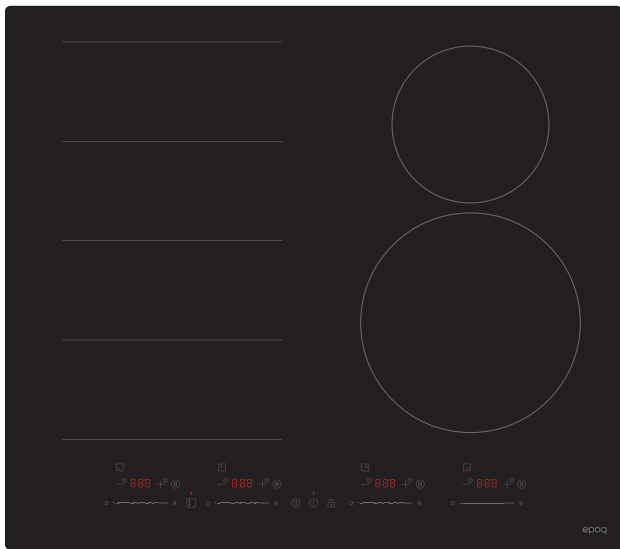


# Induction Hob

EIH602B23N



- EN
- NO
- SE
- FI
- DK



## Instruction Manual

epoq

# Contents

---

<b>Safety Warnings</b> .....	<b>7</b>
<b>Sikkerhedsadvarsler</b> .....	<b>19</b>
<b>Unpacking</b> .....	<b>22</b>
<b>Product Overview</b> .....	<b>23</b>
The Main Unit.....	23
Control Panel.....	23
<b>Before Using Your New Hob</b> .....	<b>24</b>
<b>Choosing the Right Cookware</b> .....	<b>25</b>
<b>Pan Dimensions</b> .....	<b>26</b>
<b>Pan Detection</b> .....	<b>26</b>
<b>Using the Touch Controls</b> .....	<b>26</b>
<b>Using the Hob</b> .....	<b>27</b>
Pausing Cooking .....	28
Switching a Cooking Zone Off.....	28
Switching the Hob Off.....	28
Maximum Cooking Time.....	29
<b>Power Boost Mode</b> .....	<b>29</b>
Power Boost table .....	29
Activating Power Boost.....	29
Deactivating Power Boost.....	29
<b>Bridging Zone</b> .....	<b>30</b>
Pan Placement for Bridging Zone.....	31
<b>Multi Power Bridging Zone</b> .....	<b>32</b>
<b>Setting Cooking Zone Timers</b> .....	<b>33</b>
<b>Automatic Switch Off - Spillage</b> .....	<b>34</b>
<b>Setting the Child Lock</b> .....	<b>35</b>
Activating the Child Lock.....	35
Deactivating the Child Lock .....	35
<b>Installation</b> .....	<b>36</b>
Location .....	36
Ventilation Requirements.....	37
Preparing the Worktop .....	38
Fitting the Hob into the Worktop .....	38
<b>Connecting the Hob to the Mains Power Supply</b> .....	<b>39</b>
Wiring Diagrams .....	40
<b>Cleaning and Maintenance</b> .....	<b>41</b>
<b>Energy Saving Tips</b> .....	<b>41</b>
<b>Error Codes</b> .....	<b>42</b>
<b>Troubleshooting</b> .....	<b>43</b>
<b>Specifications</b> .....	<b>45</b>

<b>Sikkerhetsadvarsler .....</b>	<b>10</b>
<b>Pakke opp.....</b>	<b>47</b>
<b>Produktoversikt.....</b>	<b>48</b>
Hovedenheten.....	48
Kontrollpanel .....	48
<b>Før du bruker den nye platetoppen .....</b>	<b>49</b>
<b>Velge riktige kokekar .....</b>	<b>50</b>
<b>Mål på kokekar .....</b>	<b>51</b>
<b>Påvisning av kokekar .....</b>	<b>51</b>
<b>Bruke berøringskontrollene .....</b>	<b>51</b>
<b>Bruke platetoppen .....</b>	<b>52</b>
Ta pause i tilberedningen .....	53
Slå av en varmesone.....	53
Slå av platetoppen .....	53
Maksimal tilberedningstid .....	54
<b>Effektboost-modus.....</b>	<b>54</b>
Effektboost-tabell.....	54
Aktivere Effektboost.....	54
Deaktivere Effektboost .....	54
<b>Brosone .....</b>	<b>55</b>
Plassere kokekar i brosone.....	56
<b>Multi-effektbrosone .....</b>	<b>57</b>
<b>Stille inn tidtakere for varmesoner .....</b>	<b>58</b>
<b>Automatisk avslåing - søl .....</b>	<b>59</b>
<b>Aktivere barnesikringen .....</b>	<b>60</b>
Aktivere barnesikringen.....	60
Deaktivere Child Lock.....	60
<b>Installasjon.....</b>	<b>61</b>
Plassering .....	61
Ventilasjonskrav .....	62
Klargjøring av arbeidsflaten .....	63
Montere platetoppen i en benkeplate .....	63
<b>Koble platetoppen til distribusjonssystemet.....</b>	<b>64</b>
Koblingsskjema .....	65
<b>Rengjøring og vedlikehold .....</b>	<b>66</b>
<b>Tips til å spare strøm .....</b>	<b>66</b>
<b>Feilkoder .....</b>	<b>67</b>
<b>Feilsøking .....</b>	<b>68</b>
<b>Spesifikasjoner .....</b>	<b>70</b>

EN

NO

SE

FI

DK

EN

NO

SE

FI

DK

**Sikkerhetsadvarslar ..... 10**

**Uppackning..... 72**

**Produktöversikt..... 73**

    Huvudenheten ..... 73

    Kontrollpanel ..... 73

**Innan du använder din nya häll..... 74**

**Välja rätt stek- och kokkärl ..... 75**

**Mått på kokkärl..... 76**

**Kokkärlsdetektering ..... 76**

**Använda pekkontrollerna..... 76**

**Använda hällen..... 77**

    Pausa tillagning..... 78

    Stänga av en kokzon ..... 78

    Stänga av hällen..... 78

    Maximal tillagningstid..... 79

**Effektboostläge ..... 79**

    Effektboosttabell ..... 79

    Aktivera effektboost..... 79

    Inaktivera effektboost..... 79

**Överbryggningszon ..... 80**

    Kokkärlets placering på överbryggningszonen ..... 81

**Överbryggningszon med flera effektnivåer..... 82**

**Ställa in tiduren för kokzonerna ..... 83**

**Automatisk avstängning - Spill ..... 84**

**Ställa in barnlåset..... 85**

    Aktivera barnlåset ..... 85

    Inaktivera Child Lock..... 85

**Installation ..... 86**

    Placering ..... 86

    Ventilationskrav ..... 87

    Förbereda arbetsytan..... 88

    Placera hällen i bänkskivan ..... 88

**Ansluta hällen till elnätet..... 89**

    Kopplingsscheman ..... 90

**Rengöring och underhåll ..... 91**

**Energispartips ..... 91**

**Felkoder ..... 92**

**Felsökning..... 93**

**Specifikationer..... 95**

<b>Säkerhetsföreskrifter .....</b>	<b>13</b>
<b>Pakkauksen purkaminen .....</b>	<b>97</b>
<b>Tuotteen yleiskatsaus .....</b>	<b>98</b>
Päälaite .....	98
Ohjauspaneeli .....	98
<b>Ennen kuin käytät uutta keittolevyäsi .....</b>	<b>99</b>
<b>Oikeiden ruoanvalmistusvälineiden valinta .....</b>	<b>100</b>
<b>Pannun mitat .....</b>	<b>101</b>
<b>Keittoastian tunnistus .....</b>	<b>101</b>
<b>Kosketusohjainten käyttäminen .....</b>	<b>101</b>
<b>Lieden käyttö .....</b>	<b>102</b>
Ruoanlaiton keskeyttäminen .....	103
Keittoalueen kytkeminen pois päältä .....	103
Lieden kytkeminen pois päältä .....	103
Enimmäiskypsennysaika .....	104
<b>Power Boost (tehonlisäys) -tila .....</b>	<b>104</b>
Power Boost -taulukko .....	104
Power Boost aktivointi .....	104
Power Boost käytöstä poistaminen .....	104
<b>Siltausalue .....</b>	<b>105</b>
Pannun sijoittaminen siltausalueelle .....	106
<b>Monitehoinen siltausalue .....</b>	<b>107</b>
<b>Keittoalueen ajastimien asettaminen .....</b>	<b>108</b>
<b>Automaattinen poiskytkentä - Vuoto .....</b>	<b>109</b>
<b>Lapsilukon asettaminen .....</b>	<b>110</b>
Lapsilukon aktivointi .....	110
Child Lock poistaminen käytöstä .....	110
<b>Asennus .....</b>	<b>111</b>
Sijainti .....	111
Ilmanvaihtovaatimukset .....	112
Työtason valmistelu .....	113
Lieden asentaminen työtasoon .....	113
<b>Lieden liittäminen verkkovirtaan .....</b>	<b>114</b>
Johdotuskaaviot .....	115
<b>Puhdistus ja kunnossapito .....</b>	<b>116</b>
<b>Energiansäästövinkejä .....</b>	<b>116</b>
<b>Virhekoodit .....</b>	<b>117</b>
<b>Vianetsintä .....</b>	<b>118</b>
<b>Tekniset tiedot .....</b>	<b>120</b>

EN

NO

SE

FI

DK

<b>Turvallisuusvaroitukset .....</b>	<b>16</b>
<b>Udpakning .....</b>	<b>122</b>
<b>Produktoversigt.....</b>	<b>123</b>
Hovedenheden .....	123
Betjeningspanel.....	123
<b>Før du tager din nye kogeplade i brug .....</b>	<b>124</b>
<b>Valg af de rigtige gryder .....</b>	<b>125</b>
<b>Pandens mål.....</b>	<b>126</b>
<b>Detektering af gryde.....</b>	<b>126</b>
<b>Brug af berøringsknapperne .....</b>	<b>126</b>
<b>Brug af komfuret .....</b>	<b>127</b>
Sætte tilberedelsen på pause .....	128
Slukning af en kogezone .....	128
Sådan slukkes kogepladen .....	128
Længste tilberedningstid .....	129
<b>Power Boost-funktion .....</b>	<b>129</b>
Power Boost-tabel .....	129
Aktivering af Power Boost .....	129
Deaktivering af Power Boost .....	129
<b>Brozone .....</b>	<b>130</b>
Placering af gryde for brozone .....	131
<b>Multi Power brozone .....</b>	<b>132</b>
<b>Indstilling af kogezonetimer .....</b>	<b>133</b>
<b>Automatisk slukning - Spild .....</b>	<b>134</b>
<b>Indstilling af børnesikringen .....</b>	<b>135</b>
Aktivering af børnesikringen .....	135
Deaktivering af Child Lock .....	135
<b>Installation .....</b>	<b>136</b>
Placering .....	136
Ventilationskrav .....	137
Forberedelse af bordpladen .....	138
Montering af kogepladen i bordpladen .....	138
<b>Sådan tilsluttes kogepladen til strømforsyningen .....</b>	<b>139</b>
Ledningsdiagrammer .....	140
<b>Rengøring og vedligeholdelse .....</b>	<b>141</b>
<b>Energispareråd .....</b>	<b>141</b>
<b>Fejlkoder .....</b>	<b>142</b>
<b>Fejlfinding .....</b>	<b>143</b>
<b>Specifikationer.....</b>	<b>145</b>

### **IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE**

- It is recommended that this appliance is installed by an electrically competent person. The manufacturer is not responsible for any damage caused by incorrect installation.
- Although every care has been taken to ensure this appliance has no burrs, or sharp edges, we recommend that you wear protective gloves when unpacking, installing and moving this appliance. This will prevent any injury.
- For disconnection from the mains supply you must have a switch with a contact separation of at least 3.0 mm in all poles that provides full disconnection, this must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the local wiring rules.
- Check whether there is any damage to the appliance after you have unpacked it. If any damage is found, do not use the appliance and contact the store where you purchased it.
- This appliance is for indoor domestic use only.
- This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- If the mains cable gets damaged, it should be replaced by an authorized service agent or qualified electrician in order to avoid a hazard.
- Only operate your appliance in a dry atmosphere.
- Keep the electrical cables of your other appliances away from hot areas; do not let them touch the appliance.
- Ensure that the appliance is switched off at the mains supply switch and allowed to completely cool down before cleaning or performing any maintenance to avoid the possibility of an electric shock or burns.
- Materials around the appliance (i.e. cabinets) must be able to withstand a minimum temperature of 100°C.
- The temperature of the bottom surface of the hob may rise during operation, therefore a board must be installed underneath the product when the hob is not installed above an oven.

EN

NO

SE

FI

DK

- 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.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching cooking zones.
- The appliance and its accessible parts become hot during use. Young children should be kept away.
- 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 the flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.
- CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- When the hob is hot never touch any parts that get hot. Allow the hob to cool before touching these parts.
- Before starting to use your appliance, keep curtains, tulle, paper or flammable materials away from your appliance.
- Do not keep combustible or flammable things in, on or near the appliance.
- Do not use steam cleaners for cleaning the appliance.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- This appliance is not designed to be used with hob guards. Use of inappropriate hob guards can cause accidents.



- Do not use harsh abrasives cleaners to clean the glass since they can scratch the surface.
- Glass ceramic hobs should not be used as a worktop. Sharp objects may cause scratches.
- If the hob surface is cracked, switch off the appliance to avoid possibility of electric shock.
- Take care when handling parts with glass, knocks, chips, heavy handling and dropping could cause the glass to shatter.
- If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- Users with pacemakers fitted should seek medical advice before using an induction hob.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.

EN

NO

SE

FI

DK

### VIKTIGE SIKKERHETSANVISNINGER LESES NØYE OG BEHOLDES FOR FREMTIDIG OPPSLAG

- Det anbefales at dette apparatet installeres av en elektrisk kompetent person. Produsenten er ikke ansvarlig for skade som skyldes feil installasjon.
- Selv om det er tatt hensyn for å hindre at apparatet har noen skarpe kanter, anbefaler vi at du bruker vernehansker når du pakker ut, installerer og flytter på apparatet. Dette vil forhindre skade.
- Det kreves en bryter som gir full frakobling fra strømmettet med en kontaktavstand i alle polene på minst 3,0 mm. Bryteren må være innebygd i den faste installasjonen i samsvar med lokale forskrifter for elektriske anlegg.
- Kontroller apparatet etter utpakking og se etter skade. Hvis det oppdages skade, må apparatet ikke brukes. Ta kontakt med butikken hvor det ble kjøpt.
- Dette apparatet er kun for innendørs bruk i hjemmet.
- Dette apparatet er beregnet kun for tilberedning av mat. Det må ikke brukes til andre formål, f.eks. oppvarming av rom.
- Hvis strømledningen blir skadet, må den byttes av en autorisert serviceagent eller kvalifisert elektriker for å unngå fare.
- Apparatet må kun brukes i en tørr atmosfære.
- Elektriske ledninger til andre apparater må holdes på avstand fra varme områder; ledninger må ikke komme i kontakt med dette apparatet.
- Påse at apparatet er avslått ved bryteren i strømmettet og la det kjøles helt ned før rengjøring eller annet vedlikehold for å unngå faren for et elektrisk støt eller brannskader.
- Materialer rundt apparatet (dvs. skap) må minst tåle en temperatur på 100 °C.
- Temperaturen på bunnen av platetoppen kan stige under drift. Derfor må det monteres en plate under produktet når platetoppen ikke er installert over en ovn.

- Dette apparatet kan brukes av personer fra og med åtte år og personer med reduserte fysiske-, sensoriske- eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap hvis de er under tilsyn eller har mottatt instruksjoner om bruk av apparatet på en sikker måte og forstår faren dette innebærer.
- Barn må ikke foreta rengjøring og vedlikehold uten tilsyn.
- Barn må være under tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Dette apparatet blir varmt under bruk. Vis omtanke og unngå berøring med varmesonene.
- Apparatet og dets tilgjengelige deler blir varme under bruk. Mindreårige må holdes på avstand.
- Oppvarming av fett eller olje uten tilsyn på en platetopp er farlig og kan føre til brann. Bruk ALDRI vann i et forsøk på å slukke en brann, men slå av apparatet og kvel flammene med et lokk, et brannteppe eller lignende.
- Fare for brann: Gjenstander må ikke oppbevares på koketoppen.
- Bruk kun en hette som er designet av produsenten av kokeapparatet eller angitt av produsenten av apparatet i bruksanvisningen som egnet eller hette integrert i apparatet. Bruk av uegnet hette kan forårsake ulykker.
- **FORSIKTIG:** Man må følge med når man lager mat. Man må følge med hele tiden når man lager mat i kort tid.
- Når platetoppen er varm, må du aldri ta på noen av delene som blir varme. La platetoppen bli nedkjølt før disse delene berøres.
- Før apparatet tas i bruk, må gardiner, tekstiler, papir og antennelige materialer holdes på avstand.
- Brennbare og antennelige stoffer må ikke oppbevares i nærheten av apparatet.
- Ikke bruk damprensere til å rengjøre apparatet.
- Dette apparatet er ikke beregnet på drift ved hjelp av et eksternt tidsur eller et separat fjernkontrollsystem.
- Dette apparatet er ikke laget for bruk med komfyvern. Bruk av uegnede komfyvern kan forårsake ulykker.
- Ikke bruk sterke skuremidler til å rengjøre glasset, da de kan danne riper i overflaten.

EN

- En glasskeramisk platetopp må ikke brukes som en arbeidsflate. Skarpe gjenstander kan forårsake riper.

NO

- Hvis platetoppen sprekker, må strømmen til apparatet slås av for å unngå muligheten for elektrisk støt.

SE

- Vær forsiktig ved håndtering av deler med glass, idet støt, hakk, uvøren håndtering og fall kan knuse glasset.

FI

- Hvis overflaten sprekker, må apparatet slås av for å unngå elektrisk støt.

- Ikke legg metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer og lokk på platetoppen, fordi slike gjenstander kan bli svært varme.

DK

- Brukere med pacemakere bør oppsøke lege før bruk av induksjonstopp.

- Etter bruk må du slå av platetoppen med kontrollene og ikke stole på kokekardetektoren.

## **VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR**

### **LÄS NOGA IGENOM OCH SPARA FÖR FRAMTIDA REFERENS**

- Vi rekommenderar att produkten installeras av en kvalificerad elektriker. Tillverkaren har inget ansvar för några skador som orsakas av felaktig installation.
- Trots att alla åtgärder vidtagits för att säkerställa att det inte ska finnas några grader eller vassa kanter, rekommenderar vi att man använder skyddshandskar när man packar upp, installerar och flyttar maskinen. Det förhindrar personskador.
- För att koppla ifrån nätströmmen måste du ha en brytare med kontaktavstånd på minst 3,0 mm på alla poler som ger fullständig avstängning, som måste inkorporeras i den fasta ledningen i enlighet med lokala regler för ledningsdragning.
- Kontrollera om det finns skador på produkten när den har packats upp. Om du hittar skador ska produkten inte användas, utan kontakta butiken där du köpte den.
- Denna produkt är endast avsedd för hushållsanvändning inomhus.
- Denna produkt är enbart till för hushållsbruk. Den får inte användas för andra ändamål, t.ex. uppvärmning av rum.
- Om elkabeln skadas, ska den bytas av ett auktoriserat serviceombud eller kvalificerad elektriker för att undvika risker.
- Använd bara produkten i en torr miljö.
- Ha inte elkablar från andra elektriska produkter i närheten av heta områden, och låt dem inte vidröra produkten.
- Kontrollera att produkten är avstängd vid huvudbrytaren och låt den svalna helt innan den rengörs eller underhåll utförs, för att undvika risken för elektriska stötar eller brännskador.
- Material runt enheten (dvs. skåp) måste tåla en lägsta temperatur på 100 °C.
- Temperaturen på hällens undersida kan stiga under användningen, och därför måste en panel monteras under hällen när hällen inte är installerad ovanför en ugn.

EN

NO

SE

FI

DK

- Denna apparat kan användas av barn över 8 år och av personer med reducerad fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller personer utan erfarenhet och kunskap om de fått handledning eller instruktioner om hur produkten ska användas på ett säkert sätt och förstår farorna som kan uppstå.
- Rengöring och användarunderhåll ska inte utföras av barn utan tillsyn.
- Barn skall hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.
- Under användningen blir apparaten het. Var noga med att undvika att vidröra kokzonerna.
- Produkten och de åtkomliga delarna blir heta vid användning. Små barn ska inte vistas i närheten.
- Oövervakad tillagning på en häll med fett eller olja kan vara farligt och leda till eldsvåda. Försök ALDRIG att släcka eld med vatten, utan stäng av produkten och täck över elden med t.ex. ett lock eller en brandfilt.
- Brandfara: Förvara inte föremål på tillagningsytorna.
- Använd endast hällskydd som tillverkats av tillagningsenhetens tillverkare eller som anges som lämpliga för användning eller som hällskydd i produkten i bruksanvisningen från produkttillverkaren. Användning av felaktiga skydd kan orsaka olyckor.
- FÖRSIKTIGHET: Tillagningsprocessen måste övervakas. Kortare tillagningsprocess måste övervakas kontinuerligt.
- Rör aldrig någon del som blir varm när hällen är varm. Låt hällen svalna innan du vidrör dessa delar.
- Innan du börjar använda produkten ska gardiner, tyll, papper eller brandfarliga material avlägsnas från produktens närhet.
- Ha inte lättantändliga vätskor eller brandfarliga föremål i, på eller i närheten av produkten.
- Använd inte ångrengörare för att rengöra produkten.
- Produkten är inte avsedd att användas med ett externt tidur eller separat fjärrkontrollsystem.
- Denna produkt är inte avsedd att användas med hällskydd. Användning av hällskydd kan orsaka olyckor.
- Använd inte skarpa slipande rengöringsmedel för att rengöra glaset, eftersom de kan repa ytan.

