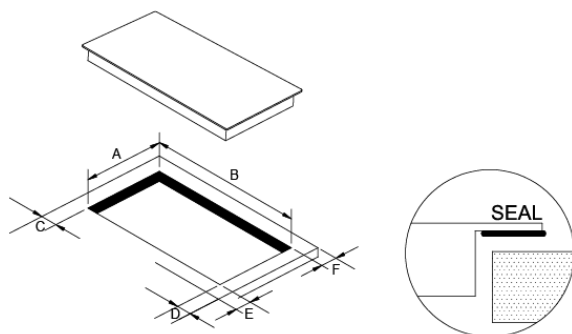
Installation

Udvælgelse af installationsudstyr

Skær arbejdsfladen ud efter de størrelser, der er vist på tegningen. Med henblik på montering og brug skal et minimum på 50 mm plads bevares rundt om hullet.

Sørg for, at tykkelsen på arbejdsfladen er mindst 30 mm. Vælg venligst varmebestandigt arbejdsmateriale for at undgå større deformation forårsaget af varmestrålingen fra varmepladen.

- A 268±4 mm
- B 500±4 mm
- C 50mm mini
- D 50mm mini
- E 50mm mini
- F 50mm mini



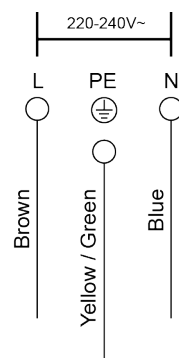
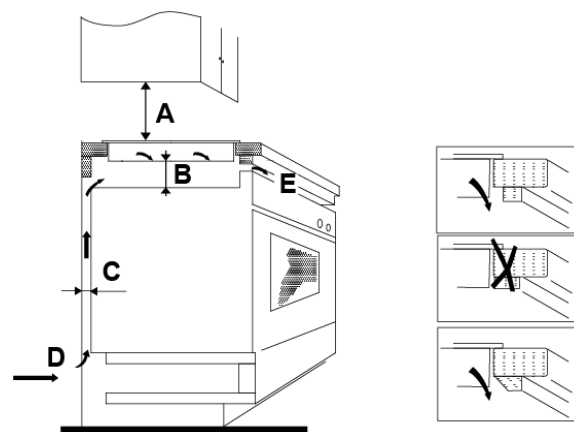
Den keramiske kogeplade kan bruges på bordets bordplade. Den keramiske kogeplade skal placeres vandret.

Kontroller under alle omstændigheder, at keramiske kogeplader er godt ventileret, og luftindtaget og -udgangen ikke er blokeret. Sørg for, at det keramiske komfur er i god arbejdsstand. Som vist nedenfor

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

- A 760 mm
- B 50 mm min.
- C 30 mm min.

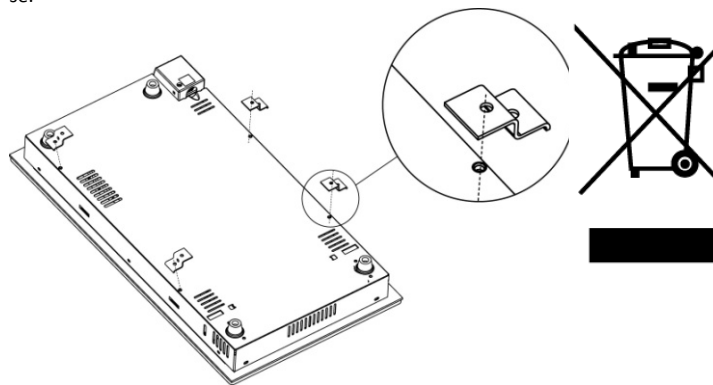
- D Luft indtag
- E Luft udslip 10 mm



Inden du placerer fastgørelsesbeslagene

Enheden skal anbringes på en stabil, glat overflade (brug emballagen). Undlad at påføre betjeningsanordningerne på kogepladen.

Fastgør kogepladen på arbejdsfladen med skrue fire beslag på bunden af kogepladen (se billede) efter installationen. Juster beslagets position for at passe til forskellige arbejdspladsens tykkelse.



Forsigtig

- 1 Den keramiske kogeplade skal installeres af kvalificeret personale eller teknikere. Vi har fagfolk til din tjeneste. Udfør aldrig operationen af dig selv.
- 2 Det keramiske komfur må ikke monteres på køleudstyr, opvaskemaskiner og tørretumbler.
- 3 De keramiske kogeplader skal installeres således, at bedre varmestråling kan sikres for at øge reliabiliteten.

- 4 Væg og induceret opvarmningszone over arbejdsoverfladen skal modstå varme.
- 5 For at undgå skader skal sandwichlaget og klæbemidlet være modstandsdygtigt over for varme.
- 6 En damprens skal ikke bruges.

Tilslutning af kogepladen til strømforsyningen

Strømforsyningen skal tilsluttes i overensstemmelse med den relevante standard eller en enkeltpolet afbryder. Forbindelsesmetoden er vist nedenfor.

- 1 Hvis kablet er beskadiget eller skal udskiftes, skal dette foretages af en eftersalgstekniker ved hjælp af de rigtige værktøjer for at undgå ulykker.
- 2 Hvis apparatet tilsluttes direkte til strømforsyningen, skal en omnipolær afbryder indstilles med en minimumsafstand på 3 mm mellem kontakterne.
- 3 Installatøren skal sørge for, at den rigtige elektriske forbindelse er lavet og at den overholder sikkerhedsforskrifterne.
- 4 Kablet må ikke bøjes eller komprimeres.
- 5 Kablet skal kontrolleres regelmæssigt og erstattes kun af en kvalificeret person.

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.

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 Ceramic glass until the surface is cool.

- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot
- Keep children away.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

Cut Hazard

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

Important safety instructions

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Ceramic 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 Ceramic glass.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: -staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; -farm houses; -by clients in hotels, motels and other residential type environments; -bed and breakfast type environments.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.
- Care should be taken to avoid touching heating elements.

- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts
- A steam cleaner is not to be used.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

Congratulations on the purchase of your new Ceramic Hob.

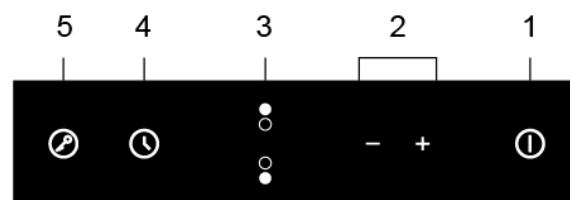
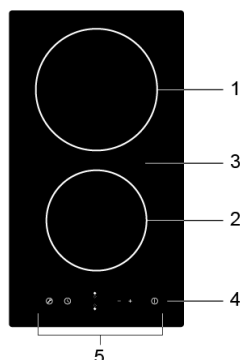
We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it. For installation, please read the installation section.

Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

Product Introduction

Top View

1. Max. 1800 W zone
2. Max. 1200 W zone
3. Glass plate
4. ON / OFF
5. Control panel



Control Panel

1. ON/OFF control
2. Power / Timer regulating controls
3. Heating zone selection controls
4. Timer control
5. Key lock control

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.

Technical Specification

Cooking Hob	K51
Cooking Zones	2 Zones
Supply Voltage.....	220-240V~ 50/60Hz
Installed Electric Power	3000 W
Product Size DWH(mm).....	288X520X55
Building-in Dimensions AB (mm).....	268X500

Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice.

Operation of Product

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.

Choosing the right Cookware

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

Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Always centre your pan on the cooking zone.

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

How to use

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 stat of standby mode.

- Touch the **"ON/OFF"** control. all the indicators show **"-"**
- 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.
- Touching the heating zone selection control
- 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

- Touching the heating zone selection control that you wish to switch off
- Turn the cooking zone off by scrolling down to “0” or touching “-” and “+” control together.
- 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.

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

- Make sure the cooktop is turned on.

Note: you can use the minute minder even if you’re not selecting any cooking zone.

- Touch the timer control, the timer indicator will flash ;
- Adjust the timer setting by touch the “-” or “+” controls. The minute minder indicator will start flashing and will show in the timer display.
- Touching the “-” and “+” together, the timer is cancelled, and the “--” will show in the minute display.

- 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
- 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

- Touch the zone you want to set
- Touch the timer control, the timer indicator show “10”.
- Set the time by touching the “-” or “+” control of the timer .
- Touching the “-” and “+” together, the timer is cancelled, and the will show “--” in the minute display.

When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds

When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switched off automatically.

Note:

- The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.
- If you want to change the time after the timer is set, you have to start from step 1.
- The method for setting two zones is the same as mentioned above.

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:

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

Cooking Guidelines

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

Cooking Tips

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

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

To cook juicy flavoursome steaks:

1. Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Heat up a heavy-based frying pan.
3. Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and then lower the meat onto the hot pan.
4. Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time will depend on the thickness of the steak and how cooked you want it. Times may vary from about 2 – 8 minutes per side. Press the steak to gauge how cooked it is – the firmer it feels the more ‘well done’ it will be.
5. Leave the steak to rest on a warm plate for a few minutes to allow it to relax and become tender before serving.

For stir-frying

1. Choose a ceramic compatible flat-based wok or a large frying pan.
2. Have all the ingredients and equipment ready. Stir-frying should be quick. If cooking large quantities, cook the food in several smaller batches.
3. Preheat the pan briefly and add two tablespoons of oil.
4. Cook any meat first, put it aside and keep warm.
5. Stir-fry the vegetables. When they are hot but still crisp, turn the cooking zone to a lower setting, return the meat to the pan and add your sauce.
6. Stir the ingredients gently to make sure they are heated through.
7. Serve immediately.

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 Ceramic 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	sautéing cooking pasta
9	stir-frying searing bringing soup to the boil boiling water

Care and Cleaning

Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)

- Switch the power to the cooktop off.
- Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!)
- Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel.
- Switch the power to the cooktop back on.
- 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.
- Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable.
- Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.

Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass

Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for Ceramic glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:

- Switch the power to the cooktop off at the wall.
- Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop.
- Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel.
- Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface.
- **Cut hazard:** when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.

Spillovers on the touch controls

- Switch the power to the cooktop off.
- Soak up the spill
- Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth.
- Wipe the area completely dry with a paper towel.
- Switch the power to the cooktop back on.
- 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.

Hints and Tips

The cooktop cannot be turned on.

- No power.
- Make sure the ceramic hob is connected to the power supply and that it is switched on.
- Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.

The touch controls are unresponsive.

- The controls are locked.
- Unlock the controls. See section 'Using your ceramic cooktop' 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.

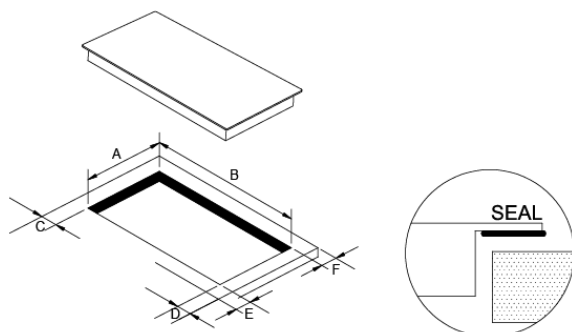
Installation

Selection of installation equipment

Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing. For the purpose of installation and use, a minimum of 50mm space shall be preserved around the hole.

Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate.

- A 268±4 mm
- B 500±4 mm
- C 50mm mini
- D 50mm mini
- E 50mm mini
- F 50mm mini



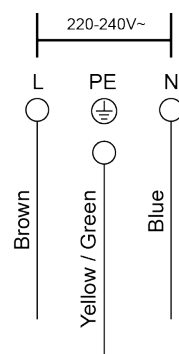
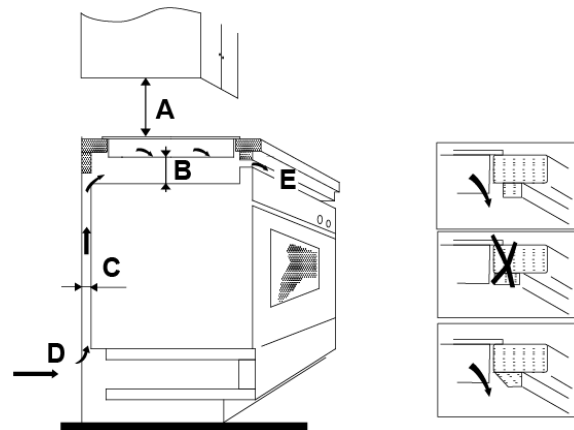
The ceramic cooker hob can be used on the table top of cabinet. The ceramic hob should be placed horizontally.

Under any circumstances, make sure the ceramic cooker hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. En-

sure the ceramic cooker hob is in good work state. As shown below

Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760mm.

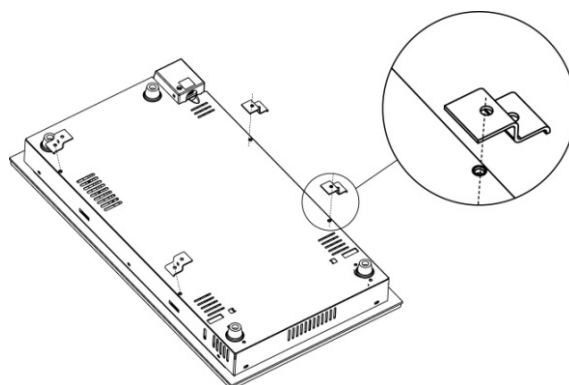
- A 760 mm
- B 50 mm min.
- C 30 mm min.
- D Air intake
- E Air exit 10 mm



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.

Fix the hob on the work surface by screw four brackets on the bottom of hob (see picture) after installation. Adjust the bracket position to suit for different work surface's thickness.



Cautions

- 1 The ceramic cooker hob must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
- 2 The ceramic cooker hob shall not be mounted to cooling equipment, dishwashers and rotary dryers.
- 3 The ceramic cooker hob shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
- 4 The wall and induced heating zone above the work surface shall withstand heat.
- 5 To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
- 6 A steam cleaner is not to be used.
- 7 This ceramic can be connected only to a supply with system impedance no more than 0.427 ohm. In case necessary, please consult your supply authority for system impedance information.

Connecting the hob to the mains power supply

The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker. The method of connection is shown below.

- 1 If the cable is damaged or needs replacing, this should be done by an after-sales technician using the proper tools, so as to avoid any accidents.
- 2 If the appliance is being connected directly to the mains supply, an omnipolar circuit breaker must be installed with a minimum gap of 3mm between the contacts.
- 3 The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.
- 4 The cable must not be bent or compressed.
- 5 The cable must be checked regularly and only replaced by a properly qualified person.

DISPOSAL:

Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary. This appliance is labeled in compliance with European directive 2012/19/EU for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way.



The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic goods.

This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recover and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal

service, or the shop where you purchased it.

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Sicherheitshinweise

Ihre Sicherheit ist uns wichtig. Bitte lesen Sie diese Informationen, bevor Sie Ihr Kochfeld benutzen.

Installation

Gefahr durch elektrischen Schlag

- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, bevor Sie irgendwelche Arbeiten oder Wartungsarbeiten daran durchführen.
- Der Anschluss an ein gutes Erdungskabelsystem ist unerlässlich und zwingend erforderlich.
- Änderungen an der Hausverkabelung dürfen nur von einem qualifizierten Elektriker vorgenommen werden.
- Die Nichtbeachtung dieser Hinweise kann zu einem Stromschlag oder zum Tod führen.

Gefahrenminderung

- Vorsicht - die Kanten der Paneele sind scharf.
- Nichtbeachtung der Vorsichtsmaßnahmen kann zu Verletzungen oder Schnitten führen.

Wichtige Sicherheitshinweise

- Lesen Sie diese Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie dieses Gerät installieren oder verwenden.
- Es dürfen niemals brennbare Materialien oder Produkte auf dieses Gerät gestellt werden.
- Bitte stellen Sie diese Informationen dem Verantwortlichen für die Installation des Gerätes zur Verfügung, da dies Ihre Installationskosten reduzieren könnte.
- Um eine Gefährdung zu vermeiden, muss dieses Gerät gemäß dieser Montageanleitung installiert werden.
- Dieses Gerät darf nur von einer entsprechend qualifizierten Person ordnungsgemäß installiert und geerdet werden.
- Dieses Gerät sollte an einen Stromkreis angeschlossen werden, der über einen Trennschalter verfügt, der eine vollständige Trennung von der Stromversorgung ermöglicht.
- Eine nicht ordnungsgemäße Installation des Geräts kann zum Erlöschen jeglicher Garantie- oder Haftungsansprüche führen.

Betrieb und Wartung

Gefahr durch elektrischen Schlag

- Kochen Sie nicht auf einem defekten oder zerbrochenen Kochfeld. Sollte die Herdoberfläche zerbrechen oder brechen, schalten Sie das Gerät sofort am Stromnetz (Wandschalter) aus und wenden Sie sich an einen qualifizierten Fachmann.
- Schalten Sie das Kochfeld an der Wand aus, bevor Sie es reinigen oder warten.
- Die Nichtbeachtung dieser Hinweise kann zu einem Stromschlag oder zum Tod führen.

Gesundheitsgefährdung

- Dieses Gerät entspricht den Normen für elektromagnetische Sicherheit.
- Personen mit Herzschrittmachern oder anderen elektrischen Implantaten (z.B. Insulinpumpen) müssen sich jedoch vor der Verwendung dieses Gerätes mit ihrem Arzt oder Implantathersteller in Verbindung setzen, um sicherzustellen, dass ihre Implantate nicht durch das elektromagnetische Feld beeinträchtigt werden.
- Die Nichtbeachtung dieser Hinweise kann zum Tod führen.

Gefahr durch heiße Oberflächen

- Während des Gebrauchs werden die zugänglichen Teile dieses Geräts heiß genug, um Verbrennungen zu verursachen.

- Lassen Sie Ihren Körper, Ihre Kleidung oder andere als geeignete Kochgeschirre nicht mit dem Keramikglas in Berührung kommen, bis die Oberfläche abgekühlt ist.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Kochfeldoberfläche gelegt werden, da sie heiß werden können.
- Halten Sie Kinder fern.
- Die Griffe von Töpfen können unter Umständen zu heiß zum Anfassen sein. Überprüfen Sie, ob die Topfgriffe nicht über andere Kochzonen hinausragen. Halten Sie die Griffe außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Die Nichtbeachtung dieser Hinweise kann zu Verbrennungen und Verbrühungen führen.

Gefahrenminderung

- Die rasiermesserscharfe Klinge eines Kochflächenschabers wird beim Zurückziehen der Sicherheitsabdeckung freigelegt. Verwenden Sie es mit äußerster Sorgfalt und lagern Sie es immer sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Nichtbeachtung der Vorsichtsmaßnahmen kann zu Verletzungen oder Schnitten führen.