- Glaskeramikhällar ska inte användas som arbetsbänk. Vassa föremål kan orsaka repor.
- Om hällens yta är spräckt, stäng av produkten för att undvika risken för elektriska stötar.
- Var försiktig när du handskas med föremål med glas, stötar, flisor och hantering av tunga föremål och tappade föremål kan spräcka glaset.
- Om ytan är spräckt, stäng av apparaten för att undvika risken för elektriska stötar.
- Lämna inte några föremål såsom knivar, gafflar, skedar och lock på hällen eftersom de kan bli heta.
- Användare med pacemaker ska kontakta läkare för råd innan hällen används.
- Stäng av hällen med reglaget efter användning, och förlita dig inte på kokkärlsdetektorn.

EN

NO

SE

FI

DK

## **TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA LUE HUOLELLISESTI JA SÄILYTÄ MYÖHEMPÄÄ KÄYTTÖÄ VARTEN**

- On suositeltavaa, että tämän laitteen asentaa sähköalan ammattilainen. Valmistaja ei ole vastuussa vahingoista, jotka aiheutuvat väärästä asennuksesta.
- Vaikka kaikki tarpeellinen on tehty sen varmistamiseksi, ettei tässä koneessa olisi särmiä tai teräviä reunoja, on suositeltavaa käyttää suojahansikkaita tätä konetta asennettaessa tai siirrettäessä. Tällä estetään mahdolliset vammat.
- Verkkovirrasta irrottamista varten on oltava kytkin, jonka koskettimien väli on vähintään 3,0 mm kaikissa navoissa ja joka mahdollistaa täysimittaisen irrotuksen. Tämä kytkin on sisällytettävä kiinteään johdotukseen paikallisten johdotussääntöjen mukaisesti.
- Tarkasta laite vahinkojen varalta, kun olet purkanut sen pakkauksesta. Jos havaitset vahinkoja, älä käytä laitetta, ja ota yhteys liikkeeseen, josta ostit sen.
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan sisäkäyttöön kotitalouksissa.
- Tämä laite on tarkoitettu vain kypsennyskäyttöön. Sitä ei saa käyttää muuhun tarkoitukseen, esimerkiksi huoneen lämmittämiseen.
- Jos verkkokaapeli vaurioituu, valtuutetun huoltoliikkeen tai pätevän sähköasentajan on vaihdettava se vaaran välttämiseksi.
- Käytä laitetta vain kuivissa tiloissa.
- Pidä muiden laitteiden sähkökaapelit poissa kuumilta alueilta; älä anna niiden koskettaa laitetta.
- Varmista, että laite on kytketty pois päältä verkkokytkimestä ja että sen annetaan jäähtyä kokonaan ennen puhdistusta tai huoltotoimenpiteitä, jotta vältetään sähköiskun tai palovammojen mahdollisuus.
- Laitetta ympäröivien materiaalien (esim. kaapit) on kestettävä vähintään 100 °C:n lämpötilaa.
- Keittotason alapinnan lämpötila voi nousta käytön aikana, joten tuotteen alle on asennettava levy, jos keittotasoa ei ole asennettu uunin yläpuolelle.



- Tätä laitetta saavat käyttää yli 8-vuotiaat ja sellaiset henkilöt, joiden fyysiset, aistimelliset tai henkiset kyvyt ovat alentuneet tai joilla ei ole kokemusta tai tietoutta laitteen käytöstä, jos heiltä valvotaan ja he saavat ohjeet laitteen turvalliseen käyttöön ja he ymmärtävät, mitä vaaroja laitteen käyttöön liittyy.
- Lapset eivät saa suorittaa puhdistamista ja kunnossapitoa ilman valvontaa.
- Lapsia on valvottava, jotta he eivät leiki laitteella.
- Käytön aikana laite kuumenee. On varottava koskettamasta keittoalueita.
- Laite ja sen luokse päästävät osat kuumenevat käytössä. Pienet lapset on pidettävä loitolla uunista.
- Valvontaa vailla oleva ruoanvalmistus rasvalla tai öljyllä voi olla vaarallista ja johtaa tulipaloon. ÄLÄ KOSKAAN yritä sammuttaa rasvapaloa vedellä, vaan sammuta laite ja peitä se esim. kannella tai sammutuspeitteellä.
- Tulipalon vaara: Älä säilytä mitään ruoanlaittopinnoilla.
- Käytä ainoastaan kypsennyslaitteen valmistajan suunnittelemaa tai laitteen valmistajan suosittamia tai laitteen mukana tulleita liesisuojaohjeiden mukaisesti. Väärien suojien käyttö voi aiheuttaa onnettomuuksia.
- VAARA: Kypsennysprosessia on valvottava. Lyhytkestoista kypsennysprosessia on valvottava jatkuvasti.
- Kun keittotaso on kuuma, älä koskaan koske mihinkään kuumiin osiin. Anna keittotason jäähtyä, ennen kuin kosketat näitä osia.
- Varmista ennen laitteen käyttöä, että verhot, tyllikankaat, paperi tai muu syttyvä materiaali on poistettu laitteen läheltä.
- Älä säilytä palavia tai syttyviä esineitä laitteessa, sen päällä tai lähellä.
- Älä käytä uunin puhdistukseen höyrypuhdistimia.
- Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kauko-ohjausjärjestelmällä.
- Tätä laitetta ei ole suunniteltu käytettäväksi liedensuojusten kanssa. Sopimattomien liedensuojusten käyttö voi aiheuttaa onnettomuuksia.
- Älä puhdista lasia karkeilla, hiovilla puhdistusaineilla, sillä ne voivat naarmuttaa pintaa.

EN

- Lasikeraamisia liesiä ei saa käyttää työtasoina. Terävät esineet voivat aiheuttaa naarmuja.

NO

- Jos lieden pinnassa on halkeamia, sammuta laite välttääksesi mahdollisen sähköiskun.

SE

- Ole varovainen käsitellessäsi lasiosia, sillä kolhaisut, naarmuttaminen, raskas käsittely ja pudottamiset voivat saada lasin särkymään.

FI

- Jos pinnassa on halkeamia, sammuta laite välttääksesi mahdollisen sähköiskun.

DK

- Metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia, ei saa asettaa keittotasolle, koska ne voivat kuumentua.

- Käyttäjien, joilla on sydämentahdistin, on kysyttävä lääkärin neuvoa ennen induktiolieden käyttöä.

- Sammuta keittotason elementti käytön jälkeen sen säätimestä, äläkä luota pannunilmaisimeen.

## VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER LÆS DETTE OMHYGGELIGT OG OPBEVAR TIL FREMTIDIG BRUG

- Det anbefales, at dette apparat installeres af en elektrisk kompetent person. Producenten er ikke ansvarlig for eventuelle skader, som følge af forkert installation.
- Selvom vi gør at for, at denne maskine ikke har grater eller skarpe kanter, anbefaler vi, at du bruger beskyttelseshandsker, når maskinen pakkes ud, opstilles og flyttes. På denne måde undgår du skader.
- Til afbrydelse af netforsyningen skal du have en kontakt med en kontaktadskillelse på mindst 3,0 mm på alle poler, der giver fuld afbrydelse. Denne skal indbygges i det faste ledningsnet iht. stærkstrømsbekendtgørelsen.
- Se, om der er skader på apparatet, når du har pakket det ud. Hvis du finder nogen skader, må du ikke bruge apparatet. Kontakt venligst butikken hvor du har købt apparatet.
- Dette apparat er kun beregnet til indendørs brug i hjemmet.
- Dette apparat er udelukkende beregnet til madlavning. Det må ikke anvendes til nogen andre formål, som for eksempel opvarmning af et lokale.
- Hvis strømkablet bliver beskadiget, skal det af sikkerhedsmæssige årsager udskiftes af et autoriseret serviceværksted eller en autoriseret elektriker.
- Apparatet må kun bruges på et tørt sted.
- Hold elektriske ledninger fra dine andre apparater væk fra varme områder, og sørg for at de ikke rører apparatet.
- Sørg for, at apparatet er slukket på hovedafbryderen og får lov til at køle helt af, før du udfører rengøring eller vedligeholdelse, for at undgå risiko for elektrisk stød eller forbrændinger.
- Materialer omkring apparatet (dvs. skabe) skal kunne modstå en minimumstemperatur på 100 °C.
- Temperaturen på kogepladens underside kan stige under drift. Der skal derfor installeres en plade under produktet, hvis kogepladen ikke er installeret over en ovn.

- Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år og derover, samt personer med nedsatte fysiske og mentale evner, nedsat følesans eller manglende erfaring og viden, når de er blevet vejledt eller instrueret i hvordan apparatet bruges på en sikker måde og forstår de involverede risici.
- Rengøring og vedligeholdelsesarbejde må ikke udføres af børn, medmindre de er under opsyn.
- Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Apparatet bliver meget varmt under brug. Undgå at røre ved kogezoneerne.
- Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug. Små børn skal holdes væk.
- Madlavning på kogepladerne med fedt eller olie kan være farlig og kan resultere i brand, hvis du ikke holder øje med det. Du må **ALDRIG** forsøge at slukke en brand med vand. Sluk i stedet for apparatet, og tildæk derefter flammerne med et låg eller et brandtæppe.
- Fare for brand: Genstande må ikke opbevares på kogepladen.
- Brug kun komfurskærme, der er designet eller anbefalet af komfurets producent i brugsanvisningen, eller komfurskærme, der følger med produktet. Det kan være farligt at bruge skærme, der ikke er beregnet til dette produkt.
- **FORSIGTIG:** Hold altid øje med maden under tilberedning. Selv en kortvarig tilberedning skal løbende være under opsyn.
- Når kogepladen er varm, må du aldrig røre ved dele, der bliver varme. Lad kogepladen køle ned, før du rører ved disse dele.
- Før du begynder at bruge apparatet, skal du sørge for at der ikke er gardiner, tyl, papir eller andre brændbare materialer i nærheden af apparatet.
- Læg ikke brændbare eller brandfarlige ting på apparatet.
- Brug ikke damprensere til at rengøre apparatet med.
- Apparatet er ikke beregnet til at betjenes med en ekstern timer eller et separate, fjernbetjent system.
- Dette apparat er ikke beregnet til brug med børnesikringsgitter. Brug af uegnede kogeplader kan forårsage ulykker.

- Brug ikke rengøringsmidler med slibemiddel til at rengøre glaspladen med, da det kan ridse overfladen.
- Glaskeramiske kogeplader bør ikke bruges som køkkenbord. Skarpe genstande kan ridse overfladen.
- Hvis overfladen er revnet, bedes du slukke for apparatet så du undgår risikoen for elektrisk stød.
- Vær forsigtig når du har med glasgenstande at gøre, da disse kan splintre, hvis de får et slag, har en revne, indeholder for meget mad eller tabes på gulvet.
- Hvis overfladen er revnet, bedes du slukke for apparatet så du undgår risikoen for elektrisk stød.
- Efterlad ikke metalgenstande som fx knive, gafler, skeer eller låg på kogepladens overflade, da disse kan blive meget varme.
- Brugere med pacemakere bør søge læge, før de bruger en induktionskogeplade.
- Efter brug skal du slukke for kogepladen vha. dens betjening, og du skal ikke stole på grydedektoren.

EN

NO

SE

FI

DK

**Thank you** for purchasing your new Induction Hob.

You must read this manual in order to fully understand how to operate it correctly.

This unit **MUST** be installed by an electrically competent person. Please allow the installer to view the installation section of this manual.

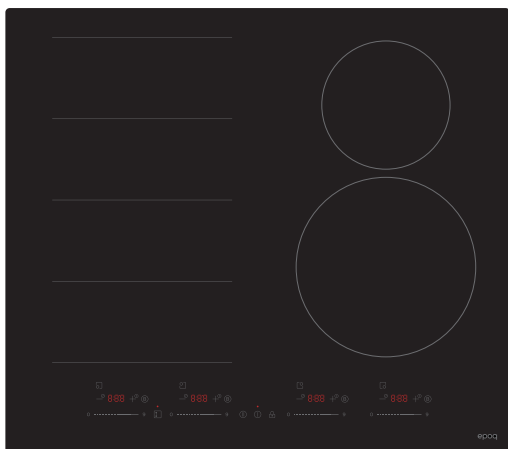
Read all the safety warnings carefully before use and keep this manual for future reference.

## Unpacking

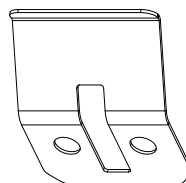
---

Remove all packaging from the unit. Retain the packaging. If you dispose of it please do so according to local regulations.

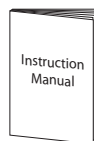
The following items are included:



Main Unit



Mounting Bracket x 4



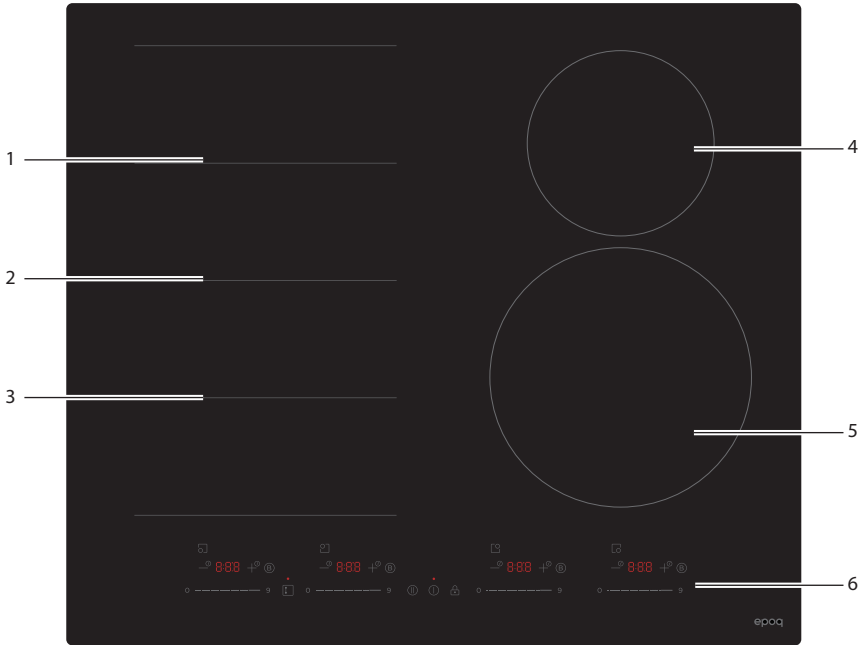
Instruction Manual



Sealing strips x 4

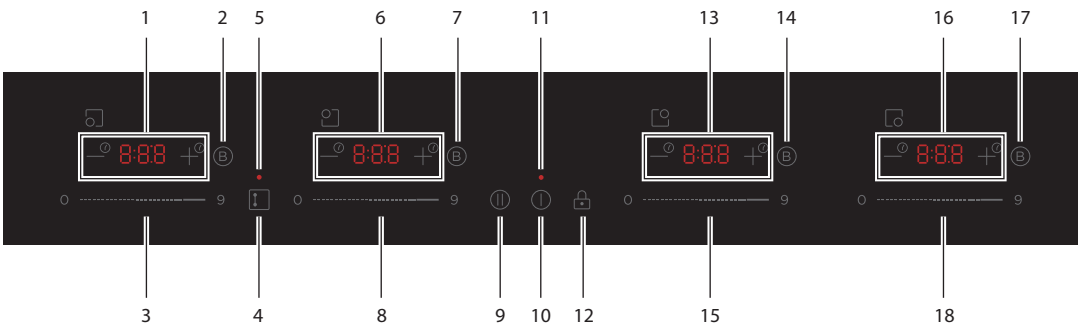
\* All images are for indication only; please refer to your individual unit for actual item.

## The Main Unit



- |                             |                             |
|-----------------------------|-----------------------------|
| 1. Back Left Cooking Zone   | 4. Back Right Cooking Zone  |
| 2. Bridging Zone            | 5. Front Right Cooking Zone |
| 3. Front Right Cooking Zone | 6. Control Panel            |

## Control Panel



### Front Left Cooking Zone

1. Timer +/- controls and timer display.
2. Boost Control
3. Power levels controls

### Bridging Zone

4. Bridging Zone Control
5. Bridging Zone Indicator

### Back Left Cooking Zone

6. Timer +/- controls and timer display.
7. Boost Control
8. Power levels controls

### Main Controls

9. Pause Control.
10. On/Off Control
11. Power Indicator
12. Child Lock

### Back Right Cooking Zone

13. Timer +/- controls and timer display.
14. Boost Control
15. Power levels controls

### Front Right Cooking Zone

16. Timer +/- controls and timer display.
17. Boost Control
18. Power levels controls

## Before Using Your New Hob

---

Before using your new hob, please:

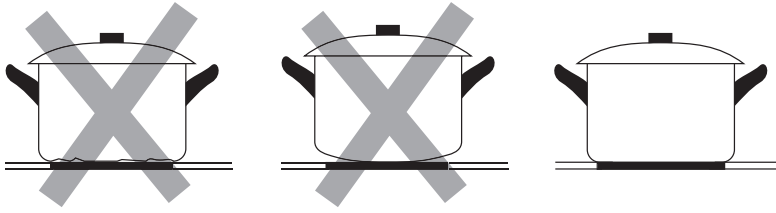
- Read this manual fully taking special note of the 'Safety Warnings' section.
- Remove any protective film that may still be on your ceramic hob.
- Clean the hob with a damp cloth and some washing-up liquid. Do not use aggressive cleaners, such as abrasive cleaners that could cause scratches, abrasive dishwashing sponges, or stain removers.
- During initial use a "new appliance smell" may appear; it will gradually disappear, this is normal.

\* All images are for indication only; please refer to your individual unit for actual item.

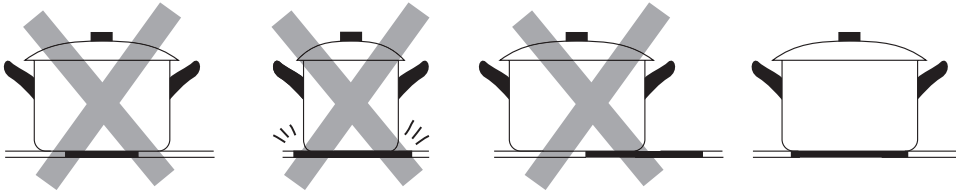


## Choosing the Right Cookware

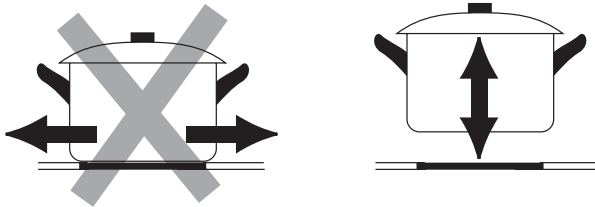
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



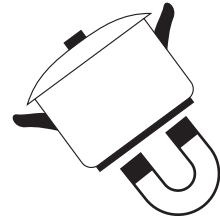
Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Always centre your pan on the cooking zone.



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



An easy way to check if your existing cookware is suitable you use with your induction hob, is to touch the base with a magnet. If the magnet sticks to the bottom of the pan and your pan is a minimum of 3mm thick at the base, then it is safe to use. The thicker the base of the pan and the higher the iron content of the pan the better.



- The heated areas will be seen to switch on and off even when higher heat settings are used. This is due to a safety device, which prevents the glass from overheating. Some switching on and off when cooking at high temperatures is quite normal, causes no damage to the hob and little delay in cooking times. Excessive switching may however be caused by the use of an unsuitable cookware or a saucepan which is smaller than the heated area. If excessive switching occurs, discontinue the use of the cookware.
- To improve performance, and reduce energy, always use pans with close fitting lids.
- If the ceramic hob glass surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock. Contact an authorised repair agent.
- Make sure there's always enough liquid in the cooking pan. Due to overheating, using an empty pot on the cooking zone may result in damage to both the pot and the cooking zone.

## Pan Dimensions

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

Cooking zone	The base diameter of induction cookware	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
1-2	100	220
3	100	150
4	140	210
Bridging zone	210	220 x 380

## Pan Detection

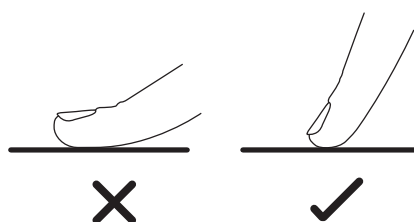
Your hob will only work properly if it detects the correct type of pan. If you see the following symbols after placing a pan on a cooking zone then, you may not be using a pan that's suitable for induction hobs. The hob is not faulty, try using another pan. Each cooking zone is setup to work slightly differently so on occasions you may find that a pan that works on one cooking zone won't work on another. If you notice this happening use a different pan.

- If you see this symbol you either haven't placed a pan on the cooking zone or its not the correct type of pan.
- If a pan is placed on a cooking zone when the power is switched on a - will be displayed.
- If a pan is not placed on a cooking zone when the power is switched on a - will be displayed.



## Using the Touch Controls

- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger.
- You will hear an audible tone each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. an utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.



# Using the Hob

EN

NO

SE

FI

DK

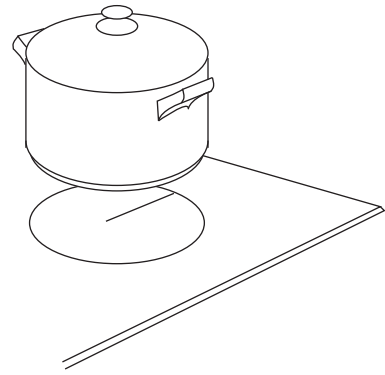
The information given in the following table is for guidance only

Power Level	Use for
0	Element off
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-P	Stir-frying. Searing. Bringing soup to the boil. Boiling water.

1. 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.



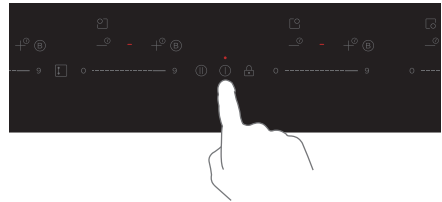
• Do not place hot pans over the control panel as this may cause damage.



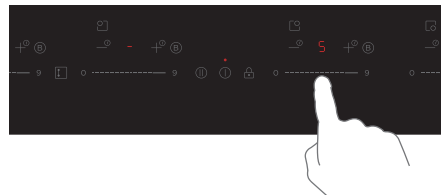
2. Touch the **ON/OFF** control, the hob will beep and switch on. Each cooking zone will display '-'.



• If no cooking zone is used in 20 seconds, the cooking hob will power off.



3. Touch the power level of cooking zone that you wish to use. The power level will be displayed.



EN

## Pausing Cooking

Pausing cooking will reduce the power level to level 2 in all cooking zones. If pause isn't deactivated within 8 hours the hob will switch off.

- Touch the PAUSE control to pause cooking. All cooking levels will display II.



- Touch the PAUSE control again to deactivate pause. All cooking zones will return to their previous power levels.



NO

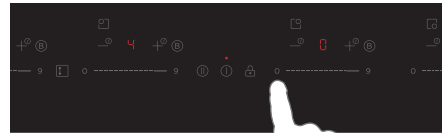
SE

FI

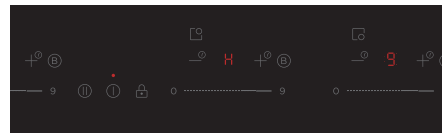
DK

## Switching a Cooking Zone Off

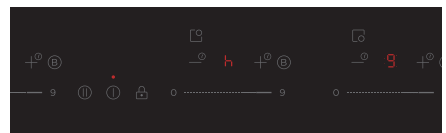
- Adjust the power level of the cooking zone that you wish to switch off to 0. Touch the number 0 or slide your finger to the left until the level reaches 0.



- The 'H or h' symbol will be displayed indicating the cooking zones are still hot, do not touch the cooking zones when the 'H or h' is displayed.



Cooking zone very hot



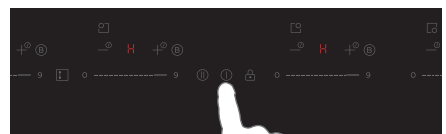
Cooking zone hot

## Switching the Hob Off

1. To switch the hob off touch the ON/OFF control. 'H' will be displayed in any of the cooking zones that are still hot.



- The 'H or h' symbol will be displayed indicating the cooking zones are still hot, do not touch the cooking zones when the 'H or h' is displayed.



## Maximum Cooking Time






For safety, the cooking time for each cooking zone is restricted to a maximum duration. Maximum cooking time depends on the most recently set power level. If the power level is not changed, the cooking zone will be switched off automatically after the maximum cooking duration is reached.

Power Level	Pause	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Maximum Operating Time (hours)	8	8	8	6	6	4	4	2	2	1.5

## Power Boost Mode

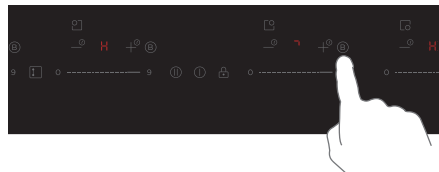
Power boost is available on all cooking zones, but only one on each side of the hob at a time, so two zones maximum. It will switch the heating element on at maximum power so your pan will get as hot as possible in the shortest amount of time. Then it will revert to power level previously set. If a power level isn't set i.e. level was 0, and you select Power boost after a 10 minutes the power level will revert to power level 9.

### Power Boost table

Cooking zone	Left side				Cooking zone	Right Side	
		<b>Boost active (10 mins)</b>	Power level must be 3 or below			<b>Boost active (5 mins)</b>	
	Power level must be 3 or below	<b>Boost active (10 mins)</b>				Power level must be 7 or below	<b>Boost active (10 mins)</b>

### Activating Power Boost

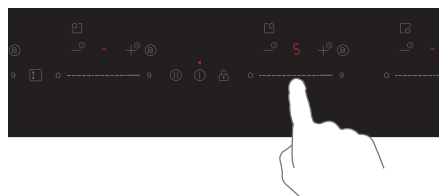
- Activate the desired cooking zone and power level, then touch the BOOST control. The display will animate. Power boost will automatically switch off after 10 minutes and the original power level will continue to operate.



- Power boost can be used on the bridging zone, but it will revert back to the original power level after 5 minutes.

### Deactivating Power Boost

- To deactivate Power boost mode, adjust the power level by touching POWER level control.

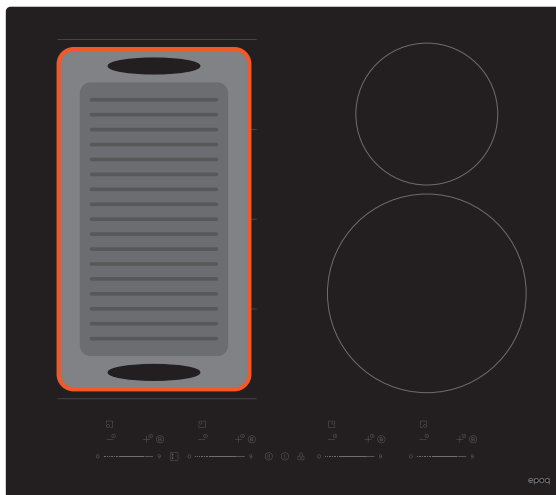


- Power boost is available in all cooking zones but not all at the same time (see the power boost table).
- Power boost will automatically deactivate after 10 minutes, or 5 minutes if the bridging zone is being used.

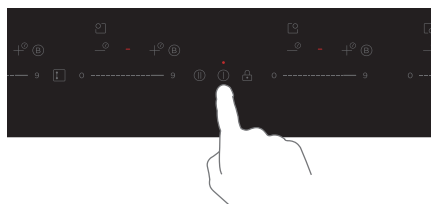
## Bridging Zone

Your hob has a bridging zone, which when activated it switches the front and back left cooking zones on as one. This feature can be used when you are wanting to cook using a larger pan or griddle. Place the cooking pot over both cooking zones and when the power is adjusted it will adjust both zones as one.

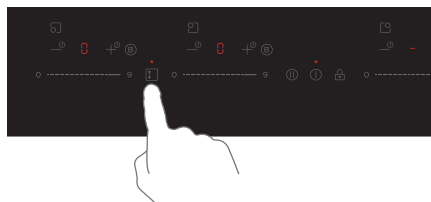
1. Place a suitable pan on the bridging zone. Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.



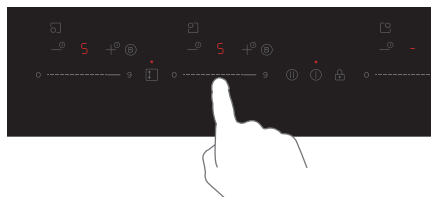
2. Touch and hold the **ON/OFF** control for a second, the hob will beep and switch on. Each cooking zone will display '0' and the decimal points will flash.



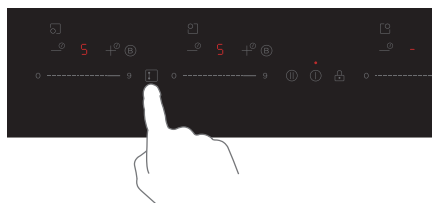
3. Touch the **BRIDGING ZONE** control. The LED will light above the bridging zone control, and the two left zones are not connected.



4. Touch the **POWER LEVEL** control of either zone to select the power level. The power level will automatically adjust in both zones.



- To switch off the bridging zone touch the **BRIDGING ZONE** control, the LED above the control will switch off. Both zones will remain on but will now be able to be independently adjusted.



EN

NO

SE

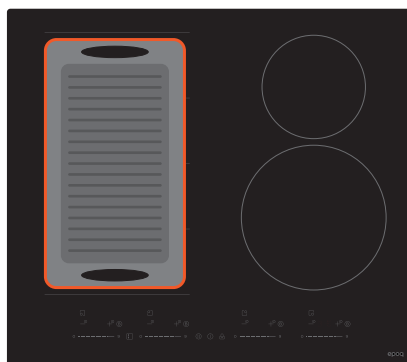
FI

DK

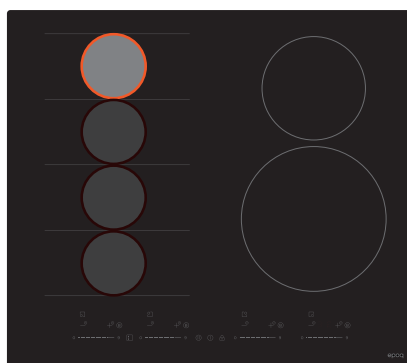
## Pan Placement for Bridging Zone

The following diagrams show where to position your pans when using the bridging zone.

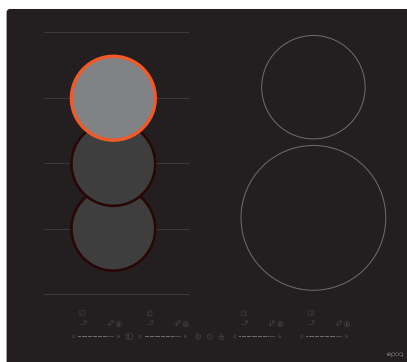
- Large pan or grill pan, this pan can cover the whole bridging zone.



- Small pan 13cm or less, these pans can be positioned between each zone.



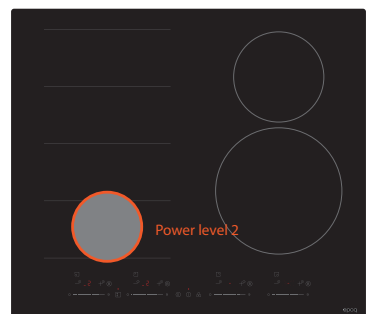
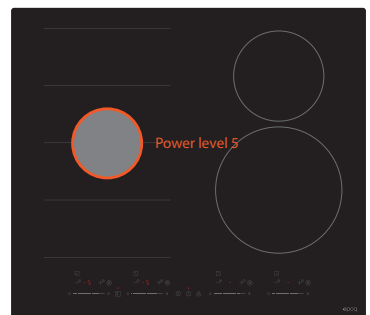
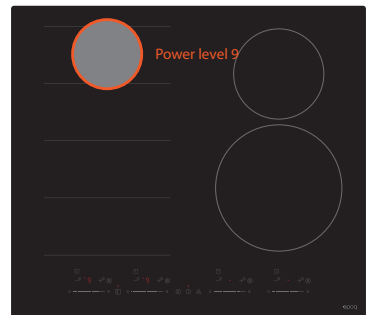
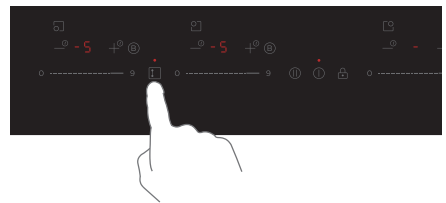
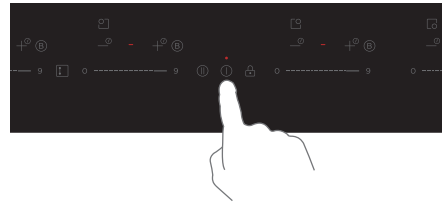
- Medium pan 13cm or above these pans can be positioned on any of the central lines.



## Multi Power Bridging Zone

The bridging zone can be set to have 3 different power levels (2 - 5 -9). This allows you to slide your pan across the zone from the rear to front and your hob will automatically change the power level when the pan is detected.

1. Make sure the hob is switched on. Place a pan on the bridging zone.
2. Touch the and hold the **BRIDGING ZONE** control for 3 seconds. If you positioned your pan to the rear you will see -9 in the display, if the pan is in the middle you'll see -5 or if it's at the front -2.
3. Slide your pan from the rear to the front and once the pan position is detected you power level will automatically change.
4. To switch off the Multi power feature touch the **BRIDGING ZONE** control





# Setting Cooking Zone Timers

EN

NO

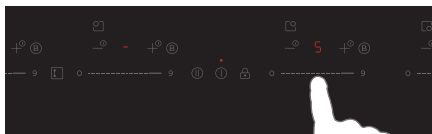
SE

FI

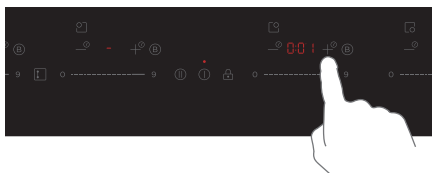
DK

Refer to "Maximum Cooking Time".

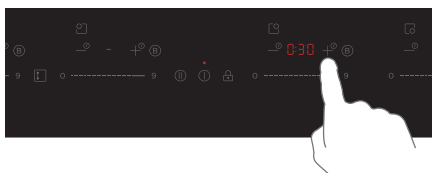
1. Select a cooking zone and set your desired power level.



2. Touch the + or - **TIMER** control. If you touched + '0:01' will be displayed, if you touched - '3:59' will be displayed.

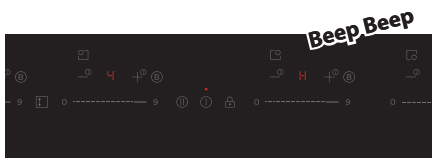


3. Continue to touch the + and - controls to set your desired amount of cooking time.

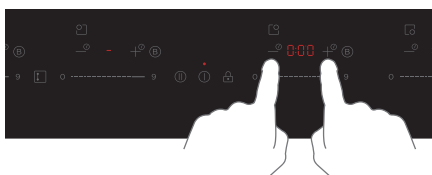


- The timer will remain in the display and continue to count down, if you wish to see the power level touch the power level slider control.

4. When the timer reaches zero, an alarm will sound and the cooking zone will switch off.



5. If you wish to cancel a timer touch the **TIMER +** and - controls at the same time. The display will show '0:00'.



EN

## Automatic Switch Off - Spillage

---

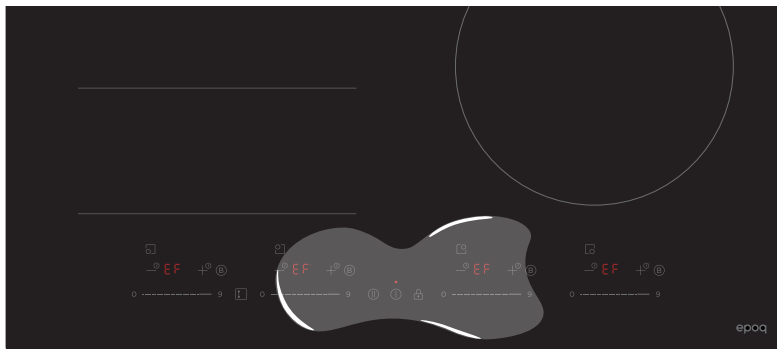
In case of spills or some obstruction on the controls, the hob may automatically switch off.

NO

SE

FI

DK



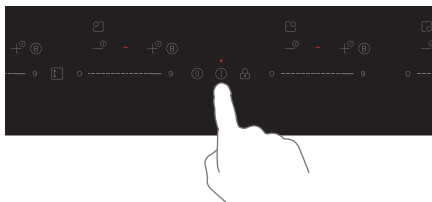
You may see an 'EF' in the display this indicates the controls are obscured or more than one control is being touched at one time, possibly with a spill. Any spills should be wiped up immediately. Cooking zones will switch off if liquid covers the controls.

# Setting the Child Lock

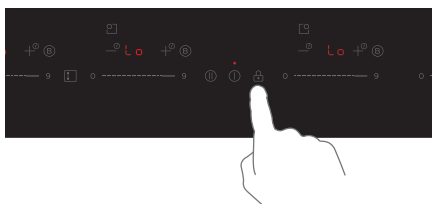
Your hob has a child lock feature to prevent the hob accidentally switched on or altered by a child. When activated each cooking zone will display the letter 'Lo' when a zone is touched..

## Activating the Child Lock

1. The child lock can be activated with the hob powered on or off. If you want to use the child lock with the hob working, switch it on and select your desired cooking zones.



2. Touch and hold the **CHILD LOCK** control the hob will beep and 'Lo' will appear in each cooking zone.



- When the letter 'Lo' is seen in the display the hob is locked the only control the will work is the ON/OFF control.

## Deactivating the Child Lock

- To deactivate the Child Lock, touch and hold the CHILD LOCK control.

EN

NO

SE

FI

DK

# Installation



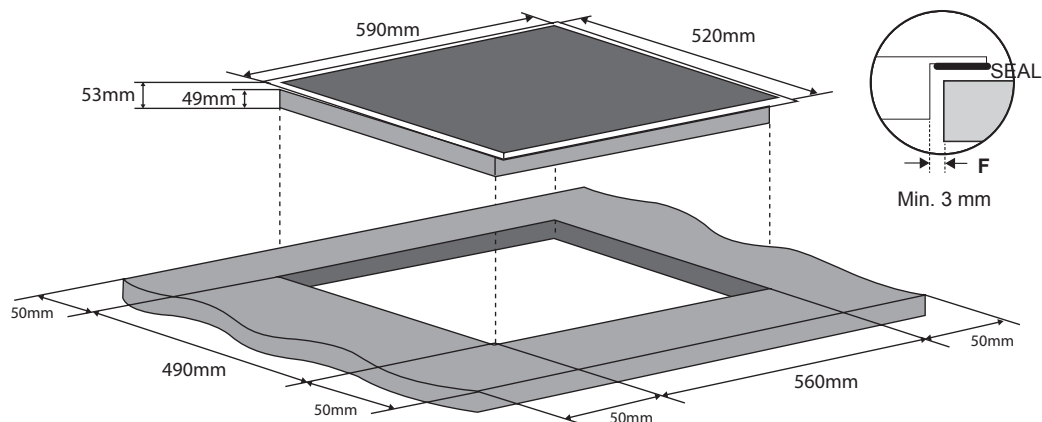
The electrical connection of this hob should be carried out by an authorised service personnel or a qualified electrician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current regulations.

- Before connecting your appliance to the mains at home, make sure to check the conformity of voltage settings, which are specified on the information sticker attached to the appliance and/or packaging, with the usage conditions available.
- The laws, ordinances, directives and standards in force in the country of use are to be followed (safety regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.)

## Location

After removing the packaging material from the appliance and its accessories, ensure that the hob is not damaged. If you suspect any damage, do not use the appliance and contact an authorised service personal or a qualified electrician immediately.

See the diagram below for positioning dimensions.

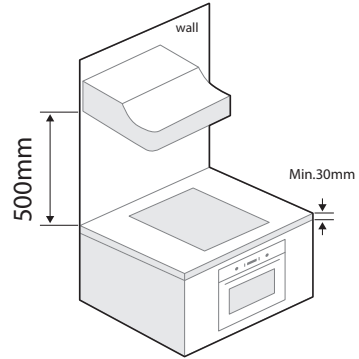
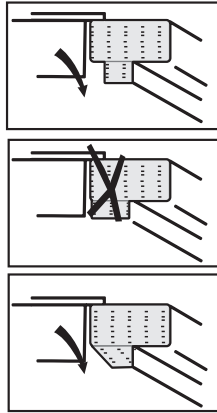
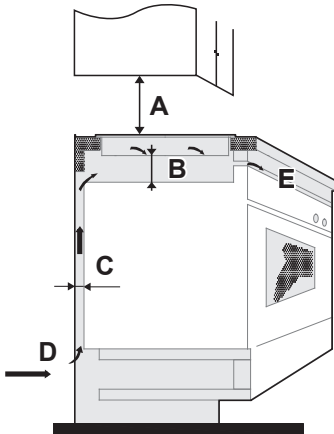


\* All images are for indication only; please refer to your individual unit for actual item.

## Ventilation Requirements



- Minimum distance to a cooker hood is 500mm, this may be less, see your cooker hood installation manual.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
500 min	15 min	20 min	Air Intake	Air Exit 2mm



There are ventilation holes around outside of the hob. YOU MUST ensure these holes are not blocked by the worktop when you put the hob into position.

EN

NO

SE

FI

DK

## Preparing the Worktop

Cut out the work surface following the dimensions shown in the drawing below.

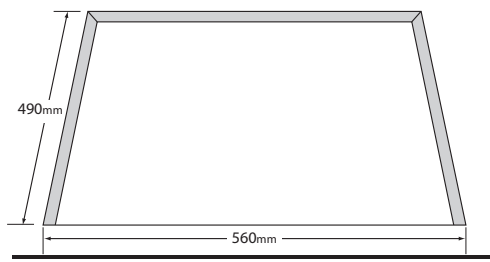
- For the purpose of installation and use, a minimum distance of 5cm space must be left around the cut out.
- Be sure the thickness of the work surface is at least 20mm. Use a heat-resistant work surface material to avoid deformation caused by the heat from the hob. The minimum distance between the hob and the cupboard above should be at least 50cm.

### Cut-out Dimensions

The dimensions of the cut-out are shown in the diagram.