Wichtige Sicherheitshinweise

- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist. Überkochen verursacht rauchendes und fettiges Überlaufen, das sich entzünden kann.
- Verwenden Sie Ihr Gerät niemals als Arbeits- oder Aufbewahrungsfläche.
- Lassen Sie niemals Gegenstände oder Utensilien auf dem Gerät zurück.
- Stellen Sie keine magnetisierbaren Gegenstände (z.B. Kreditkarten, Speicherkarten) oder elektronischen Geräte (z.B. Computer, MP3-Player) in die Nähe des Gerätes, da sie durch sein elektromagnetisches Feld beeinträchtigt werden können.
- Verwenden Sie Ihr Gerät niemals zum Erwärmen oder Heizen des Raumes.
- Schalten Sie nach Gebrauch immer die Kochzonen und das Kochfeld wie in dieser Anleitung beschrieben aus (d.h. mit den Touch-Bedienelementen). Verlassen Sie sich nicht auf die Pfannenerkennung, um die Kochzonen auszuschalten, wenn Sie die Pfannen abnehmen.
- Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen, darauf sitzen, stehen oder klettern.
- Lagern Sie keine für Kinder interessanten Gegenstände in Schränken über dem Gerät. Kinder, die auf das Kochfeld klettern, können schwer verletzt werden.
- Lassen Sie Kinder nicht allein oder unbeaufsichtigt in dem Bereich, in dem das Gerät benutzt wird.
- Kinder oder Personen mit einer Behinderung, die die Nutzung des Geräts einschränkt, sollten eine verantwortliche und kompetente Person zur Verfügung haben, die sie in der Handhabung unterweist. Die Person, die die Benutzung des Geräts zeigt, sollte sich davon überzeugen können, dass das Gerät ohne Gefahr für sich selbst oder ihre Umgebung benutzt werden kann.
- Reparieren oder ersetzen Sie keine Teile des Geräts, es sei denn, dies wird in der Bedienungsanleitung ausdrücklich empfohlen. Alle anderen Wartungsarbeiten sollten von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.
- Verwenden Sie zur Reinigung Ihres Kochfeldes keinen Dampfreiniger.
- Stellen oder werfen Sie keine schweren Gegenstände auf Ihr Kochfeld.
- Stehen Sie nicht auf Ihrem Kochfeld.

- Verwenden Sie keine Pfannen mit zackigen Kanten oder ziehen Sie keine Pfannen über die Keramikglasoberfläche, da dies das Glas zerkratzen kann.
- Verwenden Sie zur Reinigung Ihrer Kochfläche keine Scheuermittel oder andere scharfe scheuernde Reinigungsmittel, da diese das Keramikglas zerkratzen können.
- Ist das Netzkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, seinem Servicepartner oder ähnlich qualifizierten Personen ausgetauscht werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist für den Einsatz im Haushalt und ähnliche Anwendungen vorgesehen, wie z.B.: - Personalküchenbereiche in Geschäften, Büros und andere Arbeitsumgebungen; - Bauernhäuser; - Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohngebieten; - Umgebungen mit Übernachtung und Frühstück.
- **ACHTUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß.
- Es ist darauf zu achten, dass die Heizelemente nicht berührt werden.
- Kinder unter 8 Jahren sind ohne ständige Aufsicht fernzuhalten.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnden Erfahrungen und Kenntnissen benutzt werden, wenn sie überwacht werden oder Anweisungen für einen sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung des Gerätes dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- **ACHTUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und Feuer verursachen. Versuchen Sie NIEMALS, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie dann die Flamme z.B. mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke ab.
- **ACHTUNG:** Feuergefahr: Keine Gegenstände auf den Kochflächen lagern.
- **Achtung:** Wenn die Oberfläche beschädigt ist, schalten Sie das Gerät aus, um Stromschläge zu vermeiden, bei Kochflächen aus Glaskeramik oder ähnlichem Material, die stromführende Teile schützen.
- Ein Dampfreiniger darf nicht verwendet werden.
- Das Gerät ist nicht für die Bedienung über einen externen Timer oder eine separate Fernbedienung vorgesehen.

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Keramikkochfeldes.

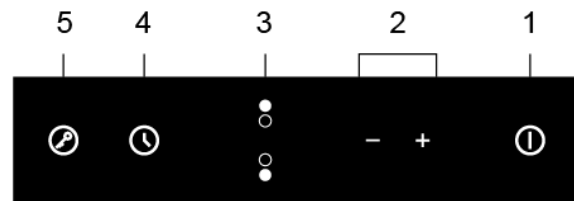
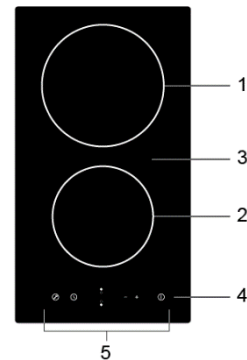
Wir empfehlen Ihnen, diese Betriebsanleitung zu lesen, um zu verstehen, wie man das Gerät richtig installiert und bedient. Zur Installation lesen Sie bitte den Abschnitt Installation.

Lesen Sie vor Gebrauch alle Sicherheitshinweise sorgfältig durch und bewahren Sie diese Betriebs- und Installationsanleitung zum späteren Nachschlagen auf.

Produkteinleitung

Ansicht von oben

1. Max. 1800 W-Zone
2. Max. 1200 W-Zone
3. Glasplatte
4. EIN / AUS
5. Bedienfeld



Bedienfeld

1. EIN/AUS-Schalter
2. Strom- / Zeitreglerschalter
3. Steuerung der Heizzonenauswahl
4. Timer-Steuerung
5. Tastensperren-Steuerung

Produktinformationen

Das Mikrocomputer-Keramikkochfeld kann aufgrund seiner Widerstandsdrathheizung, der mikrocomputergesteuerten Steuerung und der Multi-Power-Auswahl verschiedene Anforderungen der Küche erfüllen, und ist somit wirklich die optimale Wahl für moderne Familien.

Das Keramikkochfeld ist kundenorientiert und zeichnet sich durch ein individuelles Design aus. Das Kochfeld hat sichere und zuverlässige Leistungen, die Ihr Leben komfortabel machen und es Ihnen ermöglichen, die Freude am Leben in vollen Zügen zu genießen.

Funktionsprinzip

Dieses Keramikkochfeld verwendet direkt eine Widerstandsdrathheizung und stellt die Ausgangsleistung über die Leistungsregelung mit den Touch-Bedienelementen ein.

Vor der Verwendung Ihres neuen Keramikkochfeldes

- Lesen Sie diese Anleitung und beachten Sie besonders den Abschnitt 'Sicherheitshinweise'.
- Entfernen Sie die Schutzfolie, die sich noch auf Ihrem Keramikkochfeld befindet.

Technische Spezifikation

Kochfeld	K51
Kochzonen	2 Zonen
Versorgungsspannung	220-240V~ 50/60Hz

Installierte elektrische Leistung	3000 W
Produktgröße DWH(mm)	288X520X55
Einbaumaße AB (mm)	268X500

Gewicht und Abmessungen sind Richtwerte. Da wir ständig bestrebt sind, unsere Produkte zu verbessern, können wir Spezifikationen und Designs ohne vorherige Ankündigung ändern.

Betrieb des Produkts

Touch-Bedienelemente

- Die Bedienelemente reagieren auf Berührung, so dass Sie keinen Druck ausüben müssen.
- Benutzen Sie die Fingerkuppe, nicht die Fingerspitze.
- Sie hören jedes Mal einen Piepton, wenn eine Berührung registriert wird.
- Vergewissern Sie sich, dass die Bedienelemente immer sauber und trocken sind und dass kein Gegenstand (z.B. ein Geschirr oder ein Tuch) sie bedeckt. Schon ein dünner Wasserfilm kann die Bedienung der Steuerung erschweren.

Die Wahl des richtigen Kochgeschirrs

Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit zackigen Kanten oder einem gebogenen Boden.

Achten Sie darauf, dass der Boden Ihrer Pfanne glatt ist, flach auf dem Glas liegt und die gleiche Größe wie die Kochzone hat. Zentrieren Sie Ihre Pfanne immer auf der Kochstelle.

Heben Sie die Pfannen immer vom Keramik Kochfeld ab - nicht verschieben, da sie sonst das Glas zerkratzen könnten.

Wie man es benutzt

Beginnen zu kochen

Nach dem Einschalten ertönt der Summer einmal, alle Anzeigen leuchten für 1 Sekunde und erlöschen dann, was anzeigt, dass das Keramik Kochfeld in den Standby-Modus gewechselt ist.

- Berühren Sie die Taste **"ON/OFF"**. Alle Anzeigen zeigen **"-"** an.
- Stellen Sie eine geeignete Pfanne auf die Kochstelle, die Sie verwenden möchten.
- Stellen Sie sicher, dass der Boden der Pfanne und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.
- Tippen Sie auf die Auswahlregelung für die Heizzonenauswahl
- Wählen Sie eine Wärmeeinstellung, indem Sie den Regler **"-"** oder **"+"** berühren.
- Wenn Sie innerhalb von 1 Minute keine Wärmeeinstellung wählen, schaltet sich das Keramik Kochfeld automatisch aus. Sie müssen bei Schritt 1 erneut beginnen.
- Sie können die Temperatureinstellung während des Garvorgangs jederzeit ändern.
- Wenn Sie eine dieser Tasten gedrückt halten, wird der Wert nach oben oder unten eingestellt.

Beenden des Kochens

- Tippen Sie auf die Heizzonenauswahlregelung, die Sie ausschalten möchten.
- Schalten Sie die Kochzone aus, indem Sie nach unten auf **"0"** scrollen oder die Regler **"-"** und **"+"** gemeinsam berühren.
- Schalten Sie das gesamte Kochfeld aus, indem Sie den Regler **"ON/OFF"** berühren.

Vorsicht vor heißen Oberflächen

"H" zeigt an, welche Kochzone zu heiß zum Berühren ist. Es verschwindet, wenn die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist. Es kann auch als Energiesparfunktion verwendet werden, wenn Sie weitere Pfannen heizen möchten, verwenden Sie die noch heiße Kochplatte.

Sperren der Bedienelemente

- Sie können die Bedienelemente gegen unbeabsichtigten Gebrauch sperren (z.B. Kinder, die versehentlich die Kochzonen einschalten).
- Wenn die Bedienelemente gesperrt sind, sind alle Bedienelemente mit Ausnahme des Bedienelements **"EIN/AUS"** deaktiviert.

So sperren Sie die Bedienelemente

- Berühren Sie die Verriegelungstaste
- Die Timeranzeige zeigt **"Lo"** an.
- So entsperren Sie die Bedienelemente
- Stellen Sie sicher, dass das Keramik Kochfeld eingeschaltet ist
- Berühren und halten Sie die Verriegelungstaste für eine Weile.

Wenn sich das Kochfeld im Sperrmodus befindet, sind alle Bedienelemente außer dem **"EIN/AUS"** deaktiviert. Sie können das Keramik Kochfeld im Notfall jederzeit mit dem **"EIN/AUS"**-Schalter ausschalten, aber Sie müssen das Kochfeld erst im nächsten Vorgang entriegeln.

Timer-Steuerung

Sie können den Timer auf zwei verschiedene Arten verwenden:

- Sie können ihn als Minutenzähler verwenden. In diesem Fall schaltet der Timer keine Kochzone aus, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.
 - Sie können einstellen, dass eine oder mehrere Kochzonen nach Ablauf der eingestellten Zeit ausgeschaltet werden.
- Die maximale Zeit des Timers beträgt 99 Minuten.

Verwendung des Timers als Minutenzähler

Wenn Sie keine bestimmte Kochzone auswählen

- Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld eingeschaltet ist.

Hinweis: Sie können den Minutenzähler auch dann verwenden, wenn Sie keine Kochzone auswählen.

- Berühren Sie die Timersteuerung, wonach die Zeitanzeige blinkt;
- Stellen Sie die Timereinstellung ein, indem Sie die Regler **"-"** oder **"+"** berühren. Die Minutenanzeige beginnt zu blinken und erscheint auf der Timeranzeige.
- Wenn Sie **"-"** und **"+"** zusammen berühren, wird der Timer abgebrochen und das **"--"** erscheint in der Minutenanzeige.
- Wenn die Zeit eingestellt ist, beginnt sie sofort zurück zu zählen. Auf der Anzeige erscheint die verbleibende Zeit und die Timeranzeige blinkt 5 Sekunden lang.
- Der Summer ertönt 30 Sekunden lang und die Timeranzeige zeigt **"--"** an, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.

Tipp:

- Berühren Sie einmal den **"-"** oder **"+"** Regler des Timers, um ihn um 1 Minute zu verringern oder zu erhöhen.
- Berühren und halten Sie den **"-"** oder **"+"** Regler des Timers, um ihn um 10 Minuten zu verringern oder zu erhöhen.
- Wenn die eingestellte Zeit 99 Minuten überschreitet, kehrt der Timer automatisch auf 0 Minuten zurück.

Einstellen des Timers zum Ausschalten einer oder mehrerer Kochzonen

Eine Zone einstellen

- Berühren Sie die Zone, die Sie einstellen möchten.
- Berühren Sie die Zeitsteuerung, die Zeitanzeige zeigt "10" an.
- Stellen Sie die Uhrzeit ein, indem Sie den "-" oder "+" Regler des Timers berühren.
- Wenn Sie "-" und "+" zusammen berühren, wird der Timer abgebrochen und im Minutendisplay erscheint "--".

Wenn die Zeit eingestellt ist, beginnt sie sofort zurück zu zählen. Auf der Anzeige erscheint die verbleibende Zeit und die Timeranzeige blinkt 5 Sekunden lang.

Nach Ablauf der Garzeit wird die entsprechende Kochzone automatisch abgeschaltet.

Hinweis:

- A Der rote Punkt neben der Leistungsanzeige leuchtet auf und zeigt an, dass die Zone ausgewählt ist.
- B Wenn Sie die Zeit nach dem Einstellen des Timers ändern möchten, müssen Sie mit Schritt 1 beginnen.
- C Das Verfahren zum Einstellen von zwei Zonen ist das gleiche wie oben beschrieben.

Übertemperaturschutz

Mit Hilfe eines Temperatursensors kann die Temperatur im Inneren des Keramikfeldes überwacht werden. Wenn eine zu hohe Temperatur festgestellt wird, stoppt das Keramikfeld automatisch den Betrieb.

Restwärme-Warnung

Wenn das Kochfeld einige Zeit in Betrieb ist, entsteht Restwärme. Der Buchstabe "H" erscheint, um Sie zu warnen, damit Sie davon fernbleiben.

Standardbetriebszeiten

Eine weitere Sicherheitsfunktion des Kochfeldes ist die automatische Abschaltung. Dies geschieht, wenn Sie vergessen, eine Kochzone auszuschalten. Die standardmäßigen Abschaltzeiten sind in der folgenden Tabelle aufgeführt:

Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standard-Arbeitstimer (Stunde)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Richtlinien für das Kochen

Seien Sie vorsichtig beim Braten, da sich Öl und Fett sehr schnell erhitzen, besonders wenn Sie den PowerBoost verwenden. Bei extrem hohen Temperaturen entzündeten sich Öle und Fette spontan, was eine ernste Brandgefahr darstellt.

Tipps zum Kochen

- Wenn das Essen zu kochen beginnt, reduzieren Sie die Temperatureinstellung.
- Die Benutzung eines Deckels reduziert die Garzeit und spart Energie, da die Wärme nicht verloren geht.
- Minimieren Sie die Menge an Flüssigkeit oder Fett, um die Garzeit zu verkürzen.
- Beginnen Sie mit dem Garen auf einer hohen Stufe und reduzieren Sie die Stufe, wenn die Speisen durcherhitzt sind.

Dünsten, Kochen von Reis

- Das Dünsten erfolgt unter dem Siedepunkt, bei etwa 85°C, wenn Blasen nur gelegentlich an die Oberfläche der Kochflüssigkeit steigen. Es ist der Schlüssel zu köstlichen Suppen und zarten Eintöpfen, denn die Aromen entwickeln sich, oh-

ne das Essen zu überkochen. Sie sollten auch Soßen auf Eibasis und eingedickte Mehlsaucen unter dem Siedepunkt kochen.

- Einige Aufgaben, einschließlich des Kochens von Reis nach der Absorptionsmethode, können eine Einstellung erfordern, die höher als die niedrigste Einstellung ist, um sicherzustellen, dass die Lebensmittel in der empfohlenen Zeit richtig gekocht werden.

Das Braten von Steak

Zum Kochen von saftigen, schmackhaften Steaks:

1. Das Fleisch vor dem Kochen ca. 20 Minuten bei Raumtemperatur stehen lassen.
2. Eine Pfanne mit schwerem Boden erhitzen.
3. Beide Seiten des Steaks mit Öl bestreichen. Eine kleine Menge Öl in die heiße Pfanne geben und das Fleisch auf die heiße Pfanne legen.
4. Das Steak während des Kochens nur einmal wenden. Die genaue Garzeit hängt von der Dicke des Steaks und der Art und Weise ab, wie gekocht Sie es haben möchten. Die Zeiten können von ca. 2 - 8 Minuten pro Seite variieren. Drücken Sie das Steak, um abzuschätzen, wie gekocht es ist - je fester es sich anfühlt, desto mehr "durchgegart" wird es sein.
5. Das Steak einige Minuten auf einem warmen Teller ruhen lassen, damit es sich vor dem Servieren entspannen und zart werden kann.

Das Pfannenrühren

1. Wählen Sie einen keramikkompatiblen Wok auf Flachbasis oder eine große Bratpfanne.
2. Halten Sie alle Zutaten und Geräte bereit. Das Rühren sollte schnell erfolgen. Wenn Sie große Mengen kochen, kochen Sie die Speisen in mehreren kleineren Durchgängen.
3. Die Pfanne kurz vorheizen und zwei Esslöffel Öl hinzufügen.
4. Zuerst das Fleisch kochen, beiseitestellen und warmhalten.
5. Das Gemüse umrühren und braten. Wenn sie heiß, aber noch knusprig sind, die Kochzone auf eine niedrigere Stufe stellen, das Fleisch in die Pfanne zurückgeben und die Sauce hinzufügen.
6. Rühren Sie die Zutaten vorsichtig um, um sicherzustellen, dass sie durchgewärmt werden.
7. Sofort servieren.

Hitze-Einstellungen

Die folgenden Einstellungen sind nur Richtwerte. Die genaue Einstellung hängt von mehreren Faktoren ab, darunter Ihr Kochgeschirr und die Menge, die Sie kochen. Experimentieren Sie mit dem Keramikfeld, um die Einstellungen zu finden, die am besten zu Ihnen passen.

Wärmeeinstellung	Eignung
1 - 2	sanfte Erwärmung für kleine Mengen an Speisen Schmelzen von Schokolade, Butter und Lebensmitteln, die schnell anbrennen sanftes Kochen langsame Erwärmung
3 - 4	Nacherwärmung schnelles Sieden Kochen von Reis

5 - 6	Pfannkuchen
7 - 8	sautieren Nudeln kochen
9	rührbraten sautieren Suppe zum Kochen bringen Wasser kochen

Pflege und Reinigung

Alltägliche Verschmutzungen auf Glas (Fingerabdrücke, Spuren, Flecken von Lebensmitteln oder nicht-zuckerhaltige Verschmutzungen auf dem Glas)

- Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfeldes aus.
- Einen Kochflächenreiniger auftragen, während das Glas noch warm (aber nicht heiß!) ist
- Abwischen und trocken wischen mit einem sauberen Tuch oder Papiertuch.
- Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfeldes wieder ein.
- Wenn die Stromversorgung des Kochfeldes ausgeschaltet ist, gibt es keine Anzeige für 'heiße Oberfläche', aber die Kochzone kann noch heiß sein! Seien Sie äußerst vorsichtig.
- Hochleistungs-Scheuerschwämme, einige Nylon-Scheuerschwämme und harsche/scheuernde Reinigungsmittel können das Glas zerkratzen. Lesen Sie immer das Etikett, um zu überprüfen, ob Ihr Reiniger oder Scheuerschwamm geeignet ist.
- Lassen Sie niemals Reinigungsrückstände auf der Kochfläche zurück: Das Glas kann verschmutzen.