All measurements given in millimetres (mm) and cutout dimensions are given as: 'nominal measurement'

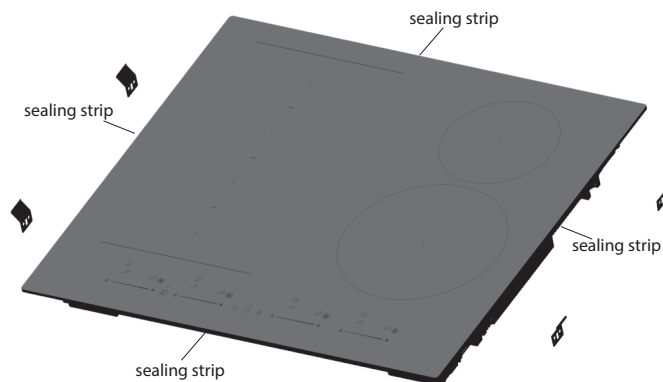


### Product Overall Dimensions

Length: 590mm, Width: 520mm, Depth: 53mm

## Fitting the Hob into the Worktop

1. Turn the hob upside down and place it on a soft surface.
2. Screw the worktop mounting brackets into the side walls of the panel as shown.
3. Apply sealing strips around the edge of the hob.
4. Insert the appliance into the aperture.



- The hob should be installed by an authorised service personnel or a qualified electrician.
- The hob should not be mounted above cooling equipment, dishwashers and rotary dryers.
- All surfaces around the hob should be able to withstand the heat generated by the hob.
- Never use a steam cleaner to clean the hob.
- Do not use a silicon sealant to seal the appliance against the aperture. This will make it difficult to remove the hob from the aperture, particularly if it needs to be serviced.

\* All images are for indication only; please refer to your individual unit for actual item.

# Connecting the Hob to the Mains Power Supply

EN

NO

SE

FI

DK



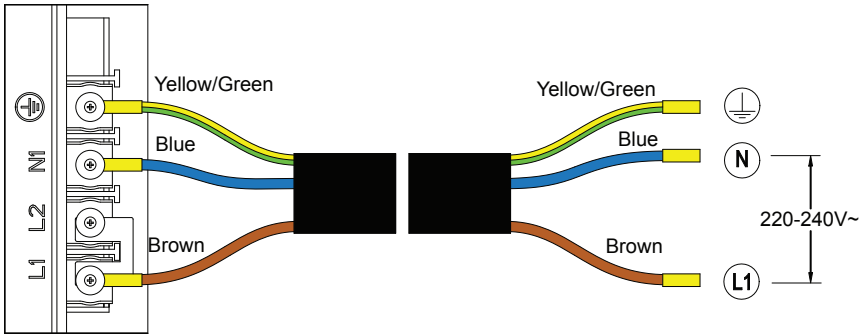
- The mains cable is provided, however if it is damaged and needs to be replaced, this should be done by a qualified person using the proper tools, so as to avoid any accidents.
- If the ceramic hob is being connected directly to the mains supply, an all pole circuit breaker must be installed with a minimum gap of 3mm between the contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.
- The mains cable must not be excessively bent or compressed.
- The mains cable must be checked regularly and only replaced by a qualified person.

- Before proceeding with the electrical connection, ensure that the current carrying capacity of the electrical supply is adequate for the maximum power rating of the hob.
- The home's electrical installation must be earthed and conform with regional electrical regulations.
- The hob will require its own dedicated electrical supply circuit, which must include an isolation switch. If these aren't available, they should be fitted prior to the installation of the hob, by an electrically competent person.
- The isolation switch must be easily accessible once the hob has been installed.
- Do not use adaptors, multiple sockets and/or extension leads.
- A suitably rated circuit breaker with a contact opening of at least 3mm must be in the supply circuit.
- For the hob, the cable must be H05VV-F (PVC cable) 3 x 4mm<sup>2</sup>.
- During installation an incorrect connection might damage your appliance. The guarantee will not cover such damages.
- All repairs must be carried out by authorised service personnel or a qualified electrician.
- Disconnect your appliance before maintenance.

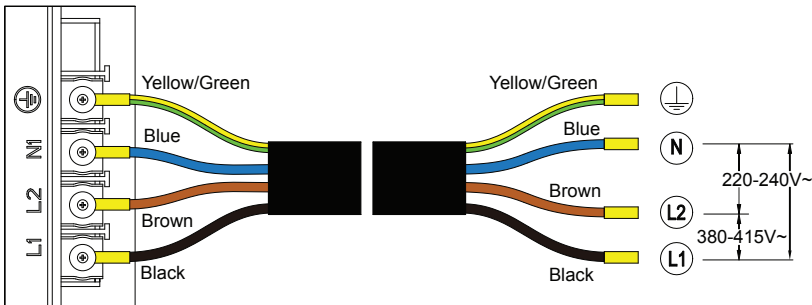
## Wiring Diagrams

Please connect your hob as shown.

220-240V 1N~ 32A~ (25A~ when used with Norwesco plug)

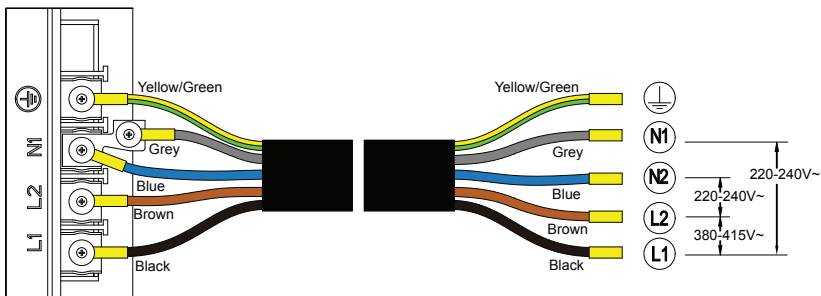


220-240V/380-415V 2N~ 25A~



**Remark:** When fitting the four-core wire, the connection piece between L1 and L2 needs to be removed.

220-240V/380-415V 2N~ 16A~



**Remark:** When fitting the five-core wire, the connection piece between L1 and L2 needs to be removed. And add another connection piece between grey and blue.





# Cleaning and Maintenance

EN

NO

SE

FI

DK



Steam Cleaners must not be used to clean this product.



To avoid shock hazard, always disconnect the hob from the electrical supply before cleaning.

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch the power to the hob off.</li> <li>2. Apply a hob cleaner while the glass is still warm (but not hot!)</li> <li>3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• When the power to the hob is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care.</li> <li>• 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.</li> <li>• Never leave cleaning residue on the ceramic hob: the glass may become stained.</li> </ul>
<p>Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass</p> <p>Melted aluminium foil or plastic</p>	<p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for ceramic glass hobs, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch the power to the hob off.</li> <li>2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the ceramic hob.</li> <li>3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel.</li> <li>4. Follow steps 2 to 3 for 'Everyday soiling on glass' above.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> </ul>

## Energy Saving Tips

### Hob

- Use cookware that has a flat base.
- Use the correct sized cookware for the cooking zone being used.
- Use a lid on your cookware.
- Minimize the amount of liquid or fat used.
- When liquids start boiling reduce the heat.

## Error Codes

Error Code	Problem Cause	Solution
E1, E2, E7	Temperature sensor failure.	Please contact your service provider.
E3, E4	Temperature sensor of the IGBT failure.	Please contact your service provider.
EU	The connection between the display board and the main board has failed, or touch IC communication failure.	Please contact your service provider.
EL, EH	Abnormal supply voltage.	Check the power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
C1	Temperature sensor of the ceramic glass plate is high.	Allow the hob to cool down and restart the hob.
C2	Temperature sensor of the IGBT is high.	Allow the hob to cool down and restart the hob.
F5, F6	Fan abnormality.	Please contact your service provider.
EF	Two or more controls are being touched. Maybe due to a spill on the control panel.	Clean the control panel area.

# Troubleshooting

EN

NO

SE

FI

DK

Problem	Problem Cause	Solution
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 'Child Lock' section for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'Care and cleaning'.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.	This is caused by the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.
Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.	This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running.
Pans do not become hot and appears in the display.	<ul style="list-style-type: none"> <li>The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking.</li> <li>The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'.</li> <li>Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.</li> </ul>
The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display).	Technical fault.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.</li> </ul>

**EN****NO****SE****FI****DK**

Problem	Problem Cause	Solution
The LED does not come on when unit is plugged in.	No power supplied.	Check to see if plug is secured tightly in outlet and that outlet is working.
	The accessorial power board and the display board connected failure.	Check the connection.
	The accessorial power board is damaged.	Replace the accessorial power board.
	The display board is damaged.	Replace the display board.
Some buttons can't work, or the LED display is not normal.	The display board is damaged.	Replace the display board.
The Cooking Mode Indicator comes on, but heating does not start.	High temperature of the hob.	Ambient temperature may be too high. Air Intake or Air Vent may be blocked.
	There is something wrong with the fan.	Check whether the fan runs smoothly, if not, replace the fan.
	The power board is damaged.	Replace the power board.
Heating stops suddenly during operation and the display flashes "u".	Pan Type is wrong.	Use the correct cookware.
	Pot diameter is too small.	
	Cooker has overheated;	Unit is overheated. Wait for temperature to return to normal. Push "ON/OFF" button to restart unit.
		Pan detection circuit is damaged, replace the power board.
Heating zones of the same side ( Such as the first and the second zone ) would display "u".	The power board and the display board connected failure;	Check the connection.
	The display board of communicate part is damaged.	Replace the display board.
	The Main board is damaged.	Replace the power board.
Fan motor sounds abnormal.	The fan motor is damaged.	Replace the fan.

# Specifications

EN

NO

SE

FI

DK

<b>Brand</b>	<b>Epoq</b>
<b>Model</b>	<b>EIH602B23N</b>
<b>Type of Hob</b>	Electric Induction
<b>Number of Cooking Zones</b>	4
<b>Heating Zone(s) Small Right Rear</b>	
<b>Heating Technology</b>	Induction
<b>Size</b>	15 cm diameter
<b>Energy Consumption</b>	179.8 Wh/Kg
<b>Heating Zone(s) Large Right Front</b>	
<b>Heating Technology</b>	Induction
<b>Size</b>	21 cm diameter
<b>Energy Consumption</b>	172.9 Wh/Kg
<b>Heating Zone(s) Left Rear</b>	
<b>Heating Technology</b>	Induction
<b>Size</b>	21 x 19 cm diameter
<b>Energy Consumption</b>	175.6 Wh/Kg
<b>Heating Zone(s) Left Front</b>	
<b>Heating Technology</b>	Induction
<b>Size</b>	21 x 19 cm diameter
<b>Energy Consumption</b>	180.3 Wh/Kg
<b>Energy Consumption of Hob</b>	176.7 Wh/Kg
<b>The Hob complies with</b>	EN 60350-2
<b>Rated Voltage</b>	220-240V~ / 380-415V 3N~
<b>Rated Frequency</b>	50 Hz
<b>Total Power Consumption</b>	7400 W
<b>Standby Power Consumption</b>	0.5 W
<b>Net Weight</b>	10.35 kg
<b>Product Dimensions</b>	
<b>External Width</b>	59.0 cm
<b>External Depth</b>	52.0 cm

Features and specifications are subject to change without prior notice.

For the latest version of the Safety and Instruction Manual, please visit the official website below (other websites may not contain the full and most updated version):

<https://www.currys.co.uk/services/repairs-maintenance/product-service-manuals.html>



The symbol on the product or its packaging indicates that this product must not be disposed of with your other household waste. Instead, it is your responsibility to dispose of your waste electrical and electronic equipment by handing it over to a designated collection point for the recycling of waste electrical and electronic equipment. The separate collection and recycling of your waste electrical and electronic equipment at the time of disposal will help conserve natural resources and ensure that it is recycled in a manner that protects human health and the environment.

For more information about where you can drop off your waste for recycling, please contact your local authority, or where you purchased your product.

**Takk** for at du kjøpte din nye induksjonstopp.

Du må lese denne håndboken for å forstå hvordan dette apparatet brukes på riktig måte.

Denne enheten MÅ installeres av en elektrisk kompetent person. Vis installasjonsavsnittene i denne håndboken til installatøren.

Les alle sikkerhetsadvarslene nøye før bruk og behold denne håndboken for fremtidig referanse.

EN

NO

SE

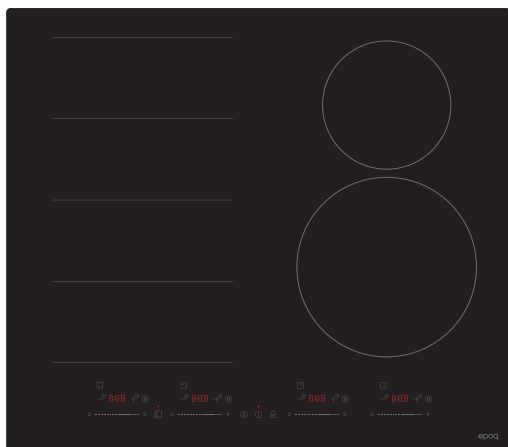
FI

DK

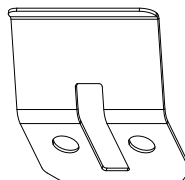
## Pakke opp

Fjern all emballasje fra apparatet. Ta vare på emballasjen. Ta hensyn til lokale forskrifter om avfallshåndtering hvis du må kaste den.

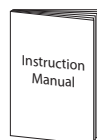
Følgende er vedlagt:



Hovedenhet



Monteringsbrakett x 4

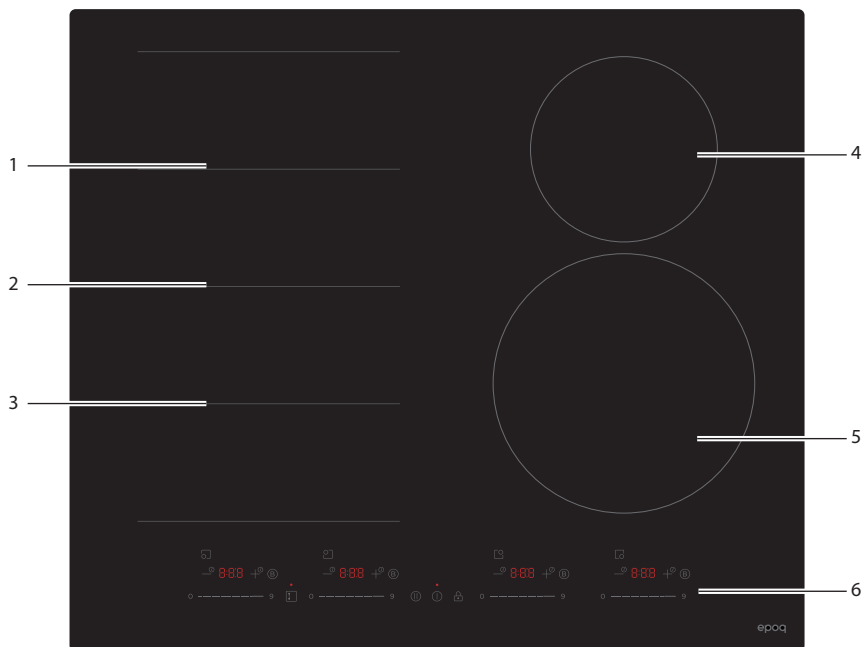


Bruksanvisning



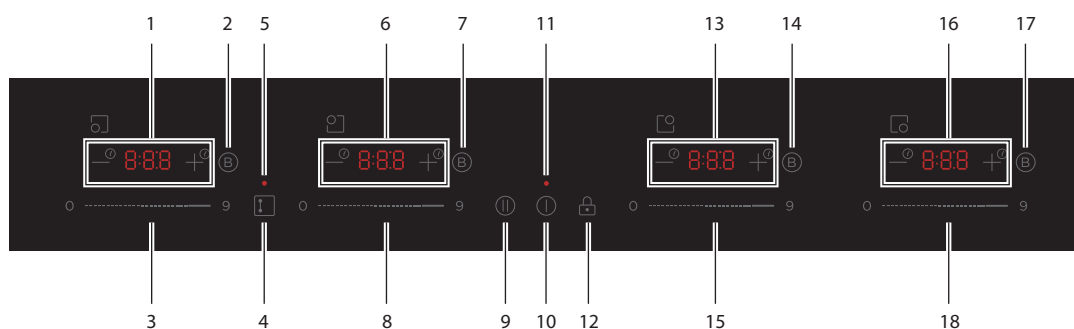
Forsglingsremse x 4

## Hovedenheten



- |                          |                          |
|--------------------------|--------------------------|
| 1. Bak venstre varmesone | 4. Bak høyre varmesone   |
| 2. Brosone               | 5. Foran høyre varmesone |
| 3. Foran høyre varmesone | 6. Kontrollpanel         |

## Kontrollpanel



### Fremre venstre varmesone

1. Tidtaker +/- og tidtakerdisplay.
2. Boost-kontroll
3. Effektnivåkontroller

### Brosone

4. Brosonekontroll
5. Indikator for brosone

### Bak venstre varmesone

6. Tidtaker +/- og tidtakerdisplay.
7. Boost-kontroll
8. Effektnivåkontroller

### Hovedkontroller

9. Pausekontroll.
10. På/av-kontroll
11. Strømindikator
12. Barnesikring

### Bak høyre varmesone

13. Tidtaker +/- og tidtakerdisplay.
14. Boost-kontroll
15. Effektnivåkontroller

### Foran høyre varmesone

16. Tidtaker +/- og tidtakerdisplay.
17. Boost-kontroll
18. Effektnivåkontroller



# Før du bruker den nye platetoppen

---

Før du tar i bruk den nye platetoppen, må du:

- Les denne håndboken, og legg spesielt merke til det som står under «Sikkerhetsadvarsler».
- Fjern eventuell beskyttende film som fortsatt kan være igjen på den keramiske platetoppen.
- Rengjør platetoppen med en fuktig klut og litt oppvaskmiddel. Ikke bruk aggressive rengjøringsmidler, for eksempel skuremidler som kan forårsake riper, skurende oppvasksvamper eller flekkjernere.
- Første gang apparatet brukes kan det gi av en «nytt apparat-lukt». Det er normalt og vil gradvis forsvinne.

EN

NO

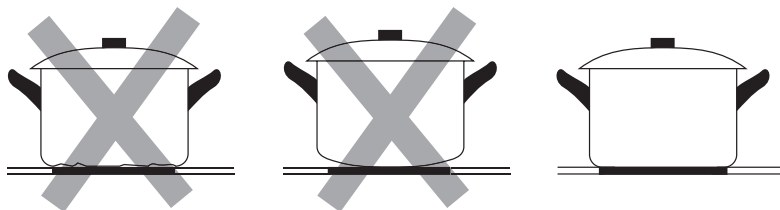
SE

FI

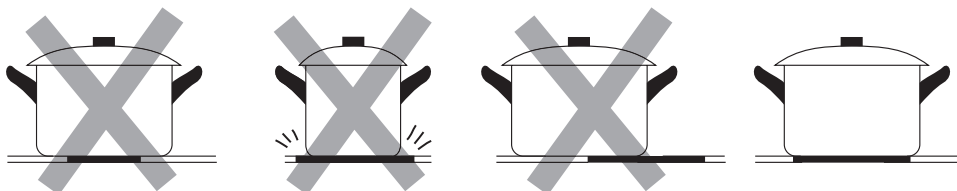
DK

## Velge riktige kokekar

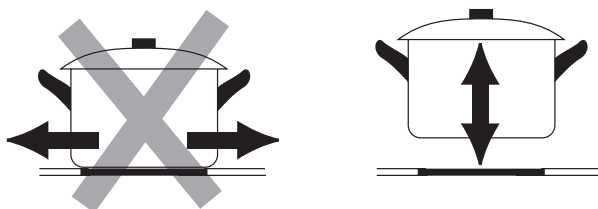
Ikke bruk kokekar med skarpe kanter eller rund bunn.



Kontroller at kjelebunnen er jevn, ligger flatt på glasset og har samme størrelse som varmesonen. Sett alltid kjelen midt på varmesonen.



Løft alltid kjelene opp fra den keramiske platetoppen – ikke skyv dem, fordi dette kan ripe glasset.



Man kan enkelt sjekke om kokekaret er egnet til bruk med induksjonstopp ved å berøre bunnen med en magnet. Hvis magneten fester seg til bunnen av kokekaret, og kokekaret har en bunn på minst 3, kan det trygt brukes. Jo tykkere bunnen er, og jo mer jern den inneholder, jo bedre.



- Varmesonene slår seg på og av når høye effektinnstillinger er i bruk. Dette skyldes en sikkerhetssperre som hindrer glasset fra å bli overopphetet. Noe på/av-veksling er normalt ved tilberedning med høye temperaturer. Dette skader ikke platetoppen og har en ubetydelig effekt på tiden det tar. Overdreven på/av-veksling kan imidlertid forekomme hvis det brukes et dårlig tilpasset kokekar eller et kokekar som er mindre enn varmeområdet. Hvis det slås på/av mer enn forventet, må du slutte å bruke kokekaret.
- Ytelsen blir bedre og energiforbruket mindre ved alltid å bruke kjeler med lokk som passer godt.
- Hvis den keramiske overflaten på platetoppen sprekker, må strømmen til apparatet slås av for å unngå muligheten for elektrisk støt. Kontakt en autorisert reparasjonsagent.
- Sørg for at det alltid er nok væske i kokekaret. Hvis en tom kjele brukes på varmesonen, kan overoppheting føre til skade på både kjelen og varmesonen.

# Mål på kokekar

Varmesonene tilpasses til en grad automatisk til grytens diameter. Bunnen av kokekaret må imidlertid minst være så stor som den tilsvarende varmesonen. For å få best mulig effektivitet av platetoppen må den plasseres i midten av varmesonen.

Varmesone	Basisdiametere til induksjonskokekar	
	Minimum (mm)	Maksimum (mm)
1-2	100	220
3	100	150
4	140	210
Brosone	210	220 x 380

## Påvisning av kokekar

Platetoppen fungerer bare som den skal hvis den oppdager riktig type kokekar. Hvis du ser følgende symboler når du har plassert et kokekar på en varmesone, kan det hende du bruker et kokekar som ikke er egnet for induksjonstopper. Platetoppen er ikke defekt. Prøv å bruke et annet kokekar. Hver varmesone er konfigurert til å fungere litt annerledes, så av og til kan du oppleve at et kokekar som fungerer på en varmesone, ikke fungerer på en annen. Hvis du merker at dette skjer, bruker du et annet kokekar.