Überkochtes, geschmolzenes und heiße zuckerhaltige Verschüttungen auf dem Glas

Entfernen Sie diese sofort mit einem Bratenwender, einem Spachtel oder einem Rasierklingenschaber, der für Kochflächen aus Keramikglas geeignet ist, aber Vorsicht vor heißen Kochzonenoberflächen:

- Schalten Sie das Kochfeld an der Wand aus.
- Halten Sie die Klinge oder das Gerät in einem Winkel von 30° und kratzen Sie die Verschmutzung oder das verschüttete in einen kühlen Bereich des Kochfeldes.
- Reinigen Sie die Verschmutzung oder wischen Sie sie mit einem Geschirrtuch oder Papiertuch.
- Entfernen Sie Flecken von geschmolzenen und zuckerhaltigen Lebensmitteln oder Verschüttungen so schnell wie möglich. Wenn sie auf dem Glas abgekühlt bleiben, können sie schwer zu entfernen oder sogar die Glasoberfläche dauerhaft beschädigen.
- **Gefährdung durch Schnittverletzungen:** Wenn die Sicherheitsabdeckung hochgeklappt ist, ist die Klinge des Schabers rasiermesserscharf. Verwenden Sie es mit äußerster Sorgfalt und lagern Sie es immer sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern.

Verschüttetes auf den Touch-Bedienelementen

- Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfeldes aus.
- Das Verschüttete abwischen
- Wischen Sie den Touch Control Bereich mit einem sauberen, feuchten Schwamm oder Tuch ab.

- Wischen Sie die Stelle mit einem Papiertuch vollständig trocken.
- Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfeldes wieder ein.
- Das Kochfeld kann piepen und sich selbst ausschalten, und die Touch-Bedienelemente funktionieren möglicherweise nicht, solange sich noch Flüssigkeit auf ihnen befindet. Achten Sie darauf, dass Sie den Touchscreen-Bereich trocken wischen, bevor Sie das Kochfeld wieder einschalten.

Tipps und Tricks

Das Kochfeld kann nicht eingeschaltet werden.

- Kein Strom.
- Vergewissern Sie sich, dass das Keramikfeld an das Stromnetz angeschlossen und eingeschaltet ist.
- Überprüfen Sie, ob es einen Stromausfall in Ihrem Haus oder Ihrer Umgebung gibt. Wenn Sie alles überprüft haben und das Problem weiterhin besteht, rufen Sie einen qualifizierten Techniker an.

Die Touch-Bedienelemente reagieren nicht.

- Die Bedienelemente sind gesperrt.
- Entsperren Sie die Bedienelemente. Siehe Abschnitt 'Verwendung Ihrer Keramikfeldfläche' für weitere Informationen.

Die Touch-Steuerung ist schwierig zu bedienen.

- Es könnte sich ein feiner Wasserfilm auf den Tasten befinden oder Sie verwenden die Fingerspitze, wenn Sie die Tasten berühren. Vergewissern Sie sich, dass der Touch-Control-Bereich trocken ist, und verwenden Sie die Fingerkuppe beim Bedienen der Tasten.

Das Glas wird zerkratzt.

- Grobkantiges Kochgeschirr.
- Ungeeignete, abrasive Topfreiniger oder Reinigungsmittel wurden verwendet. Verwenden Sie Kochgeschirr mit flachen und glatten Böden. Siehe "Auswahl des richtigen Kochgeschirrs".
- Siehe "Pflege und Reinigung".

Einige Pfannen erzeugen knisternde oder klickende Geräusche.

- Dies kann durch die Struktur Ihres Kochgeschirrs verursacht werden (Schichten aus verschiedenen Metallen schwingen unterschiedlich). Dies ist für Kochgeschirr normal und deutet nicht auf einen Fehler hin.

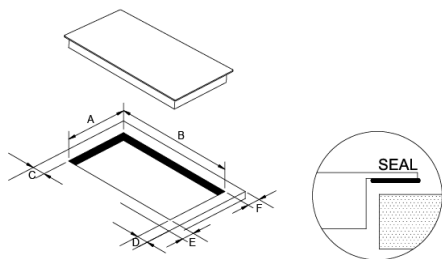
Installation

Auswahl der Installationsgeräte

Schneiden Sie die Arbeitsfläche gemäß den in der Zeichnung angegebenen Maßen aus. Für die Installation und den Gebrauch ist ein Mindestabstand von 50 mm um das Loch herum einzuhalten.

Achten Sie darauf, dass die Dicke der Arbeitsfläche mindestens 30 mm beträgt. Bitte wählen Sie hitzebeständiges Oberflächenmaterial, um größere Verformungen durch die Wärmeabstrahlung der Heizplatte zu vermeiden.

- A 268±4 mm
- B 500±4 mm
- C 50mm mini
- D 50mm mini
- E 50mm mini
- F 50mm mini

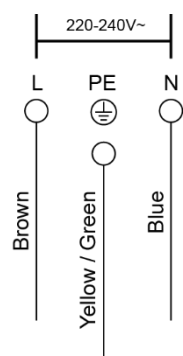
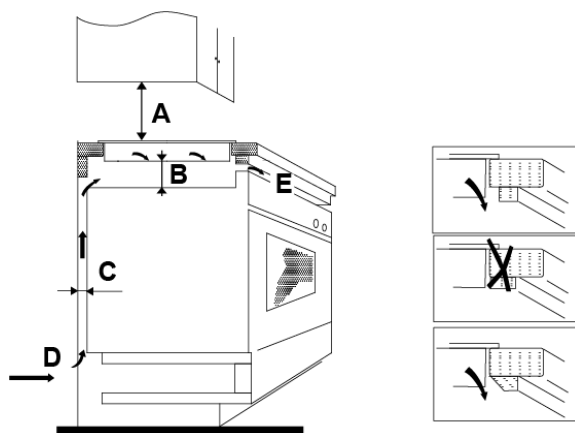


Das Keramikkochfeld kann auf der Tischplatte des Schrankes verwendet werden. Das Keramikkochfeld sollte horizontal aufgestellt werden.

Achten Sie auf jeden Fall darauf, dass das Keramikkochfeld gut belüftet ist und der Luftein- und -austritt nicht blockiert ist. Vergewissern Sie sich, dass sich das Keramikkochfeld in einem guten Betriebszustand befindet. Wie unten gezeigt

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

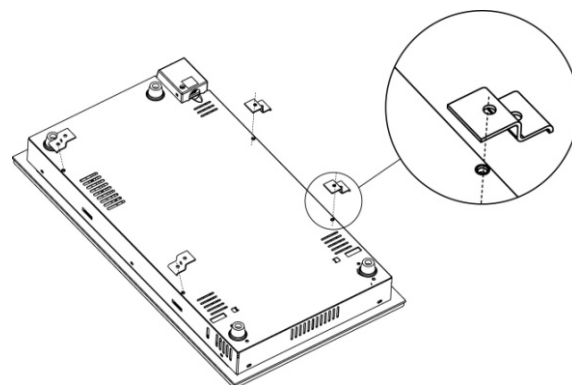
- A 760 mm
- B 50 mm min.
- C 30 mm min.
- D Lufteinlass
- E Luftaustritt 10 mm



Vor dem Anbringen der Befestigungselemente

Das Gerät sollte auf eine stabile, ebene Oberfläche gestellt werden (Verpackung verwenden). Wenden Sie keine Gewalt an den Bedienelementen an, die aus dem Kochfeld herausragen.

Befestigen Sie das Kochfeld nach der Montage mit vier Halterungen an der Unterseite des Kochfeldes (siehe Bild) auf der Arbeitsfläche. Passen Sie die Position der Halterung an die Dichte der Arbeitsfläche an.



Vorsichtsmaßnahmen

- 1 Die Installation des Keramikkochfeldes muss von qualifiziertem Personal oder Technikern durchgeführt werden. Wir haben Fachleute zu Ihren Diensten. Bitte führen Sie die Aktion niemals selbst durch.
- 2 Das Keramikkochfeld darf nicht an Kühlgeräten, Geschirrspülern und Drehrohtrocknern montiert werden.
- 3 Das Keramikkochfeld ist so zu installieren, dass eine bessere Wärmeabstrahlung gewährleistet wird, um seine Betriebssicherheit zu erhöhen.
- 4 Die Wand und die induzierte Heizzone über der Arbeitsfläche müssen der Hitze standhalten.
- 5 Um Schäden zu vermeiden, müssen die Sandwichschicht und der Klebstoff hitzebeständig sein.
- 6 Ein Dampfreiniger darf nicht verwendet werden.
- 7 Diese Keramik kann nur an eine Stromversorgung mit einer Systemimpedanz von nicht mehr als 0,427 Ohm angeschlossen werden. Bei Bedarf wenden Sie sich bitte an Ihre zuständige Stromversorgungsstelle, um Informationen zur Systemimpedanz zu erhalten.

Anschluss des Kochfeldes an das Stromnetz

Der Anschluss der Stromversorgung sollte in Übereinstimmung mit der entsprechenden Norm oder einem einpoligen Trennschalter erfolgen. Die Anschlussart ist nachfolgend dargestellt.

- 1 Wenn das Kabel beschädigt ist oder ersetzt werden muss, sollte dies von einem Kundendiensttechniker mit den richtigen Werkzeugen durchgeführt werden, um Unfälle zu vermeiden.
- 2 Wird das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen, muss ein omnipolarer Trennschalter mit einem Mindestabstand von 3 mm zwischen den Kontakten installiert werden.
- 3 Der Installateur muss sicherstellen, dass der richtige elektrische Anschluss erfolgt ist und die Sicherheitsvorschriften eingehalten werden.
- 4 Das Kabel darf nicht geknickt oder zusammengedrückt werden.
- 5 Das Kabel muss regelmäßig überprüft und darf nur von einer qualifizierten Person ausgetauscht werden.

ENTSORGUNG:

Entsorgen Sie dieses Produkt nicht als unsortierten Hausmüll. Die getrennte Sammlung dieser Abfälle zur Sonderbehandlung ist erforderlich. Dieses Gerät ist gemäß der europäischen Richtlinie 2012/19/EG für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Indem Sie sicherstellen, dass dieses Gerät ordnungsgemäß entsorgt wird, tragen Sie dazu bei, mögliche Schäden für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden, die sonst bei einer falschen Entsorgung entstehen könnten.