- Hvis du ser dette symbolet, har du enten ikke plassert et kokekar på varmesonen, eller så er det ikke av riktig type.



- Hvis et kokekar settes på en varmesone når strømmen er slått på, vises -.

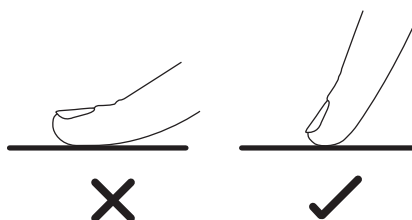


- Hvis et kokekar ikke er plassert på en varmesone når strømmen er slått på, vises -.



## Bruke berøringskontrollene

- Kontrollene reagerer på berøring – det er ikke nødvendig å trykke hardt på dem.
- Bruk den myke delen av fingertuppen.
- Du hører en tydelig tone hver gang en berøring registreres.
- Sørg for at kontrollene alltid er rene og tørre og ikke tildekket (f.eks. av en gjenstand som et redskap eller en klut). Selv en tynn vannfilm kan gjøre kontrollene vanskelige å bruke.



# Bruke platetoppen

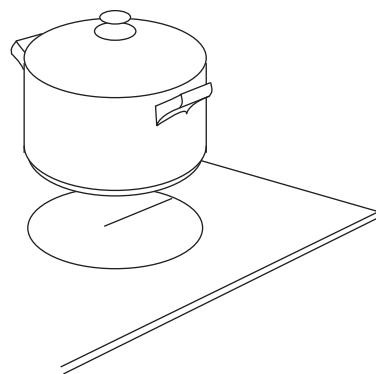
Informasjonen som står i tabellen nedenfor er kun til veiledning

Effektnivå	Bruk til
0	Element av
1-2	Varsom oppvarming av mindre mengder mat Smelte sjokolade, smør og mat som lett brenner seg fast Forsiktig småkok Langsom oppvarming
3-4	Opptining. Hurtig småkoking. Koke ris
5-6	Pannekaker
7-8	Sautering, koking av pasta.
9-P	Steking med omrøring Bruning Koke opp suppe Koke vann

1. Sett en passende kjele på varmesonen du ønsker å bruke. Sørg for at kjelebunnen og overflaten av varmesonen er rene og tørre.



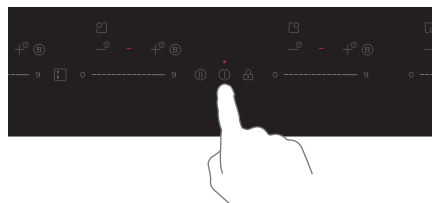
- Ikke sett glovarme kjele over kontrollpanelet, fordi dette kan føre til skade.



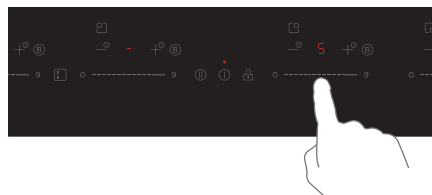
2. Trykk **ON/OFF** kontroll, så vil platetoppen pipe og slå seg på. Varmesonene vise «-» .



- Hvis det ikke brukes en varmesone på 20 sekunder, slås platetoppen av.



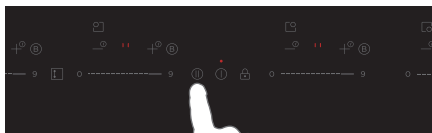
3. Trykk effektnivået til varmesonen du ønsker å bruke. Effektnivået vises.



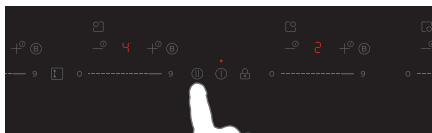
## Ta pause i tilberedningen

Hvis det tas pause i tilberedningen, reduseres effektnivået til nivå 2 i alle varmesoner. Hvis pausen ikke slås av på 8 timer, slås platetoppen av.

- Trykk PAUSE-kontrollen for å sette tilberedningen på pause. Alle tilberedningsnivåer viser II.

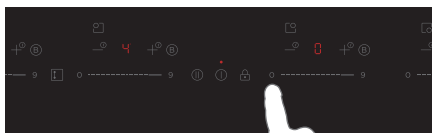


- Trykk PAUSE-kontrollen igjen for å deaktivere pause. Alle varmesonene går tilbake til sine tidligere effektnivåer.

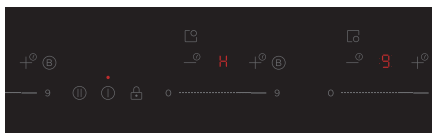


## Slå av en varmesone

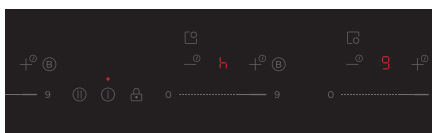
- Sett effektnivået til varmesonen du vil slå av til 0. Trykk tallet 0 eller skyv fingeren til venstre til nivået når 0.



- Det vises «H eller h», noe som indikerer at varmesonene fortsatt er varme. Ikke berør varmesonene når «H eller h» vises.



Varmesonen er veldig varm



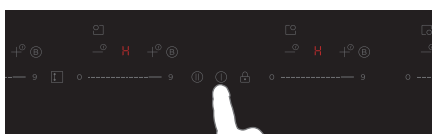
Varmesone varm

## Slå av platetoppen

1. Trykk ON/OFF-kontrollen for å slå av platetoppen. «H» vises i alle varmesonene som fortsatt er varme.



- Det vises «H eller h», noe som indikerer at varmesonene fortsatt er varme. Ikke berør varmesonene når «H eller h» vises.



## Maksimal tilberedningstid

For sikkerhets skyld er koketiden for hver varmesone begrenset til en maksimal varighet. Maksimal koketid avhenger av sist innstilt effektnivå. Hvis effektnivået ikke endres, slås varmesonen av automatisk når maksimal koketid er nådd.

Effektnivå	Pause	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Maksimal driftstid (timer)	8	8	8	6	6	4	4	2	2	1,5

## Effektboost-modus

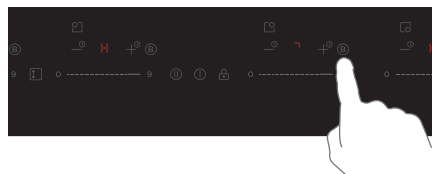
Effektboost er tilgjengelig på alle varmesoner, men kun én på hver side av platetoppen om gangen, så to soner maksimalt. Den slår på varmeelementet med maksimal effekt, slik at kokekaret blir så varmt som mulig på kortest mulig tid. Deretter går det tilbake til tidligere innstilt effektnivå. Hvis et effektnivå ikke er angitt, dvs. det er satt til 0, og du velger Effektboost etter 10 minutter, går effektnivået tilbake til effektnivå 9.

### Effektboost-tabell

Varmesone	Venstre side			Varmesone	Høyre side	
	<b>Boost aktiv (10 minutter)</b>	Effektnivået må være 3 eller lavere			<b>Boost aktiv (10 minutter)</b>	Effektnivået må være 4 eller lavere
	Effektnivået må være 3 eller lavere	<b>Boost aktiv (10 minutter)</b>			Effektnivået må være 7 eller lavere	<b>Boost aktiv (10 minutter)</b>

### Aktivere Effektboost

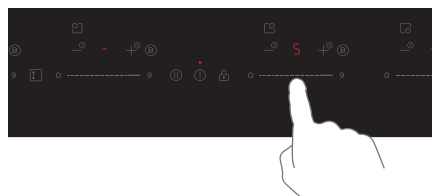
- Aktiver ønsket varmesone og effektnivå, og trykk deretter BOOST-kontrollen. Displayet animeres. Effektboost slås av etter 10 minutter, og det går tilbake til det opprinnelige effektnivået.



- Effektboost kan brukes på brosonen, men den går tilbake til det opprinnelige effektnivået etter 5 minutter.

### Deaktivere Effektboost

- Deaktiver Effektboost-modus ved å bare justere effektnivået med effektnivåkontrollen.

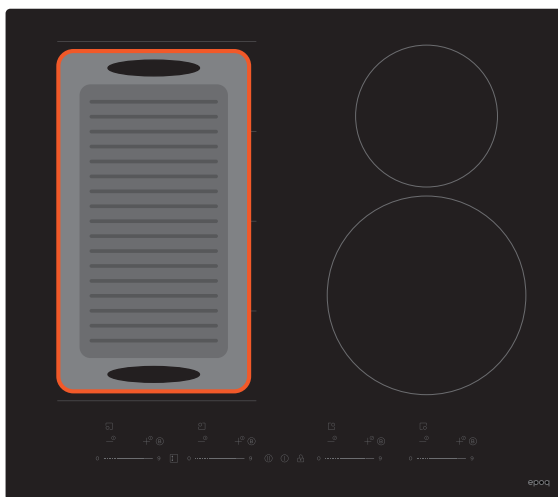


- Effektboost er tilgjengelig i alle varmesoner, men ikke alle samtidig (se effektboost-tabellen).
- Effektboost deaktiveres automatisk etter 10 minutter, eller 5 minutter hvis brosonen brukes.

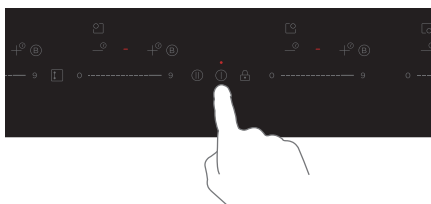
# Brosone

Platetoppen har en brosone, som når aktivert gjør den fremre og bakre venstre varmesonen om til én. Denne funksjonen kan brukes når du skal lage mat med et større kokekar eller en steketakke. Plasser gryten over begge varmesonene. Når effekten er justert, begge sonene justeres som én.

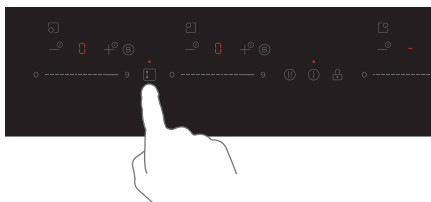
1. Plasser et passende kokekar på brosonen. Sørg for at kjelebunnen og overflaten av varmesonen er rene og tørre.



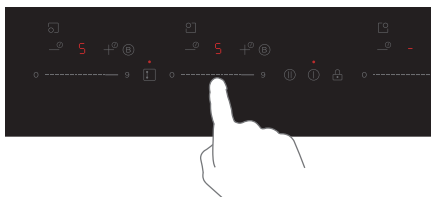
2. Hold inne **ON/OFF**-kontrollen et sekund, så vil platetoppen pipe og slå seg på. Allevarmesonene viser «0», og desimaltegnene blinker.



3. Trykk **BRIDGING ZONE**-kontrollen. Lysdioden lyser over brosonekontrollen, og de to venstre sonene er ikke koblet sammen.



4. Trykk **POWER LEVEL**-kontrollen til hver sone for å velge effektnivå. Effektnivået justeres automatisk i begge sonene.



EN

NO

SE

FI

DK

EN

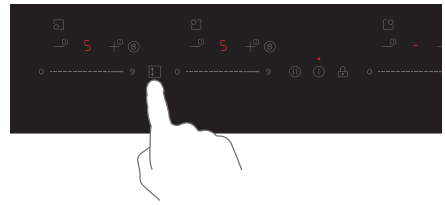
NO

SE

FI

DK

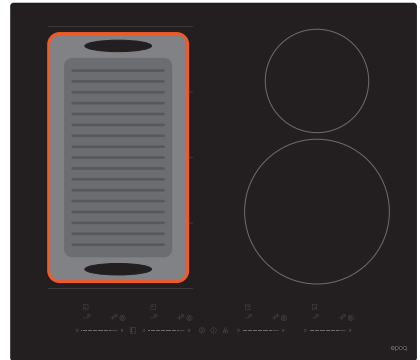
- Slå av brosonen ved å trykke **BRIDGING ZONE**-kontrollen. LED-en over kontrollen slukkes. Begge sonene forblir på, men nå kan de justeres hver for seg.



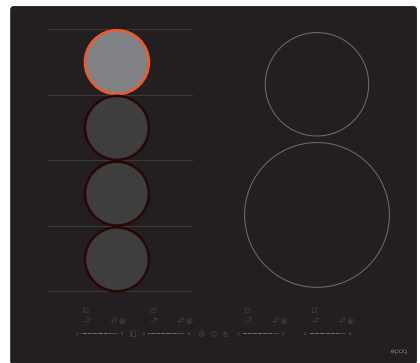
## Plassere kokekar i brosoner

Følgende diagrammer viser hvor du skal plassere kokekarene i brosonen.

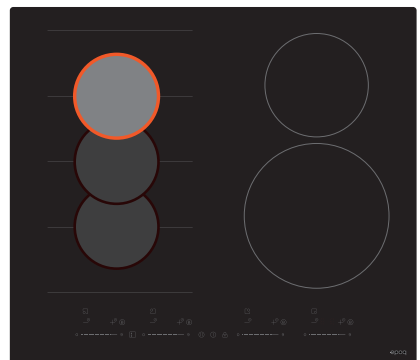
- Store kokekar eller grillpanner kan dekke hele brosonen.



- Lite kokekar på 13 cm eller mindre kan plasseres mellom hver sone.



- Middels kokekar 13 cm eller større kan plasseres på hvilken som helst av linjene i midten.

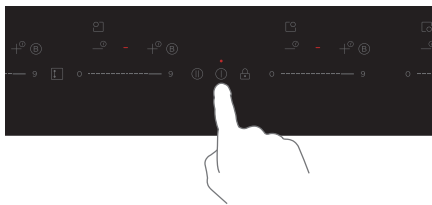




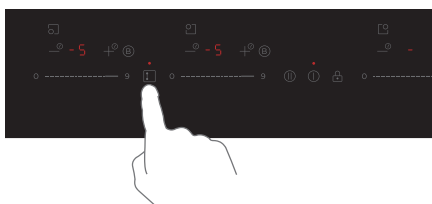
# Multi-effektbrosoner

Brosonen kan stilles inn til å 3 forskjellige effektnivåer (2–5–9). Dette lar deg skyve kokekaret på tvers av sonen fra baksiden til forsiden, og platetoppen vil automatisk endre effektnivået når kokekaret oppdages.

1. Sørg for at platetoppen er riktig slått på. Plasser et kokekar på brosonen.



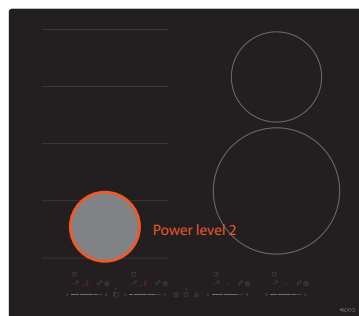
2. Hold inne **BRIDGING ZONE**-kontrollen i 3 sekunder. Hvis du har plassert kokekaret bak, vil du se -9 i displayet. Hvis kokekaret er i midten, vil du se -5, eller om den er foran -2.



3. Skyv kokekaret fra baksiden til forsiden. Så snart det oppdages av det er flyttet på, endres effektnivået automatisk.



4. Slå av Multieffekt-funksjonen ved å trykke **BRIDGING ZONE**-kontrollen



EN

NO

SE

FI

DK

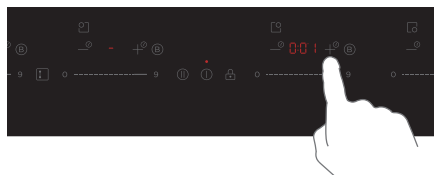
# Stille inn tidtakere for varmesoner

Referere til "Maksimal tilberedningstid".

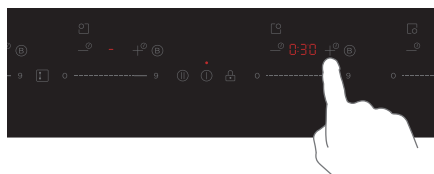
1. Velg en varmesone og still inn ønsket effektnivå.



2. Trykk **TIMER +** eller -. Hvis du trykker +, vises «0:01». Hvis du trykker -, vises «3:59».

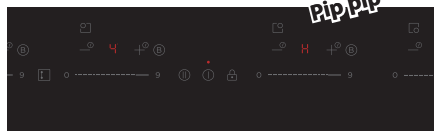


3. Fortsett å trykke + og - for å stille inn ønsket tilberedningstid.

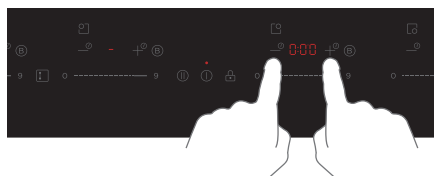


- Tildtakeren vises på displayet og fortsetter å telle ned. Hvis du vil se effektnivået, trykker du glidekontrollen for effektnivå.

4. Når tiden er ute, går det en alarm, og varmesonen slås av.



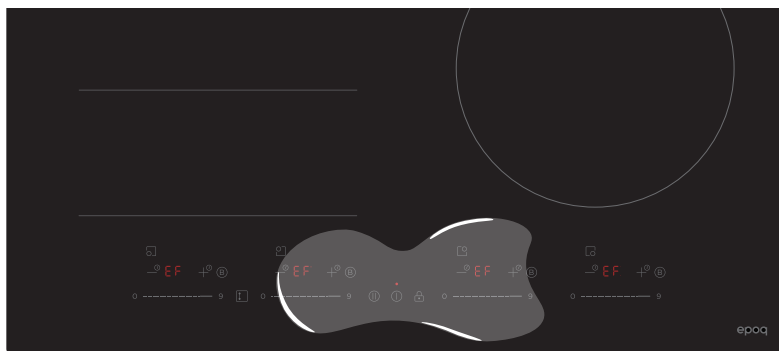
5. Hvis du vil avbryte en tidtaker, trykker du **TIMER +** og - samtidig. Displayet viser «0:00».



## Automatisk avslåing - søl

---

Ved søl eller hindringer på kontrollene kan platetoppen slå seg av automatisk.



Det kan stå «EF» i displayet. Dette indikerer at kontrollene er tildekket eller at flere enn én kontroll blir berørt på en gang, muligens på grunn av søl. Eventuelt søl bør tørkes opp umiddelbart. Varmesonene slås av hvis væske dekker kontrollene.

EN

NO

SE

FI

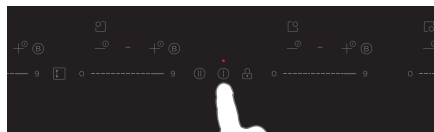
DK

# Aktivere barnesikringen

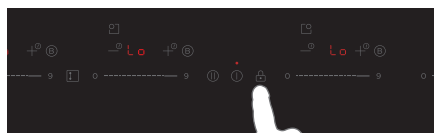
Platetoppen din har en barnesikringsfunksjon for å forhindre at platetoppen slås på ved uhell eller endres av et barn. Når den er aktivert, viser varmesonene «Lo» når de berøres.

## Aktivere barnesikringen

1. Barnesikringen kan aktiveres enten platetoppen er slått på eller av. Hvis du vil bruke barnesikringen mens platetoppen er på, slår du den på og velger ønsket varmesone.



2. Hold inne **CHILD LOCK**-kontrollen, så vil komfyrtoppen pipe og «Lo» vises i hver varmesone.



- Når bokstaven «Lo» vises på displayet, er platetoppen låst, og den eneste kontrollen som fungerer er PÅ/AV-kontrollen.

## Deaktivere Child Lock

- Deaktiver barnesikringen ved å holde inne CHILD LOCK-kontrollen.

# Installasjon



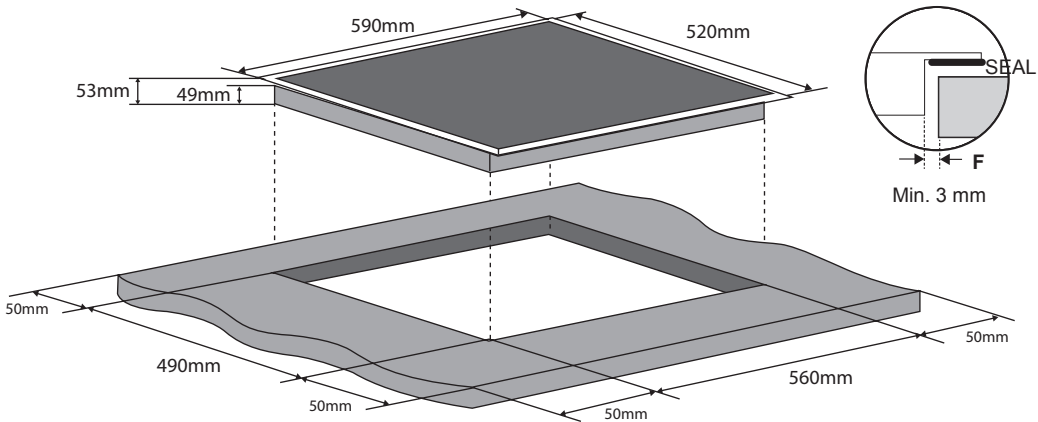
Denne platetoppen skal kun installeres elektrisk av autorisert servicepersonell eller en kvalifisert elektriker, i henhold til instruksjonene i denne veiledningen og i samsvar med gjeldende forskrifter.

- Før du kobler apparatet til strømmettet i hjemmet, må du kontrollere at spenningen som står på informasjonsetiketten, som er festet til apparatet og/eller emballasjen, samsvarer med forholdene der det skal brukes.
- De lover, forordninger, direktiver og standarder som gjelder i brukslandet skal følges (sikkerhetsbestemmelser, forsvarlig resirkulering i henhold til forskriftene osv.)