Das Symbol auf dem Produkt zeigt an, dass es nicht wie normaler Hausmüll behandelt werden darf. Es sollte zu einer Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten gebracht werden.

Dieses Gerät erfordert eine fachgerechte Entsorgung. Für weitere Informationen zur Entsorgung, Rückgewinnung und zum Recycling dieses Produkts wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeinde, Ihren Hausmüllentsorger oder das Geschäft, in dem Sie es gekauft haben.

Für weitere Informationen über die Entsorgung, Rückgewinnung und das Recycling dieses Produkts wenden Sie sich bitte an Ihre örtliche Stadtverwaltung, Ihren Hausmüllentsorger oder das Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.



Säkerhetsvarningar

Din säkerhet är viktig för oss. Läs den här informationen innan du använder din håll.

Installation

Risk för elektrisk chock

- Koppla ur enheten från elförsörjningen innan du utför något arbete eller något underhåll på den.
- Anslutning till ett bra system med jordade ledningar är nödvändigt och obligatoriskt.
- Ändringar av ledningssystemet i hushållet får endast utföras av kvalificerade elektriker.
- Om du inte följer dessa råd kan detta leda till en elektrisk chock eller till döden.

Risk för skärsår

- Var försiktig – panelens kanter är vassa.
- Om du inte är försiktig kan du bli skadad eller skära dig.

Viktiga säkerhetsinstruktioner.

- Läs dessa instruktioner noggrant innan du installerar eller använder denna enhet.
- Inga brännbara produkter eller material ska någonsin placeras på denna enhet.
- Gör denna information tillgängligt till den person som installerar denna enhet eftersom det kan sänka din installationskostnad.
- För att undvika risk måste denna enhet installeras i enlighet med dessa installationsanvisningar.
- Denna enhet får endast installeras och jordas av en lämpligen kvalificerad person.
- Denna enhet ska anslutas till en krets som innefattar en fränkskiljare som ger full fränkoppling från elnätet.
- Om enheten inte installeras korrekt kan detta göra alla garantier och ersättningsanspråk ogiltiga.

Drift och underhåll

Risk för elektrisk chock

- Laga inte mat på en trasig eller sprucken håll. Om hållen går sönder eller spricker ska du omedelbart stänga av enheten via elnätet (uttag på väggen) och kontakta en kvalificerad tekniker.
- Stäng av hållen via väggen innan du rengör den eller utför något underhåll.
- Om du inte följer dessa råd kan det leda till en elektrisk chock eller till döden.

Hälsorisk

- Denna enhet överensstämmer med elektromagnetiska säkerhetsstandarder.
- Dock ska personer med pacemakers eller andra elektroniska implantat (som t.ex. insulinpumpar) konsultera sin läkare eller tillverkaren av implantaten innan de använder enheten för att säkerställa att implantaten inte kommer att påverkas av det elektromagnetiska fältet.
- Om du inte följer detta råd kan det leda till döden.

Risk för heta ytor

- När denna enhet används kommer tillgängliga ytor på den att bli varma nog att ge upphov till brännsår.

- Låt inte din kropp, dina kläder eller något annat föremål annat än lämpliga köksattiraljer komma i kontakt med det keramiska glaset förrän ytan är sval.
- Föremål av metall som knivar, gafflar, skedar och lock ska inte placeras på hållens yta eftersom de kan hettas upp.
- Håll hållen utom räckhåll för barn.
- Handtag på stekpannor kan bli för varma att ta på. Se till att handtag på stekpannor inte hänger över andra plattor. Håll handtag utom räckhåll för barn.
- Om du inte följer dessa råd kan det leda till brännskador och skållning.

Risk för skärsår

- Det rakbladsvassa bladet av en spishällsskrapa exponeras när säkerhetshöljet dras tillbaka. Använd skrapan mycket försiktigt och förvara den alltid säkert och utom räckhåll för barn.
- Om du inte är försiktig kan du bli skadad eller skära dig.

Viktiga säkerhetsinstruktioner.

- Lämna aldrig enheten oöverbakad när du använder den. Om saker kokar över orsakar detta rökutveckling och oljigt spill som kan börja brinna.
- Använd aldrig enheten som en arbets- eller lagringsyta.
- Lämna aldrig några föremål eller redskap på enheten.
- Lägg eller lämna aldrig några magnetiska objekt (som kreditkort eller minneskort) eller elektriska enheter (som datorer, mp3-spelare) i närheten av enheten eftersom dessa kan påverkas av det elektromagnetiska fältet.
- Använd aldrig enheten för att värma upp rummet.
- När du använt spishållen ska du alltid stänga av plattorna och hållen i enlighet med beskrivningen i denna manual (dvs. genom att använda touchkontrollerna). Förlita dig inte på funktionen för att upptäcka kokkärl när du tar bort dina kokkärl.
- Tillåt inte barn att leka med enheten eller sitta, stå eller klättra på den.
- Förvara inte saker som är intressanta för barn i skåp ovanför enheten. Barn som klättrar på spishållen kan bli allvarligt skadade.
- Lämna inte barn ensamma eller utan översyn i områden där enheten används.
- Barn eller personer med funktionsnedsättningar som begränsar deras förmåga att använda enheten ska ha med sig en ansvarig och kompetent person som instruerar dem hur enheten ska användas. Instruktören måste vara säker på att de kan använda enheten utan fara för sig själva eller sin omgivning.
- Du ska inte laga eller ersätta några av enhetens delar om detta inte specifikt rekommenderas i bruksanvisningen. Allt annat arbete ska utföras av en kvalificerad tekniker.
- Använd inte ångtvätt för att rengöra din spishåll.
- Lägg eller tappa inte några tunga föremål på din spishåll.
- Stå inte på din spishåll.
- Använd inte kokkärl med ojämna kanter och dra inte kokkärl över det keramiska glaset eftersom detta kan repa glaset.
- Använd inte skurmedel eller andra hårda, slipande rengöringsmedel när du rengör din spishåll eftersom dessa kan skada det keramiska glaset.
- Om strömsladden skadas måste denna ersättas av tillverkaren eller dennas serviceverkstad eller liknande kvalificerade personer för att undvika fara.

- Denna enhet är avsedd att användas i hushåll och på liknande platser som: -personalkök i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer; bondgårdar; av kunder på hotell, motell i andra bostadslika miljöer; bed and breakfast-miljöer.
- **WARNING:** Enheten och dess tillgängliga delar hettas upp under användning.
- Undvika att röra de heta delarna.
- Barn som är under 8 år ska hållas borta om de inte är under konstant översyn.
- Denna enhet kan användas av barn från 8 år och uppåt och av personer med reducerade fysiska, sensoriska eller mentala förmågor eller brist på erfarenhet och kunskap om de har övervakats eller instruerats om användningen av enheten på ett säkert sätt och förstår farorna som är inblandade.
- Barn ska inte leka med enheten. Rengöring och användarunderhåll ska inte utföras av barn utan övervakning.
- **WARNING:** Oövervakad matlagning med fett eller olja på en häll kan vara farligt och kan leda till en brand. Du ska ALDRIG försöka släcka en eld med vatten. Istället ska du stänga av enheten och sedan täcka över lågorna t.ex. med ett lock eller en brandfilt.
- **WARNING:** Fara för brand: förvara inte föremål på hällens yta.
- **WARNING:** Om ytan är sprucken ska du stänga av enheten för att undvika risken för en elchock eftersom hällens keramiska yta täcker de ledande delarna.
- Ångrengöring får inte användas.
- Enheten är inte avsedd att användas genom en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.

Grattis till inköpet av din nya keramiska spishäll.

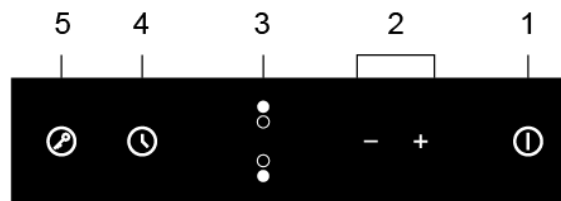
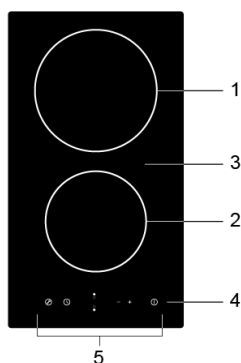
Vi rekommenderar att du ägnar lite tid åt att läsa den här bruks/installationsanvisningen för att helt förstå hur hällen installeras och används korrekt. För att få information om installation ska du läsa avsnittet om installation.

Läs alla säkerhetsanvisningar noga innan du använder spisen och spara denna bruks- och installationsanvisning för framtida referens.

PRODUKTINTRODUKTION

Översikt

1. Max. 1800 W zon
2. Max. 1200 W zon
3. Glasplatta
4. PÅ/AV
5. Kontrollpanel



Kontrollpanel

1. PÅ/AV-kontroll
2. Kontroll för aktivering och tidsreglering
3. Kontroll för val av platta
4. Timerkontroll
5. Låskontroll

Produktinformation

Den keramiska spishällen med mikrodator kan möta behovet hos en mängd olika typer av kök på grund av sin uppvärmning med motståndstråd, mikrodatoriserade kontroller och multi-power-valmöjligheter. Den är det perfekta valet för moderna familjer.

Den keramiska spishällen kretsar runt kunden och tar an en personlig design. Hällen fungerar säkert och pålitligt. Den gör ditt liv bekvämt och låter dig till fullo njuta av det goda i livet.

Arbetsprinciper

Denna keramiska spishäll utnyttjar direkt uppvärmning med motståndstråd och justerar uteffekten från effekthereglering med touchkontroller.

Innan du använder din nya keramiska spishäll

- Läs denna guide och uppmärksamma särskilt avsnittet om säkerhetsvarningar.
- Ta bort all skyddsplast som fortfarande kan finnas på din keramiska spishäll.