## Plassering

Når du har fjernet emballasjen fra apparatet og tilbehøret, kontrollerer du at platetoppen ikke er skadet. Hvis du mistenker skade, må ikke apparatet brukes. Kontakt en autorisert serviceperson eller en kvalifisert elektriker umiddelbart.

Se diagrammet nedenfor for mål til plassering.



\* Alle bilder er kun for illustrasjon; se den individuelle enheten for virkelig utseende.

EN

NO

SE

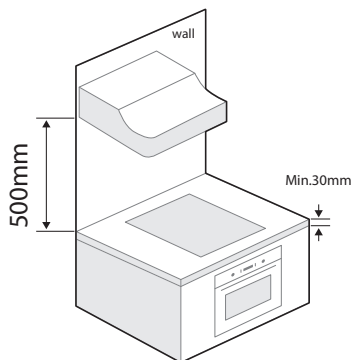
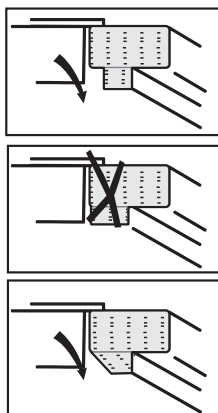
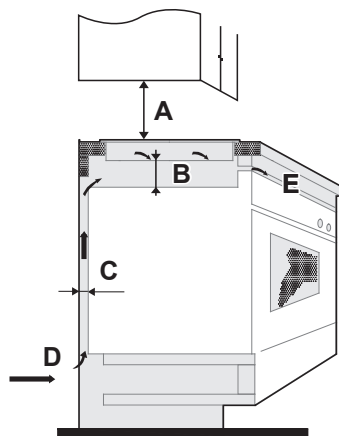
FI

DK

## Ventilasjonskrav



• Minimumsavstanden til en kjøkkenhette er 500 mm. Dette kan være mindre – se installasjonsveiledningen til kjøkkenhetten.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
500 min.	15 min.	20 min.	Luftinntak	Luftutgang 2 mm



Det er ventilasjonsåpninger langs ytterkanten av platetoppen. DU MÅ kontrollere at disse åpningene ikke blokkeres av arbeidsflaten når du setter platetoppen på plass.

## Klargjøring av arbeidsflaten

Skjær ut arbeidsflaten i henhold til målene i tegningen nedenfor.

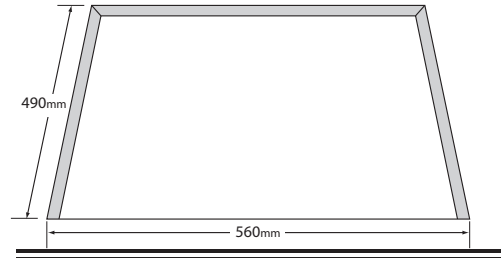
- Av hensyn til installasjonen og bruken, må det gjenstå en materialbredde på minst 5 cm rundt utskjæringen.
- Påse at materialet i arbeidsflaten er minst 20 mm tykt. Materialet i arbeidsflaten må tåle varmen fra platetoppen uten å bli deformert. Avstanden mellom platetoppen og overskapet må være minst 50 cm.

### Utskjæringsmål

Målene til utskjæringen er vist i diagrammet.



Alle mål er gitt i millimeter (mm) og målene til utskjæringer er gitt som: «nominell måling»

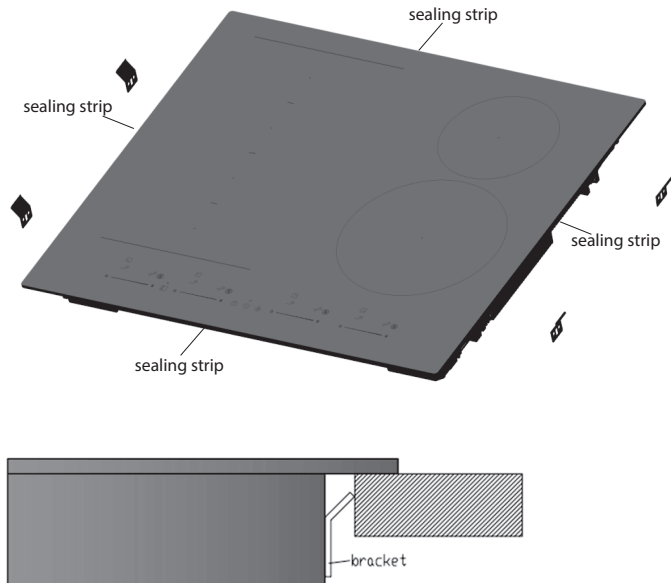


### Produktets generelle dimensjoner

Lengde: 590 mm, bredde: 520 mm, dybde: 53 mm

## Montere platetoppen i en benkeplate

1. Snu platetoppen opp ned og plasser den på et mykt underlag.
2. Skru benkeplatens monteringsbraketter inn i sideveggene på panelet, som vist.
3. Bruk forseglingsremse (sealing strip) rundt kanten av koketoppen.
4. Sett apparatet inn i åpningen.



- Platetoppen bør installeres av autorisert servicepersonell eller en kvalifisert elektriker.
- Platetoppen må ikke monteres over kjøleutstyr, oppvaskmaskiner og roterende tørkemaskiner.
- Alle overflater rundt platetoppen må tåle varmen som genereres av platetoppen.
- Platetoppen må aldri rengjøres med damp.
- Ikke bruk et silikonbasert forseglingsmiddel for å tette apparatet mot åpningen. Dette vil gjøre det vanskelig å fjerne platetoppen fra åpningen, f.eks. hvis det blir behov for service.

## Koble platetoppen til distribusjonssystemet



- Det følger med strømledning, men hvis den er skadet og må skiftes ut, bør dette gjøres av en kvalifisert person som bruker riktig verktøy for å unngå ulykker.
- Hvis den keramiske platetoppen kobles direkte til distribusjonssystemet, må det installeres en sikring som avbryter alle poler og som har et gap på minimum 3 mm mellom kontaktene.
- Installatøren må garantere at forbindelsene er riktig utført og at de er i samsvar med sikkerhetsforskriftene.
- Strømledningen må ikke bøyes eller klemmes.
- Strømledningen må kontrolleres regelmessig og kun skiftes ut av en kvalifisert person.

- Før du fortsetter med den elektriske tilkoblingen må du sørge for at den elektriske forsyningen kan gi nok strøm til platetoppens maksimale effekt.
- Den elektriske installasjonen i hjemmet må være jordet og i samsvar med regionale elektriske forskrifter.
- Platetoppen trenger sin egen dedikerte elektriske forsyningskrets, og denne må inkludere en skillebryter. Hvis disse ikke er der, bør de monteres av en elektrisk kompetent person før platetoppen installeres.
- Skillebryteren må være lett tilgjengelig når platetoppen er installert.
- Ikke bruk adaptere og/eller skjøteledninger.
- Forsyningskretsen må ha en egnet strømbryter med en kontaktåpning på minst 3 mm.
- For platetoppen må kablen være H05VV-F (PVC-kabel) 3 x 4 mm<sup>2</sup>.
- Feil tilkobling ved installasjon kan skade apparatet. Garantien dekker ikke slike skader.
- Alle reparasjoner må utføres av autorisert servicepersonell eller en kvalifisert elektriker.
- Koble fra apparatet før vedlikehold.



## Koblings skjema

Koble til platetoppen ved hjelp av en av metodene som vises, avhengig av retningen til forsyningen.

EN

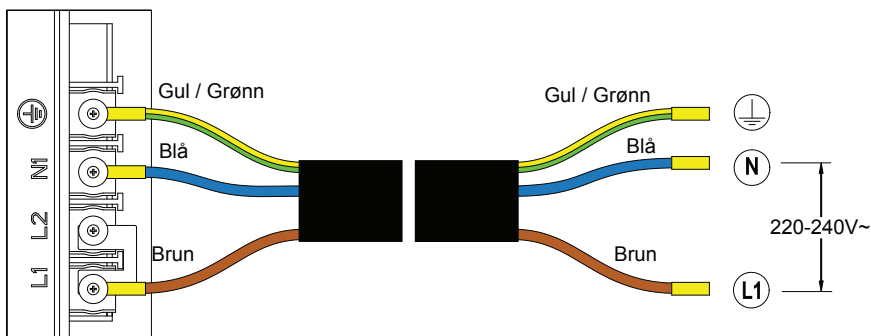
NO

SE

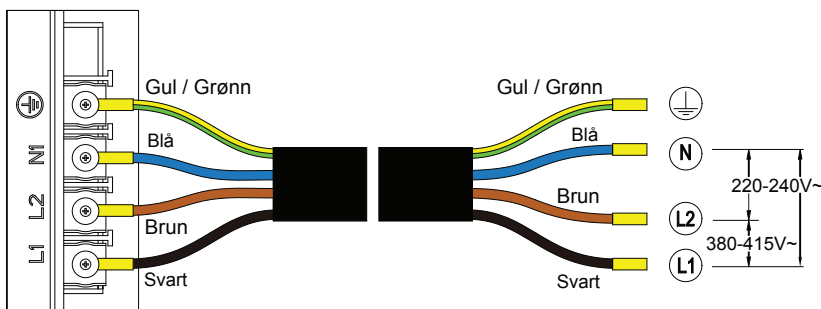
FI

DK

220-240V 1N~ 32A~ (25A~ ved bruk med Norwesco-plugg)

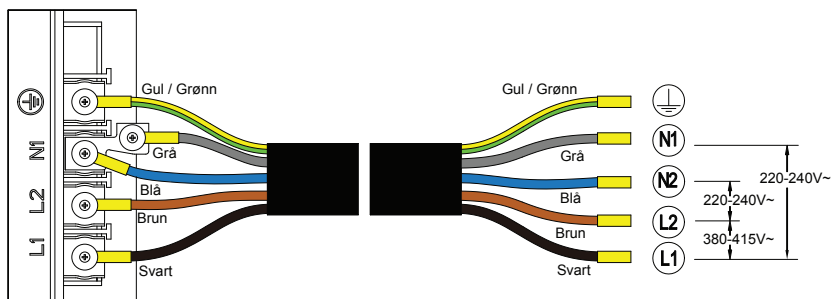



220-240V/380-415V 2N~ 25A~



**Bemerkning:** Ved montering av fireledertråden må koblingsstykket mellom L1 og L2 fjernes.

220-240V/380-415V 2N~ 16A~



**Bemerkning:** Ved montering av femkjerne-tråden må koblingsstykket mellom L1 og L2 fjernes. Og legg til en annen forbindelsesdel mellom grått og blått. 

# Rengjøring og vedlikehold



Man må aldri bruke damprens til å rengjøre denne ovnen.



For å unngå fare for støt må platetoppen alltid kobles fra stikkontakt før rengjøring.

Hva?	Hvordan?	Viktig!
Daglig smuss på glassplaten (fingeravtrykk, merker og rester etter søl fra matvarer som ikke inneholder sukker)	<ol style="list-style-type: none"> <li>Slå av strømmen til den keramiske platetoppen.</li> <li>Bruk et rengjøringsmiddel for keramiske platetopper mens glasset fortsatt er varmt (men ikke glovarmt!)</li> <li>Gjør glasset rent og tørk det av med en ren klut eller tørkepapir.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Når strømmen til platetoppen er avslått, virker ikke indikatorene for «varm overflate», men varmesonene kan fortsatt være glovarme! Vær ekstremt forsiktig.</li> <li>Kraftige skuresvamber, enkelte nylonskuresvamber og grove/skurende rengjøringsmidler kan ripe glasset. Undersøk alltid etiketten for å forsikre deg om at rengjøringsmidlet eller skuresvampen er passende.</li> <li>La det aldri være ingen rester av rengjøringsmidler på den keramiske platetoppen, da glasset kan bli flekkete.</li> </ul>
Overkok, drypp og varmt sukkersøl på glasset  Smeltet aluminiumsfolie eller plast	<p>Slike rester må umiddelbart fjernes med en fiskespade, sparkelkniv eller barberbladskrape som passer for keramiske platetopper i glass, men vær forsiktig i nærheten av hete varmesoneoverflater:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Slå av strømmen til den keramiske platetoppen.</li> <li>Hold bladet eller verktøyet i en 30° vinkel og skrap matrestene eller sølet bort til et kjølig område på den keramiske platetoppen.</li> <li>Fjern matrestene eller sølet med en oppvaskklut eller et tørkepapir.</li> <li>Gjenta trinn 2 til 3 i «Daglig smuss på glassplaten» ovenfor.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fjern flekker etter overkok, drypp og sukkersøl snarest mulig. Hvis slike rester størkner på glasset, kan flekkene bli vanskelig å fjerne, og de kan i verste fall skade glassoverflaten permanent.</li> <li>Fare for kutt: Når sikkerhetsdekselet er trukket tilbake, er bladet i skrapen skarpt som et barberblad. Verktøyet må brukes ekstremt forsiktig og oppbevares trygt og utilgjengelig for barn.</li> </ul>

## Tips til å spare strøm

### Platetopp

- Bruk kokekar som har en flat bunn.
- Bruk kokekar med riktig størrelse for varmesonen som brukes.
- Bruk et lokk på kokekaret.
- Minimer mengden væske eller fett som brukes.
- Når væsken begynner å koke, reduserer du varmen.

# Feilkoder

Feilkode	Problem/årsak	Løsning
E1, E2, E7	Temperatursensorfeil	Ta kontakt med tjenesteleverandøren.
E3, E4	Temperatursensor på IGBT har sviktet.	Ta kontakt med tjenesteleverandøren.
EU	Forbindelsen mellom displaykortet og hovedkortet har sviktet, eller kommunikasjonsfeil med berøringskortet.	Ta kontakt med tjenesteleverandøren.
EL, EH	Unormal spenning	Kontroller at strømforsyningen er normal. Slå på når strømforsyningen er normal.
C1	Temperatursensoren til den keramiske glassplaten er høy.	La platetoppen avkjøles og start platetoppen på nytt.
C2	Temperatursensor på IGBT er høy.	La platetoppen avkjøles og start platetoppen på nytt.
F5, F6	Avvik med vifte	Ta kontakt med tjenesteleverandøren.
EF	To eller flere kontroller blir berørt. Det kan være på grunn av søl på kontrollpanelet.	Rengjør kontrollpanelområdet.

EN

NO

SE

FI

DK

# Feilsøking

Problem	Problem/årsak	Løsning
Koketoppen kan ikke slås på.	Ingen strøm.	Sørg for at den keramiske platetoppen er koblet til stikkontakten og er påslått. Kontroller om strømmen er borte i området hvor du bor. Hvis du har kontrollert alt, og problemet vedvarer, må du tilkalle en kvalifisert tekniker.
Berøringskontrollene virker ikke.	Kontrollene er låst.	Frigjør kontrollene. Se delen «Barnesikring» for instruksjoner.
Berøringskontrollene er vanskelige å betjene.	Det kan skyldes en tynn vannfilm over kontrollene eller at du bruker bare fingerspissen når du berører kontrollene.	Sørg for at området med berøringskontrollene alltid er tørt, og bruk den myke delen av fingertuppen når du berører kontrollene.
Glasset blir ripet opp.	Kokekar med skarpe kanter. Det er brukt grove skuresvamp eller andre rengjøringsprodukter som ikke passer for en keramisk koketopp.	Bruk kokekar med flat og jevn bunn. Se «Velg riktige kokekar». Se «Rengjøring og vedlikehold».
Noen kokekar lager sprake- eller klikkelyder.	Dette kan være forårsaket av kokekarets utforming (lag av forskjellige metaller som vibrerer annerledes).	Dette er normalt for kokekar og er ikke tegn på en feil.
Induksjonsplatetoppen lager en lav summing når den brukes med høy varme.	Dette er forårsaket av induksjonsteknologien.	Dette er normalt, men støyen bør roe ned eller forsvinne helt når du reduserer varmeinnstillingen.
Viftestøy kommer fra induksjonsplatetoppen.	En kjølevifte som er innebygd i induksjonsplatetoppen har slått seg på for å hindre at elektronikken blir overopphetet. Den kan fortsette å kjøre selv etter at du har slått av induksjonsplatetoppen.	Dette er normalt og du trenger ikke gjøre noe. Ikke slå av strømmen til induksjonsplatetoppen mens viften er i gang.
Kokekar blir ikke varme, og vises på skjermen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Induksjonsplatetoppen kan ikke oppdage kokekaret, da det ikke er egnet for induksjon.</li> <li>Induksjonsplatetoppen kan ikke oppdage kokekaret, fordi det er for lite for varmesonen, eller det ikke er plassert på midten.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bruk kokekar som er egnet for induksjon. Se delen «Velg riktige kokekar».</li> <li>Sett kokekaret på midten, og sørg for at basen passer til størrelsen på varmesonen.</li> </ul>
Induksjonstoppen eller en varmesone har slått seg av uventet. Det høres et pip, og det vises en feilkode (vanligvis vekslende med ett eller to sifre på displayet).	Teknisk feil.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Skriv ned bokstavene og tallene til feilen, slå av strømmen til induksjonstoppen ved stikkontakten, og ta kontakt med en kvalifisert tekniker.</li> </ul>

Problem	Problem/årsak	Løsning
LED-lampen tennes ikke når enheten er koblet til.	Ingen strømforsyning.	Kontroller at støpselet er satt godt inn i stikkontakten og at stikkontakten fungerer.
	Feil på tilkoblingen til strømkortet og displaykortet.	Kontroller forbindelsene.
	Strømkortet er skadet.	Bytt ut strømkortet.
	Displaykortet er skadet.	Bytt ut displaykortet.
Noen knapper fungerer ikke, eller LED-skjermen er ikke normal.	Displaykortet er skadet.	Bytt ut displaykortet.
Indikatoren for matlagingsmodus tennes, men oppvarmingen starter ikke.	Høy temperatur på platetoppen.	Omgivelsestemperaturen kan være for høy. Luftinntak eller luftventil kan være blokkert.
	Det er noe galt med viften.	Kontroller at viften går jevnt. Hvis ikke, må den byttes ut.
	Strømkortet er skadet.	Skift ut strømkortet.
Oppvarmingen stopper plutselig under drift, og displayet blinker «U».	Typen kokekar er feil.	Bruk riktig kokekar.
	Kokekaret har for liten diameter.	
	Komfyren er overopphetet;	Enheden er overopphetet. Vent til temperaturen kommer tilbake til normal. Trykk «PÅ/AV»-knappen for å starte enheten på nytt.
		Kokekarpåvisningskretsen er skadet. Bytt ut strømkortet.
Varmesoner på samme side (som den første og andre sonen) vil vise «U» .	Feil på tilkoblingen til strømkortet og displaykortet.	Kontroller forbindelsene.
	Displaykortet til kommunikasjonsdelen er skadet.	Bytt ut displaykortet.
	Hovedkortet er skadet.	Skift ut strømkortet.
Viftemotoren høres unormal ut.	Viftemotoren er skadet.	Bytt ut viften.

## Spesifikasjoner

Merke	<b>Epoq</b>
Modell	<b>EIH602B23N</b>
Type platetopp	Elektrisk induksjon
Antall varmesoner	4
<b>Varmesone(r) Liten Høyre Bak</b>	
Oppvarmingsteknologi	Induksjon
Størrelse	15 cm diameter
Strømforbruk	179,8 Wh/kg
<b>Varmesone(r) Stor Høyre Foran</b>	
Oppvarmingsteknologi	Induksjon
Størrelse	21 cm diameter
Strømforbruk	172,9 Wh/kg
<b>Varmesone(r) Venstre Bak</b>	
Oppvarmingsteknologi	Induksjon
Størrelse	21 x 19 cm diameter
Strømforbruk	175,6 Wh/kg
<b>Varmesone(r) Venstre Foran</b>	
Oppvarmingsteknologi	Induksjon
Størrelse	21 x 19 cm diameter
Strømforbruk	180,3 Wh/kg
Energiforbruk til platetoppen	176,7 Wh/kg
Platetoppen overholder	EN 60350-2
Merkespenning	220-240V~ / 380-415V 3N~
Merkefrekvens	50 Hz
Totalt strømforbruk	7400 W
Strømforbruk i ventemodus	0,5 W
Nettovekt	10,35 kg
Produktets mål:	
Ekstern bredde	59,0 cm
Ekstern dybde	52,0 cm

Funksjoner og spesifikasjoner kan endres uten varsel.

Du finner nyeste versjonen av sikkerhets- og instruksjonshåndboken ved å besøke det offisielle nettstedet nedenfor (andre nettsteder inneholder kanskje ikke den fullstendige og mest oppdaterte versjonen):

<https://www.currys.co.uk/services/repairs-maintenance/product-service-manuals.html>



Dette symbolet på produktet eller emballasjen betyr at produktet ikke skal deponeres sammen med annet husholdningsavfall. Det er i stedet ditt ansvar å deponere utstyret ved å levere det til en egnet miljøstasjon for brukt elektrisk og elektronisk utstyr. Adskilt innsamling og resirkulering av brukt utstyr ved deponering bidrar til å verne om naturressurser og påse at det resirkuleres på en måte som verner om både mennesker og miljøet.

Du kan få mer informasjon om hvor du kan levere avfall til resirkulering ved å ta kontakt med de lokale myndighetene eller stedet der du kjøpte produktet.

EN

NO

SE

FI

DK

EN

NO

SE

FI

DK

**Tack** för köpet av din nya induktionshäll.

Du måste läsa bruksanvisningen för att helt förstå hur du ska använda den på rätt sätt.