Tekniska specifikationer

Spishäll	K 51
Plattor.....	2 plattor
Förbrukningsspänning.....	220–240 V~ 50/60Hz
Installerad elström	3000 W
Produktstorlek D×B×H(mm)	288x520x55
Inbyggnadsmått A×B (mm).....	268x500
Måtten för vikt och dimensioner är ungefärliga. Eftersom vi ständigt strävar efter att förbättra våra produkter kan vi förändra specifikationer och design utan föregående varning	

Användning av produkt

Touchkontroller

- Touchkontrollerna svarar på beröring så du behöver inte trycka hårt.
- Använd dynan på ditt finger, inte fingertoppen.
- Du hör ett pip varje gång din beröring registreras.
- Se till att kontrollerna alltid är rena, torra och att det inte finns något objekt (som ett redskap eller tyg) som täcker dem. Till och med ett tunt täcke av vatten kan göra det svårt att använda kontrollerna.

Att välja rätt köksredskap

Använd inte köksredskap med ojämna kanter eller en böjd botten.

Se till att botten på ditt kokkärl är platt och ligger platt mot glaset och är samma storlek som plattan. Ställ alltid ditt kokkärl i mitten av plattan.

Lyft alltid kokkärl från den keramiska spishällen – dra inte av dem eftersom detta kan repa glaset.

Hur du använder hällen

Börja laga mat

När spishällen slås på avger den en signal och alla indikatorer lyser upp i 1 sekund för att sedan slockna. Detta indikerar att den keramiska spishällen har gått in i standby-läge.

- Tryck på **PÅ/AV**-kontrollen. Alla indikatorer visar **"-"**
- Placera ett passande kokkärl på den platta du vill använda.
Se till att kokkärlets botten och plattans yta är rena och torra.
- Tryck på kontrollen för val av platta.
- Välj ett värmeläge genom att trycka på kontrollen för **"-"** eller **"+"**. Om du inte väljer ett värmeläge inom 1 minut kommer den keramiska spisen automatiskt att slås av. Du kommer att behöva börja om på steg 1. Du kan när som helst under matlagningen ändra den inställda värmen. Genom att hålla inne någon av dessa knappar kommer värdet att gå upp eller ner.

Avsluta matlagningen

- Tryck på den kontroll för val av platta som du vill stänga av.
- Stäng av plattan genom att trycka ner läget till **"0"** eller genom att trycka på kontrollerna för **"-"** och **"+"** samtidigt.
- Stäng av hela spishällen genom att trycka på **AV/PÅ**.

Akta dig för upphettade ytor

"H" visar vilken platta som är upphettad. Bokstaven försvinner när ytan har svalnat ner till en säker temperatur. Detta kan även användas som en strömspararfunktion. Om du vill värma upp flera kokkärl, använd plattan som fortfarande är varm.

Att låsa kontrollerna

- Du kan låsa kontrollerna för att förhindra oavsiktlig användning (t.ex. barn som av misstag sätter på plattorna).
- När kontrollerna är låsta är alla kontroller förutom **PÅ/AV** avaktiverade.

Att låsa kontrollerna

- Tryck på låskontrollen
- Timerindikatorn kommer att visa **"Lo"**

Att låsa upp kontrollerna

- Se till att den keramiska spishällen är på.
- Håll inne låskontrollen i en stund.

När spishällen är i låst läge är alla kontroller förutom **PÅ/AV** avaktiverade, du kan alltid stänga av den keramiska hällen med **PÅ/AV** i en nödsituation, men du måste låsa upp den igen innan du använder den nästa gång.

Timerkontroll

Du kan använda timern på två olika sätt:

- Du kan använda den som en äggklocka. I så fall stänger timern inte av några plattor när tiden går ut.
 - Du kan ställa in den så att den slår av en eller flera plattor när den angivna tiden går ut.
- Maxtiden för timern är 99 minuter

Att använda timern som en äggklocka

Om du inte väljer några plattor

- Se till att den keramiska spishällen är på.

Obs: Du kan använda äggklockan även om du inte väljer några plattor.

- Tryck på timerkontrollen så att indikatorn blinkar
- Justera inställningen för timern genom att trycka på kontrollen **"-"** eller **"+"**. Äggklockan börjar blinka och visas på timerns display.
- Om du trycker på **"-"** och **"+"** tillsammans stängs timern av och **"--"** visas på displayen.
- När tiden angivits börjar den omedelbart att räkna ner. Displayen visar den återstående tiden och timerindikatorn blinkar i 5 sekunder
- Larmet piper i 30 sekunder och timerindikatorn visar **"--"** när tiden gått ut.

Tips:

- Tryck på **"-"** eller **"+"** en gång för att öka eller minska tiden med 1 minut.
- Håll inne kontrollen **"-"** eller **"+"** för att öka eller minska tiden med 10 minuter.
- Om tiden som anges går över 99 minuter kommer timern automatiskt att gå tillbaka till 0.

Att ställa timern så att en eller flera plattor stängs av.

- Ställ in plattan
- Tryck på den platta du nu vill ställa in
- Tryck på timerkontrollen så att indikatorn visar **"10"**
- Ställ in timern genom att trycka på **"-"** eller **"+"**
- Om du trycker på **"-"** och **"+"** tillsammans stängs timern av och **"--"** visas på displayen.
- När tiden angivits börjar den omedelbart att räkna ner. Displayen visar den återstående tiden och timerindikatorn blinkar i 5 sekunder
- När tiden går ut stängs den motsvarande plattan automatiskt av.

Obs:

- Den röda pricken bredvid värmeläget kommer att lysa upp vilket indikerar att denna platta är vald.
- Om du vill ändra tiden efter att timern har ställt in måste du börja om från steg 1.
- Metoden för att ställa in två plattor är den samma som nämns ovan.

Skydd mot för höga temperaturer

En temperatursensor kan övervaka temperaturerna inuti den keramiska spishällen. När för höga temperaturer upptäcks kommer den keramiska spishällen automatiskt att sluta fungera.

Varning för restvärme

När hällen har varit igång under en tid kommer det finnas restvärme. Bokstaven "H" visas som en varning för att du ska hålla dig borta.

Standardarbetstider

En annan säkerhetsfunktion som stänger av spishällen automatiskt. Detta händer när du glömmer att stänga av en platta. Standardtiderna för nedstängning visas i tabellen nedan:

Värmeläge	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standardarbetstid (timme)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Riktlinjer för matlagning

Var försiktig när du steker eftersom olja och fett värms upp mycket snabbt, särskilt om du använder PowerBoost. Vid extremt höga temperaturer kommer olja och fett spontant att tända eld och detta utgör en allvarlig brandrisk.

Matlagningstips

- När mat börjar koka bör du sänka temperaturen.
- Om du använder ett lock kommer du att korta ner matlagningstiden och spara energi genom att bibehålla värme.
- Minimera mängden vätska eller fett för att minska din matlagningstid.
- Påbörja din matlagning på ett högt värmeläge och sänk detta när maten har blivit genomvärd.

Sjuda vätska och laga ris

- Vätska börjar sjuda under kokpunkten på runt 85°C när små bubblor precis med jämna mellanrum börjat bryta ytan. Det är en nyckel till utsökta soppor och möra stuvningar eftersom smakerna kan utvecklas utan att maten blir överkokt. Du bör även tillaga äggbaserade såser och såser redda med mjöl under kokpunkten.
- Vissa uppgifter, som att laga ris genom absorptionsmetoden, kan kräva ett värmeläge som är högre än det lägsta värmeläget för att säkerställa att maten tillagas på den rekommenderade tiden.

Steka biff

För att tillaga saftiga och smakrika biffar kan du göra följande:

- Låt köttet stå i rumstemperatur i ca 20 minuter innan du börjar tillaga det.
- Hetta upp en tjockbottnad stekpanna.
- Borsta båda sidorna av biffen med olja. Droppa en liten mängd olja i den heta pannen och lägg sedan biffen i pannan.
- Vänd på biffen exakt en gång under tillagningen. Den exakta tillagningstiden kommer att bero på biffens tjocklek och hur du vill ha den tillagad. Tiden kan variera från mellan 2 till 8 minuter per sida. Tryck på biffen för att ta reda på hur genomstekt den är – ju fastare den känns desto mer "well done" är den.
- Låt biffen vila på en varm tallrik i ett par minuter för att låta den bli mör innan du serverar den.

Att woka

- Välj en wokpanna eller stekpanna med platt botten som är kompatibel med keramik.
- Ha alla ingredienser och all utrustning redo. Wokning ska göras snabbt. Om du lagar stora kvantiteter bör du laga maten i flera små omgångar.
- Förvärm pannan snabbt och tillsätt två matskedar olja.
- Tillaga först allt kött, ställ det åt sidan och håll det varmt.
- Woka grönsakerna. När de är varma men fortfarande knapriga ska du sänka plattan till en lägre nivå, lägga tillbaka köttet i pannan och tillsätta din sås.
- Rör försiktigt bland ingredienserna för att se till att de är genomvärmade.
- Servera omedelbart.

Värmeläge

Lägena nedan är endast riktlinjer. De exakta lägena beror på flera faktorer inklusive dina kokkärl och mängden mat du tillagar. Experimentera med den keramiska spishällen för att hitta de lägen som passar dig bäst.

Värmeläge	Lämplighet
1 - 2	mild uppvärmning av små mängder mat att smälta choklad, smör och mat som lätt bränns mild sjudning långsam uppvärmning
3 - 4	återuppvärmning snabb sjudning tillagning av ris
5 - 6	pannkakor
7 - 8	sautering tillagning av pasta
9	wok stekning uppkokning av soppa uppkokning av vatten

Rengöring och underhåll

Vanlig nedsmutsning av glas (fingeravtryck, märken, fläckar kvar av livsmedel eller icke-sockrade spill på glaset)

- Stäng av elen till spishällen.
- Applicera ett rengöringsmedel för spishällar medan glaset fortfarande är varmt (men inte hett!)
- Tvätta av och torka torrt med en ren trasa eller pappershandduk.
- Slå på spishällen igen.
- När elen till spishällen är avslagen kommer det inte att finnas någon indikator för heta ytor men plattorna kan fortfarande vara varma! Var mycket försiktig.
- Kraftiga skursvampar, vissa skursvampar av nylon och

hårda/slipande rengöringsmedel kan repa glaset. Läs alltid på etiketten för att se om det är lämpligt att använda ditt rengöringsmedel eller din skursvamp.