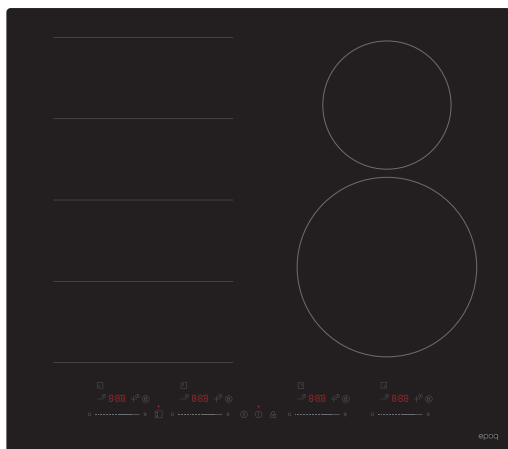
Denna enhet **MÅSTE** installeras av en kvalificerad elektriker. Låt elektrikern läsa avsnittet om installationen i bruksanvisningen.

Läs igenom alla säkerhetsvarningar noga före användning och spara denna bruksanvisning för framtida behov.

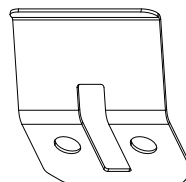
## Uppackning

Avlägsna allt förpackningsmaterial. Behåll förpackningen. Om du ska kassera den, gör så i enlighet med lokala regler.

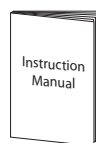
Följande delar medföljer:



Huvudenhet



Monteringsfäste x 4



Bruksanvisning

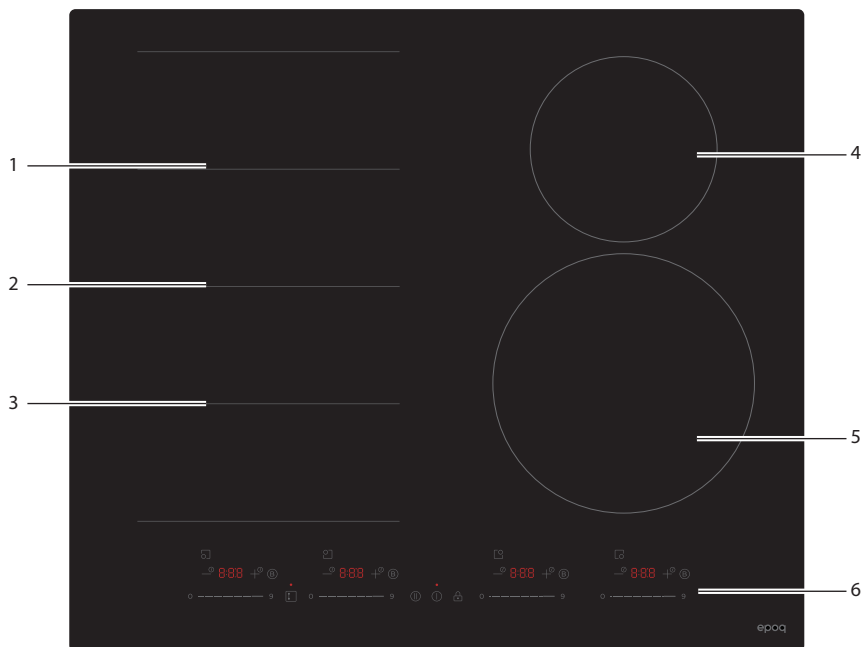


Tätningslist x 4

\* Alla bilder är endast som referens, se din enhet för den faktiska delen.

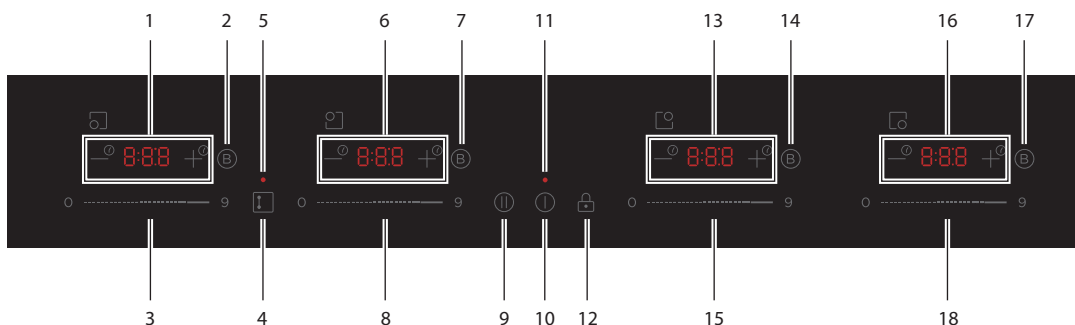


## Huvudenheten



- |                         |                        |
|-------------------------|------------------------|
| 1. Bakre vänster kokzon | 4. Bakre höger kokzon  |
| 2. Överbrygningszon     | 5. Främre höger kokzon |
| 3. Främre höger kokzon  | 6. Kontrollpanel       |

## Kontrollpanel



### Främre vänster kokzon

1. Tidursreglage +/- och tidursdisplay.
2. Boost-kontroll
3. Effektnivåreglage

### Överbrygningszon

4. Reglage för överbrygningszon
5. Indikator för överbrygningszon

### Bakre vänster kokzon

6. Tidursreglage +/- och tidursdisplay.
7. Boost-kontroll
8. Effektnivåreglage

### Huvudreglage

9. Pausreglage.
10. Strömbrytare
11. Strömindikator

### 12. Barnlås

### Bakre höger kokzon

13. Tidursreglage +/- och tidursdisplay.
14. Boost-kontroll
15. Effektnivåreglage

### Främre höger kokzon

16. Tidursreglage +/- och tidursdisplay.
17. Boost-kontroll
18. Effektnivåreglage

EN

## Innan du använder din nya häll

---

NO

Innan du använder din nya häll måste du:

- Läsa igenom denna bruksanvisning och vara särskilt uppmärksam på avsnittet "Säkerhetsvarningar".
- Ta bort eventuell skyddsfilm som fortfarande kan finnas kvar på keramikhällen.
- Rengöra hällen med en fuktig trasa och lite diskmedel. Använd inte skarpa rengöringsmedel som slipande rengöringsmedel som kan orsaka repor, slipande disksvampar eller fläckborttagningsmedel.
- Under den första användningen kan produkten "lukta ny", vilket är normalt och försvinner gradvis.

SE

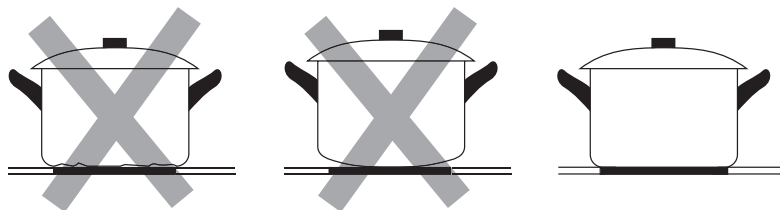
FI

DK

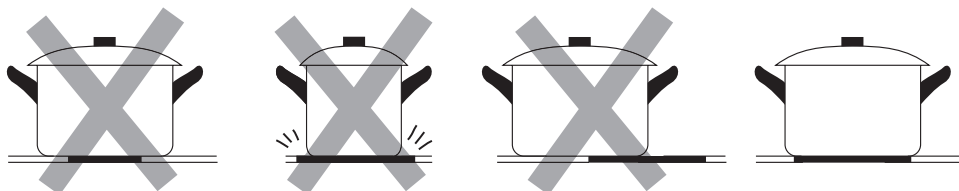
\* Alla bilder är endast som referens, se din enhet för den faktiska delen.

# Välja rätt stek- och kokkärl

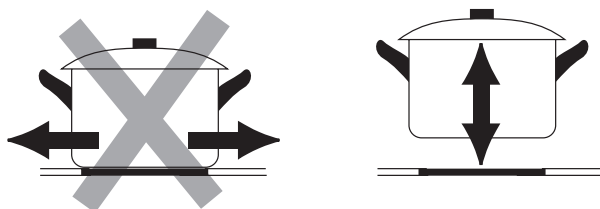
Använd inte kokkärl med ojämna kanter eller ojämn botten.



Se till att botten på kokkärl är jämnt, ligger plant mot glaset och är i samma storlek som kokzonen. Centrera alltid kokkärl på kokzonen.



Lyft alltid bort kokkärl från keramikhällen – dra inte eftersom det kan repa glaset.



Ett enkelt sätt att kontrollera om ditt befintliga kokkäl lämpar sig för användning med induktionshällen, är att röra vid kokkärls botten med en magnet. Om magneten fastnar på kokkärls botten och botten är minst 3 mm tjock, är den säker att använda. Ju tjockare ett kokkärls botten är, desto högre är kokkärls järnhalt vilket är bättre.



- De uppvärmda områdena startar och stänger av även när högre värmeinställningar används. Detta beror på en säkerhetsanordning som förhindrar att glaset överhettas. Vissa på- och avstängningar när man tillagar på höga temperaturer är helt normalt, orsakar inga skador på hällen och fördröjer tillagningstiden mycket lite. Överdriven på- och avstängning kan emellertid orsakas av ett olämpligt kokkärl eller en stekpanna som är mindre än det uppvärmda området. Om på- och avstängningen sker för ofta, ska du sluta att använda kokkärl.
- För att förbättra prestandan och minska energiförbrukningen ska man alltid använda stekpannor med passande lock.
- Om hällens glasyta är spräckt, stäng av produkten för att undvika risken för elektriska stötar. Kontakta en auktoriserad reparationsverkstad.
- Se till att alltid finns tillräckligt mycket vätska i kokkärl. På grund av överhettning kan ett tomt kokkärl orsaka skador på både kokkärl och kokzonen.

## Mått på kokkärl

Kokzonen är, upp till en gräns, automatiskt anpassad efter kokkärls diameter. Men detta kokkärl måste ha en bottendiameter som är minst lika stor som den aktuella kokzonen. För att optimera hällens effektivitet, ska kokkärl placeras mitt på kokzonen.

Kokzon	Bottendiametern på kokkärl till induktionshäll	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
1-2	100	220
3	100	150
4	140	210
Överbrygningszon	210	220x380

## Kokkärlsdetektering

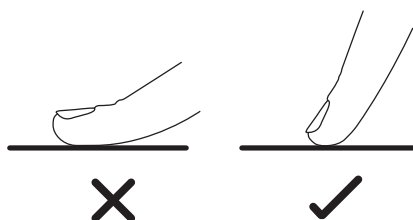
Hällen fungerar bara som den ska om den detekterar typen av kokkärl. Om du ser följande symboler när du har ställt en kastrull på en kokzon, så kan du inte använda en kastrull som passar för induktionshällar. Det är inte fel på hällen, prova att använda en annan kastrull. Alla kokzoner är inställda så att de fungerar lite olika, så ibland kan du märka att en kastrull som fungerar på en kokzon inte fungera på en annan. Om så är fallet ska du använda en annan kastrull.

- Om denna symbolen visas har du antingen inte placerat kastrullen på kokzonen eller är det inte rätt sorts kastrull.
- Om man placerar en kastrull på en kokzon med strömmen är påslagen, visas siffran -.
- Om man inte placerar en kastrull på en kokzon med strömmen är påslagen, visas tecknet -.



## Använda pekkontrollerna

- Kontrollerna svarar på beröring, så du behöver inte använda något tryck.
- Använd fingertoppen.
- Du hör en ljudsignal varje gång som en beröring registreras.
- Se till att kontrollerna alltid är rena och torra, och att det inte finns några föremål (t.ex. ett redskap eller en trasa) som täcker dem. Även en tunn film med vatten kan göra att kontrollerna blir svåra att hantera.



# Använda hällen

Informationen i följande tabell är endast som vägledning

Effektnivå	Använd för
0	Element av
1-2	Försiktig uppvärmning av mindre mängd livsmedel. Smälta choklad, smör och livsmedel som bränns lätt. Försiktig sjudning. Långsam uppvärmning.
3-4	Värma upp. Snabb sjudning. Koka ris
5-6	Pannkakor
7-8	Sautera, koka pasta.
9-P	Fräsa upp/woka. Bryna. Koka upp soppa. Koka vatten.

EN

NO

SE

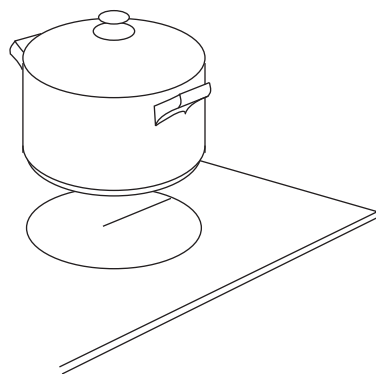
FI

DK

1. Placera ett lämpligt kokkärl på kokzonen som du vill använda. Se till att botten på kokkärlen och ytan på kokzonen är rena och torra.



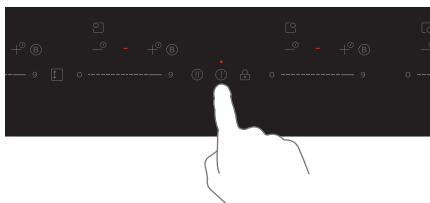
- Placera inte heta stekpannor på kontrollpanelen eftersom det kan orsaka skador.



2. Tryck på **ON/OFF**, en ljudsignal hörs och hällen startar. Varje kokzon visar tecknet "-".



- Om man inte använder en kokzon på 20 sekunder stängs hällen av.



3. Tryck på effektnivån för kokzonen som du vill använda. Effektnivån visas.



EN

NO

SE

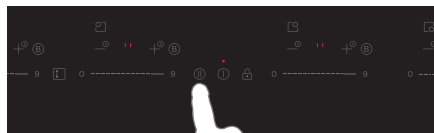
FI

DK

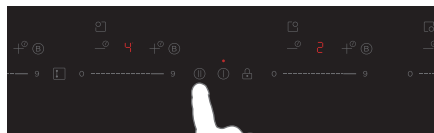
## Pausa tillagning

Pausa tillagning sänker effektnivån till nivå 2 på alla kokzoner. Om pausen inte inaktiveras inom 8 timmar kommer hällen att stängas av.

- Tryck på PAUS-reglaget för att starta tillagningen. Alla tillagningsnivåer visar 11.

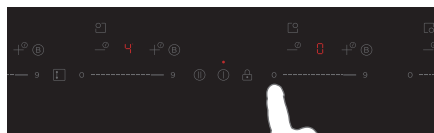


- Tryck på PAUS-reglaget igen för att inaktivera paus. Alla kokzoner återgår till sina föregående effektnivåer.

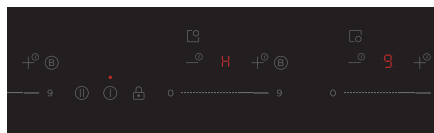


## Stänga av en kokzon

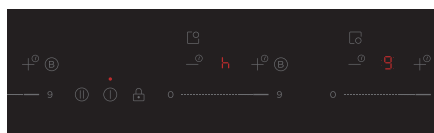
- Ställ effektnivån på 0 för kokzonen som du vill stänga av. Tryck på siffran 0 eller dra fingret åt vänster tills nivån når 0.



- Bokstaven/symbolen "H" visas för att indikera att kokzonerna fortfarande är varma, rör inte kokzonerna när "H" visas.



Kokzonen är väldigt varm



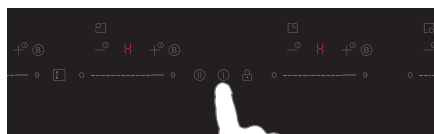
Kokzonen är varm

## Stänga av hällen

1. För att stänga av hällen trycker du på **ON/OFF**. "H" visas för de kokzoner som fortfarande är varma.



- Bokstaven/symbolen "H" visas för att indikera att kokzonerna fortfarande är varma, rör inte kokzonerna när "H" visas.



## Maximal tillagningstid

Av säkerhetsskäl är tillagningstiden för varje kokzon begränsad till en maximal varaktighet. Maximal tillagningstid beror på den senast inställda effektnivån. Om effektnivån inte ändras, kommer kokzonen att stängas av automatiskt när den maximala tillagningstiden är nådd.

Effektnivå	Pausa	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Maximal drifttid (timmar)	8	8	8	6	6	4	4	2	2	1,5

## Effektboostläge

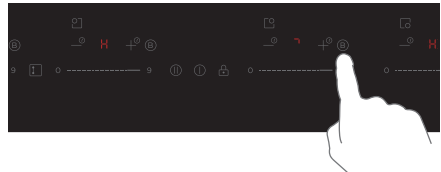
Effektboost finns på alla kokzoner, men bara en på vardera sidan av hällen åt gången, så högst två zoner. Den sätter på värmeelementet på maximal effekt så att kastrullen blir så varm som möjligt på kortast möjliga tid. Därefter återgår den till den tidigare inställda effektnivån. Om en effektnivå inte ställs in, dvs. nivån är 0, och du väljer Effektboost, kommer effektnivån efter 10 minuter att återgå till effektnivå 9.

### Effektboosttabell

Kokzon	Vänster sida			Kokzon	Höger sida	
	<b>Boost aktiv (10 min)</b>	Effektnivån får vara högst 3			<b>Boost aktiv (10 min)</b>	Effektnivån får vara högst 4
	Effektnivån får vara högst 3	<b>Boost aktiv (10 min)</b>			Effektnivån får vara högst 7	<b>Boost aktiv (10 min)</b>

### Aktivera effektboost

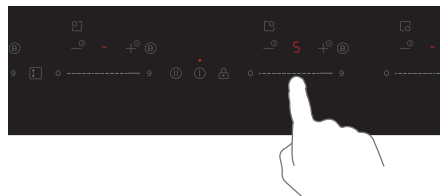
- Aktivera en kokzon och en effektnivå, tryck därefter på BOOST-reglaget. Displayen animeras. Effektboost stängs automatiskt av efter 10 minuter och den ursprungliga effektnivån fortsätter att vara på.



- Effektboost kan man använda på överbryggningszonen, men den återgår till den ursprungliga effektnivån efter 5 minuter.

### Inaktivera effektboost

- För att inaktivera Effektboost-läget, justera effektnivån genom att trycka på STRÖMBRYTAREN.

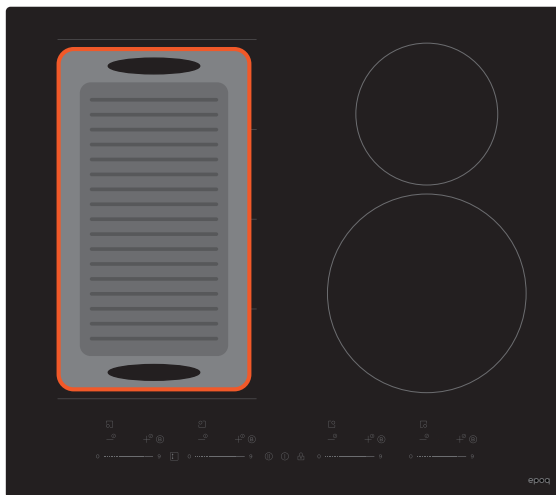


- Effektboost finns i alla kokzoner men inte alla samtidigt (se effektboosttabellen).
- Effektboost inaktiveras automatiskt efter 10 minuter eller 5 minuter om man använder överbryggningszonen.

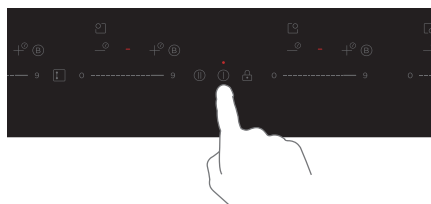
# Överbrygningszon

Din häll har en överbrygningszon, som när den aktiveras startar den vänstra främre och bakre kokzonen som en. Denna funktion kan användas när du vill använda ett större kokkärl eller galler. Placera kokkärl över båda kokzonerna och när effekten justeras, justeras båda kokzonerna som en.

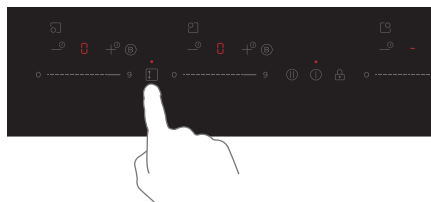
1. Placera ett passande kokkärl på överbrygningszonen. Se till att botten på kokkärlen och ytan på kokzonen är rena och torra.



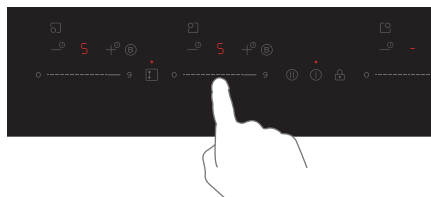
2. Håll **ON/OFF** intryckt under en sekund, en ljudsignal hörs och hällen stängs av. Varje kokzon visar "0" och decimaltecknen blinkar.



3. Tryck på **BRIDGING ZONE**-reglaget. LED-indikatorn tänds ovanför överbrygningszon-reglaget, och de två vänstra kokzonerna är sammankopplade.

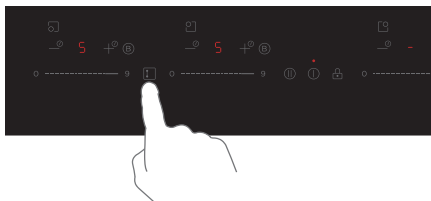


4. Tryck på **POWER LEVEL**-reglaget för endera kokzonen för att välja effektnivå. Effektnivån justeras automatiskt för båda zonerna.





5. För att stänga av överbrygningszonen trycker du på **BRIDGING ZONE**-reglaget, och LED-indikatorn ovanför reglaget slocknar. Båda zonerna förblir på, men kan nu justeras var för sig.