- Lämna aldrig rengöringsrester på spishällen, det kan skapa fläckar på glaset.

Vätskor som har kokat över eller har smält, eller spill som inkluderar upphettat socker på glaset

- Ta bort dessa omedelbart med en fiskspade, skrapa eller rakbladsskrapa som är lämplig för keramiska glashällar, men akta dig för de varma plattorna:
- Stäng av elen till spishällen via väggen.
- Håll redskapet i en 30° vinkel och skrapa spillet till ett svalt område på spishällen.
- Torka av spillet med en disktrasa eller en pappershandduk.
- Följ steg 2 till 4 för "Vanlig nedsmutsning av glas" ovan.
- Ta bort fläckar av produkter som smält, sockerfyllda livsmedel och vätskor som kokat över så snabbt som möjligt. Om de tillåts svalna på glaset kan de vara svåra att få bort eller till och med permanent skada glasytan.
- Varning för skärsår: När säkerhetshöljet har dragits tillbaka är bladet i en skrapa rakbladssvasst. Använd den mycket försiktigt och förvara den alltid säkert och utom räckhåll för barn.

Spill på touchkontrollerna

- Stäng av elen till spishällen.
- Absorbera spillet
- Torka av området för touchkontrollerna med en ren och fuktig svamp eller trasa.
- Torka området helt torrt med en pappershandduk.
- Slå på spishällen igen.
- Spishällen kan pipa och slå av sig själv och touchkontrollerna kanske inte fungerar när det finns vätska på dem. Se till att du torkar området för touchkontrollerna torrt innan du slår på spishällen igen.

Råd och tips

Det går inte att stänga av spishällen.

- Ingen ström.

Se till att den keramiska spishällen är inkopplad och att den är påslagen. Kontrollera om det är elavbrott i ditt hem eller område. Om du har kontrollerat allt och problemet kvarstår ska du ringa en kvalificerad tekniker.

Touchkontrollerna reagerar inte på beröring.

- Kontrollerna är låsta.

Lås upp kontrollerna. Se avsnitt "Hur du använder hällen" för anvisningar.

Touchkontrollerna är tröga att använda.

- Det kan finnas en tunn yta vatten över kontrollerna eller så kanske du använder din fingertopp när du rör kontrollerna.

Se till att touchkontrollerna är torra och använd din fingerdyna när du rör kontrollerna.

Glaset får repor.

- Köksredskap med grova kanter.
- Du använder olämpliga, sträva skursvampar eller rengöringsprodukter.

Använd köksredskap med platt och slät botten. Se avsnittet "Att välja rätt köksredskap"

Se avsnittet "Rengöring och underhåll".

Vissa kokkärl kan avge knastrande eller klicka ljud.

- Detta kan orsakas av kokkärlens konstruktion (lager med olika metaller som vibrerar olika).

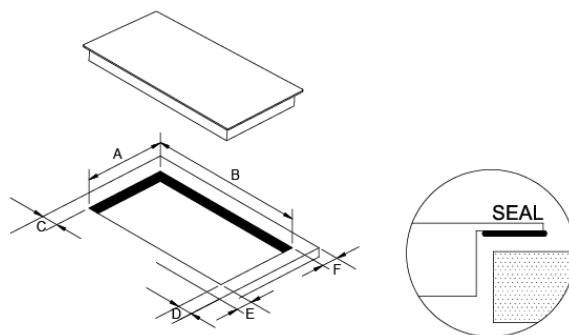
Detta är normalt för köksredskap och indikerar inte att det uppstått något fel.

Installation

Att välja utrustning för installation

Avgränsa arbetsytan i enlighet med storlekarna som visas på bilden. Ett minimum av 50 mm utrymme ska bevaras runt hålet för installation och användning. Se till att arbetsytan är minst 30 mm tjock. Välj värmebeständigt material till arbetsytan för att undvika större deformationer orsakade av värmestrålningen från värmeplattan.

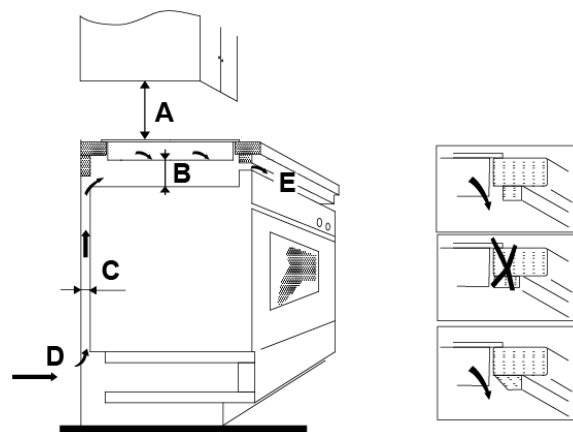
- A 268±4 mm
- B 500±4 mm
- C 50 mm mini
- D 50 mm mini
- E 50 mm mini
- F 50 mm mini



Den keramiska spishällen kan användas på överskivan av skåp. Den keramiska spishällen bör placeras horisontellt.

Se till att den keramiska spishällen alltid har god ventilation och att luftinlopp och -utlopp aldrig är blockerade. Se till att den keramiska spishällen alltid är i ett gott arbetstillstånd.

Obs: Säkerhetsavståndet mellan värmeplattan och skåpet ovanför värmeplattan ska vara minst 760 mm.



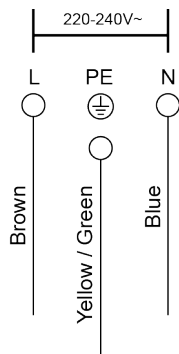
A (mm) 760 mm

B (mm) 50 min.

C (mm) 30 min.

D Luftinlopp

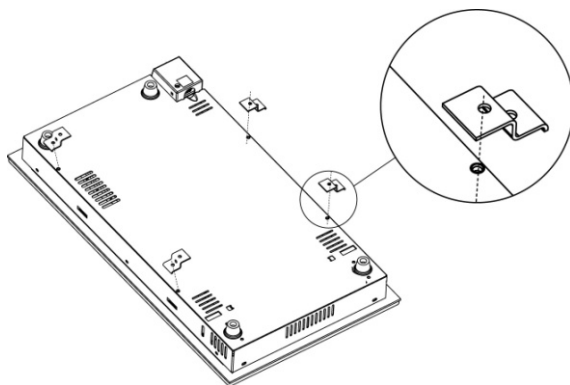
E Luftutlopp 10 mm



Innan fästena fästs

Enheten ska placeras på en stabil och slät yta (använda paketeringen). Tillämpa inte tryck på kontrollerna som sticker ut från spishällen.

Fixera spishällen på arbetsytan genom att skruva fast de fyra fästena på botten av spishällen (se bilden) efter installation. Justera fästenas position för att anpassa dem efter olika arbetsytors tjocklek.



Varningar

- 1 Den keramiska spishällen måste installeras av kvalificerad personal eller kvalificerade tekniker. Vi har proffs som kan hjälpa dig. Utför aldrig installationen själv.
- 2 Den keramiska spishällen ska inte fästas ovanpå kylutrustning, diskmaskiner eller roterande torktumlare.
- 3 Den keramiska spishällen ska installeras så att bättre värmestrålning kan säkerställas för att förbättra hällens tillförlitlighet.
- 4 Väggen och den sekundära uppvärmningszonen ovanför arbetsytan ska tåla värme.
- 5 För att undvika skada så måste sandwich-skiktet och fästmedlet tåla värme.
- 6 Ångrengöring får inte användas.
- 7 Denna keramik kan endast anslutas till en spänningskälla med systemimpedans på högst 0,427 ohm. Om det behövs ska du kontakta din lokala myndighet för information om systemimpedans.

Att koppla spishällen till elnätet

Strömmen ska kopplas in i enlighet med relevanta standarder eller en enpolig strömbrytare. Metoden för anslutning visas nedan.

- 1 Om sladden är skadad och behöver ersättas ska detta göras av en servicetekniker med hjälp av lämpliga verktyg, för att undvika olyckor.
- 2 Om enheten kopplas direkt till det allmänna elnätet måste en flerpoleig strömbrytare installeras med ett minimigap på 3 mm mellan kontakterna.
- 3 Installatören måste säkerställa att rätt elanslutning har gjorts och att denna överensstämmer med säkerhetsföreskrifter.
- 4 Sladden får inte böjas eller tryckas ihop.
- 5 Sladden måste kontrolleras regelbundet och får endast ersättas av en lämpligen kvalificerad person.

AVFALLSHANTERING:

Släng inte den här produkten som osorterat kommunalt avfall. Upphämtning av sådant avfall separat för specialbehandling är nödvändigt.

Denna enhet är märkt i enlighet med EU-direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska produkter (WEEE). Genom att säkerställa att denna enhet slängs korrekt kommer du att hjälpa till att förhindra möjliga skador på miljön och på människors hälsa som skulle uppstått om enheten slängts på fel sätt.



Symbolen på produkten visar att den inte får behandlas som vanligt hushållsavfall. Den ska tas till en samlingscentral för återvinning av elektronik.

Denna enhet kräver specialiserad avfallshandling. För ytterligare information gällande behandling och återvinning av denna enhet ska du kontakta din kommun, din hushållstjänst för avfallshandling eller den affär du köpte enheten.

För ytterligare information gällande behandling och återvinning av denna enhet ska du kontakta din kommun, din hushållstjänst för avfallshandling eller den affär du köpte enheten.