EN

NO

SE

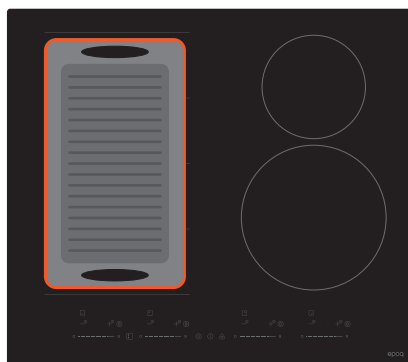
FI

DK

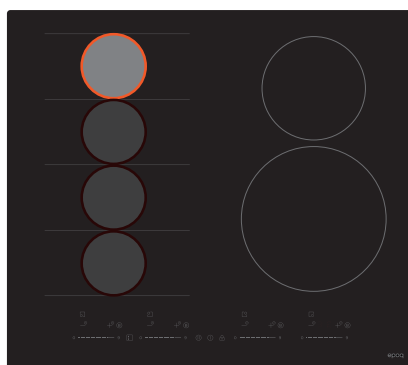
## Kokkärlens placering på överbrygningszonen

Följande bilder visar var man ska placera kokkärnen när man använder överbrygningszonen.

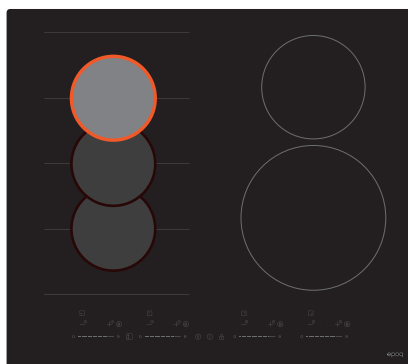
- Stort kokkärl eller braspanna, som kan täcka hela överbrygningszonen.



- Litet kokkärl som är högst 13 cm kan placeras mellan varje zon.



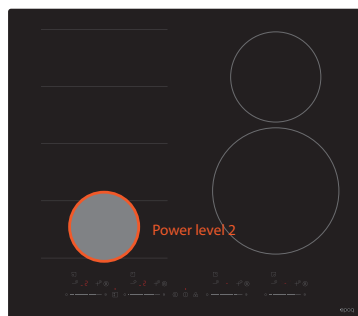
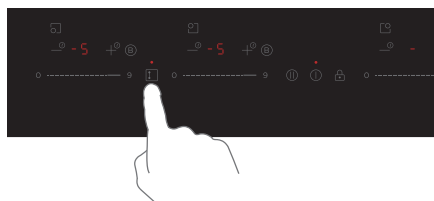
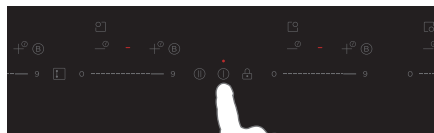
- Medelstort kokkärl som är minst 13 cm kan placeras var som helst på någon av mittlinjerna.



## Överbrygningszon med flera effektnivåer

Överbrygningszonen kan ställas in så att den har 3 olika effektnivåer (2 - 5 -9). Då kan du dra kokkärlet över zonen bakifrån och fram, och hällen ändrar automatiskt effektnivån när kokkärlet identifieras.

1. Hällen måste vara påslagen. Placera ett kokkärl på överbrygningszonen.
2. Håll **BRIDGING ZONE**-reglaget intryckt i 3 sekunder. Om du placerar kokkärlet till höger kommer "-9" att visas på displayen, står kokkärlet i mitten visas "-5" eller om det står framtill visas "-2".
3. Dra fram kokkärlet och när det läget identifieras ändras effektnivån automatiskt.
4. För att stänga av funktionen med flera effekter, tryck på **BRIDGING ZONE**-reglaget.



# Ställa in tiduren för kokzonerna

Hänvisa till "Maximal tillagningstid".

EN

NO

SE

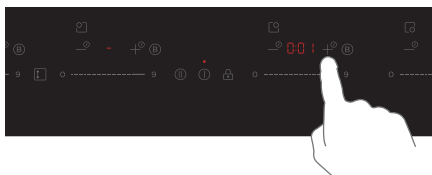
FI

DK

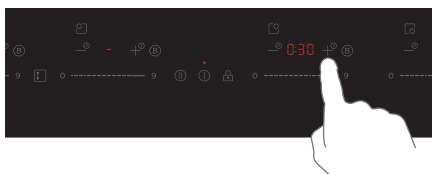
1. Välj en kokzon och ställ in en effektnivå.



2. Tryck på **TIMER**-reglaget + eller -. Om du har tryckt på + kommer "0:01" att visas, har du tryckt på - kommer "3:59" att visas.

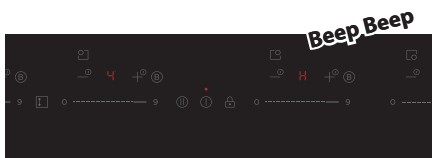


3. Fortsätt att trycka på reglaget + och - för att välja tillagningstidens längd.

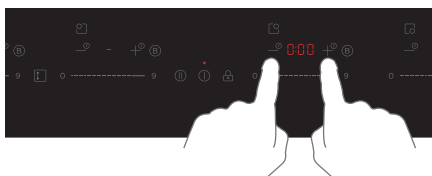


- Tiduret blir kvar på displayen och fortsätter nedräkningen, vill du se effektnivån trycker du på skjutreglaget för effektnivån.

4. När tiduret når noll hörs en ljudsignal och kokzonen stängs av.



5. Om du vill avbryta ett tidur trycker du på **TIMER**-reglaget + och - samtidigt. Displayen visar "0:00".



EN

## Automatisk avstängning - Spill

---

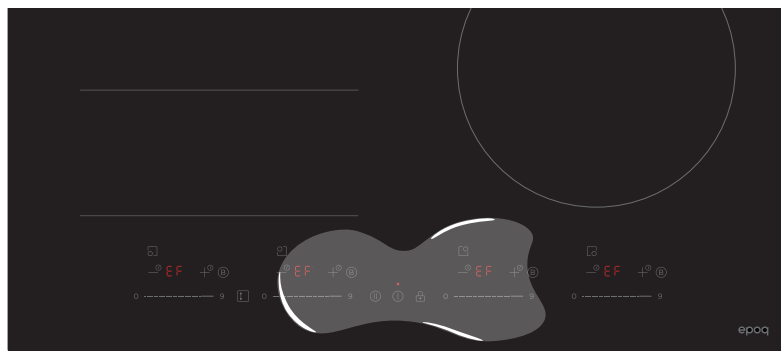
Om det spillar över på eller täcker reglagen, kommer hällen att stängas av automatiskt.

NO

SE

FI

DK



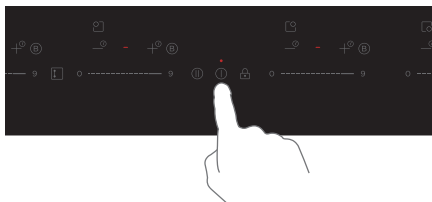
"EF" visas på displayen och indikerar vilket eller vilka reglage som är täckta av exempelvis spill. Eventuella spill ska genast torkas upp. Kokzonerna stängs av om vätska täcker reglagen.

# Ställa in barnlåset

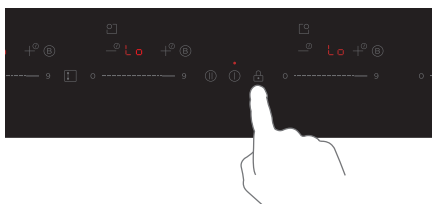
Din häll har en barnlåsfunktion för att hindra att hällen startas oavsiktligt eller ändras av ett barn. När den aktiveras visar alla kokzoner bokstäverna "Lo" när man trycker på zonen.

## Aktivera barnlåset

1. Barnlåset kan aktiveras med hällen på- eller avstängd. Om du vill använda barnlåset när hällen är igång, sätt på det och välj vilka kokzoner det ska gälla för.



2. Håll **CHILD LOCK**-reglaget intryckt, en ljudsignal hörs och "Lo" visas i varje kokzon.



- När bokstäverna "Lo" visas på displayen är hällen låst och det enda reglaget som fungerar är STRÖMBRYTAREN.

## Inaktivera Child Lock

- För att inaktivera barnlåset, tryck på CHILD LOCK-reglaget.

EN

NO

SE

FI

DK



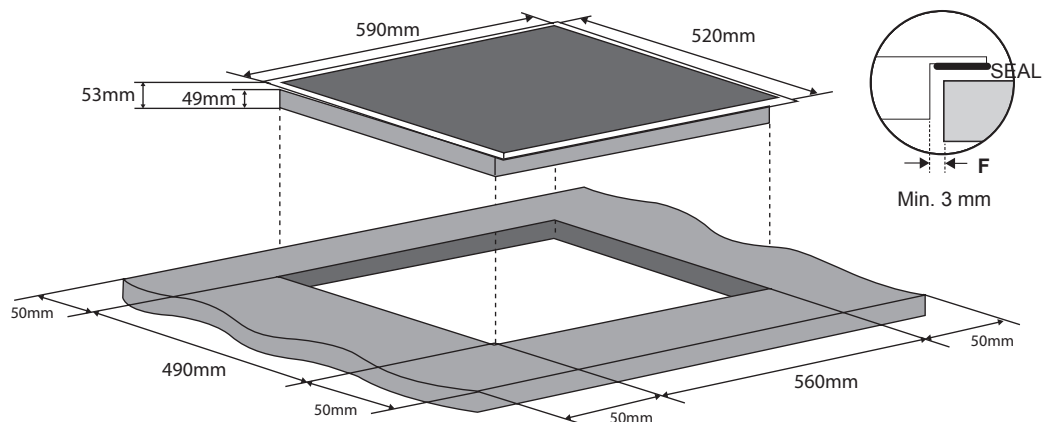
Den elektriska anslutningen av hällen ska utföras av en auktoriserad serviceperson eller kvalificerad elektriker enligt anvisningarna i handledningen, och i enlighet med gällande föreskrifter.

- Innan du ansluter hällen elnätet hemma måste du kontrollera att to spänningsinställningarna överensstämmer. Detta specificeras på typskylten på produkten och/eller förpackningen, med användningsförhållandena.
- Gällande lagar, förordningar, direktiv och standarder i användningslandet ska följas (säkerhetsföreskrifter, korrekt återvinning i enlighet med bestämmelserna osv.)

## Placering

När förpackningsmaterialet har tagits bort från hällen och tillbehören, måste du kontrollera att hällen inte är skadad. Om du misstänker någon skada ska du inte använda produkten utan genast kontakta en auktoriserad serviceperson eller kvalificerad elektriker.

Se bilden nedan för installationsmått.

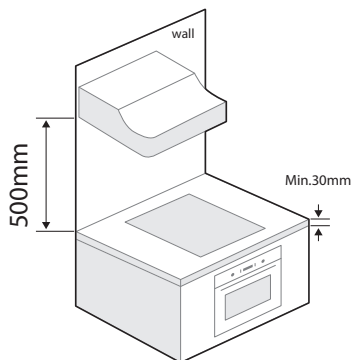
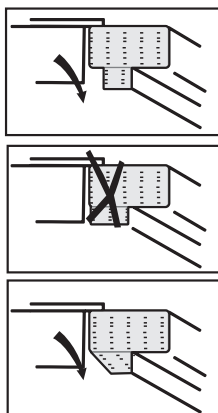
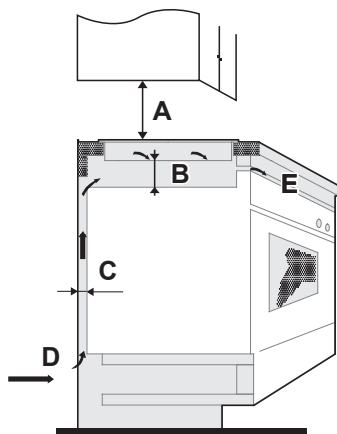


\* Alla bilder är endast som referens, se din enhet för den faktiska delen.

## Ventilationskrav



- Minsta avstånd till en fläkt är 500 mm, som kan vara mindre. Se fläktens installationshandbok.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
500 min	15 min	20 min	Luftintag	Luftuttag 2 mm



Det finns ventilationshål runt utsidan av hällen. DU MÅSTE se till att dessa hål inte blockeras av bänkskivan när du sätter hällen på plats.

EN

NO

SE

FI

DK

## Förbereda arbetsytan

Såga ur bänkskivan enligt följande mått som visas på ritningen nedan.

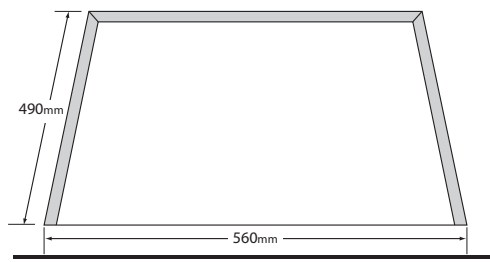
- För installation och användning måste ett avstånd på minst 5 cm lämnas runt utsågningen.
- Se till att tjockleken på bänkskivan är minst 20 mm. Använd en värmetålig bänkskiva för att undvika deformation som orsakas av värmen från hällen. Avståndet mellan hällen och överskåpet måste vara minst 50 cm.

### Utsågningsmått

Utsågningsmåten visas på bilden.



Alla mått anges i millimeter (mm) och utskärningens mått anges som: "nominellt mått"

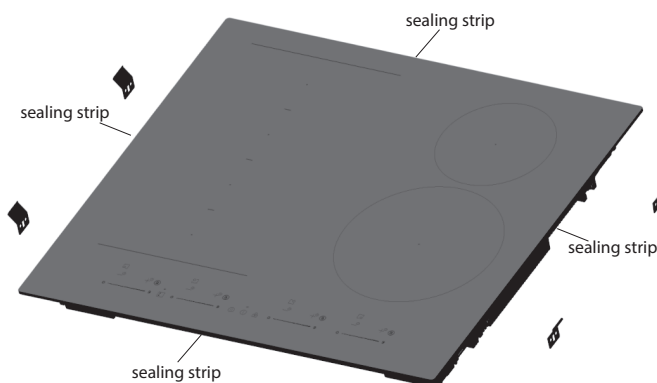


### Produktens totala mått

Längd: 590 mm, Bredd: 520 mm, Djup: 53 mm

## Placera hällen i bänkskivan

1. Vänd hällen upp och ned och lägg den på ett mjukt underlag.
2. Skruva fast monteringsfästena i hällens sidoväggar (se bild).
3. Fäst tättningslist (sealing strip) runt kanten på hällen.
4. Anslut stektermometern i uttaget.



- Hällen ska installeras av en auktoriserad serviceperson eller kvalificerad elektriker.
- Hällen får inte monteras ovanför kylutrustning, diskmaskiner och roterande torkar.
- Alla ytor runt hällen skall kunna stå emot värmen som genereras av hällen.
- Använd aldrig ångrengörare för att rengöra hällen.
- Använd inte silikontätning för att tätta hällen mot öppningen. Detta kommer att göra det svårt att ta bort hällen från hålet, särskilt om den behöver servas.

\* Alla bilder är endast som referens, se din enhet för den faktiska delen.



# Ansluta hällen till elnätet



- Elkabeln medföljer, men om den skadas och måste bytas ut, ska detta göras av en kvalificerad person med rätt verktyg för att undvika olyckor.
- Om den keramiska hällen ansluts direkt till elnätet måste en flerpoleg krets brytare installeras med minst 3 mm avstånd mellan kontakterna.
- Installatören måste se till att korrekt elektrisk anslutning gjorts och att den uppfyller säkerhetsbestämmelserna.
- Elkabeln får inte böjas eller klämmas för mycket.
- Elkabeln måste kontrolleras regelbundet och endast bytas av en kvalificerad person.

- Innan du fortsätter med den elektriska installationen måste du försäkra dig om att den elektriska spänningen har en strömbelastningsförmåga som lämpar sig för hällens maximala märkeffekt.
- Den elektriska installationen i bostaden måste vara jordad och uppfylla regionala elförordningar.
- Hällen måste ha en egen elektrisk strömförsörjningskrets, som måste inkludera en effektfrånskiljare. Finns inte dessa, ska de installeras av en kvalificerad elektriker innan hällen installeras.
- Effektfrånskiljaren måste vara lättåtkomlig när hällen har installerats.
- Använd inte adaptrar, grenuttag och/eller förlängningsladdar.
- En krets brytare med passande märkspänning, med en öppning som är minst 3 mm måste finnas i strömförsörjningskretsen.
- För hällen måste kabeln vara en H05VV-F (PVC-kabel) 3 x 4 mm<sup>2</sup>.
- Under installationen kan en felaktig anslutning skada produkten. Garantin täcker inte denna typ av skador.
- Alla reparationer måste utföras av en auktoriserad serviceperson eller kvalificerad elektriker.
- Koppla ifrån hällen innan du utför underhåll.

EN

NO

SE

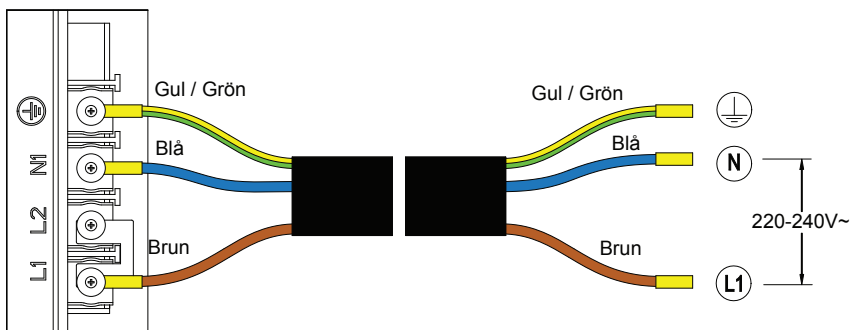
FI

DK

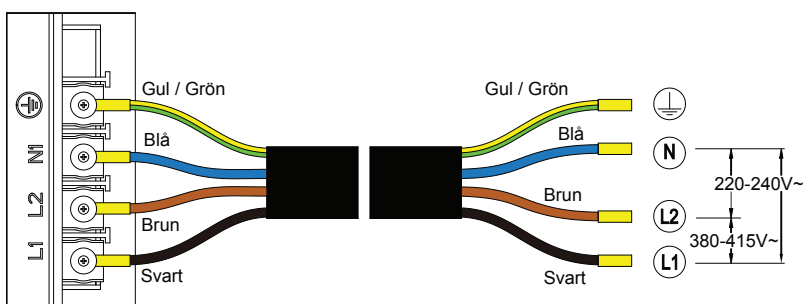
## Kopplingscheman

Anslut hällen med någon av ovanstående metoder, beroende på ingångsriktningen.

220-240V 1N~ 32A~ (25A~ när den används med Norwesco-kontakt)

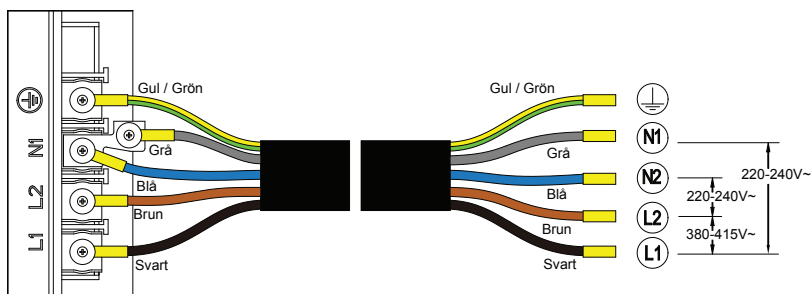


220-240V/380-415V 2N~ 25A~



**Anmärkning:** Vid montering av fyrtrådkabeln måste anslutningsstycket mellan L1 och L2 tas bort.

220-240V/380-415V 2N~ 16A~



**Anmärkning:** Vid montering av den femtrådiga tråden måste anslutningsstycket mellan L1 och L2 tas bort. Och lägg till ytterligare en kopplingsbit mellan grått och blått.



# Rengöring och underhåll



Ångrengörare får inte användas för att rengöra denna produkt.



För att undvika risken för elektriska stötar ska hällen alltid kopplas ifrån elnätet innan den rengörs.

Vad?	Hur?	Viktigt!
Daglig nedsmutsning på glas (fingeravtryck, märken, kvarvarande fläckar av mat eller sockerfritt spill på glaset)	<ol style="list-style-type: none"><li>Stäng av strömmen till den hällen.</li><li>Använd en hållrengöring medan glaset fortfarande är varmt (men inte hett!)</li><li>Skölj och torka torrt med en ren trasa eller hushållspapper.</li></ol>	<ul style="list-style-type: none"><li>När strömmen till hällen är avstängd, kommer det inte att visas någon indikering för "het yta" men kokzonen kan fortfarande vara het! Var mycket försiktig.</li><li>Kraftigt svampar, vissa nylon kökssvampar och sträva/slipande rengöringsmedel kan repa glaset. Läs alltid på etiketten för att kontrollera om rengöringsmedlet eller svampen är lämplig.</li><li>Lämna aldrig rester av rengöringsmedel på keramikhällen, eftersom glaset kan bli fläckigt.</li></ul>
Kokkäril som kokat över, smälta matrester och hett utspillt socker på glaset  Smält aluminiumfolie eller plast	<p>Ta bort dessa direkt med en stekspade, palettkniv eller rakbladskrapa som är lämplig för keramiska glashällar, men var försiktig med kokzonernas ytor:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>Stäng av strömmen till den hällen.</li><li>Håll bladet eller redskapet i 30° vinkel och skrapa smutsen eller spillet till en kall yta på den keramiska hällen.</li><li>Ta bort smutsen eller spillet med en disktrasa eller hushållspapper.</li><li>Följ steg 2 till 3 för "daglig nedsmutsning på glas" ovan.</li></ol>	<ul style="list-style-type: none"><li>Ta bort fläckar av smälta, sockrade livsmedel eller spill så snart som möjligt. Om det lämnas kvar på glaset kan det bli svårt att ta bort det och även permanent skada glasytan.</li><li>Risk för skärsår: när säkerhetsskyddet tagits bort, är bladet i en skrapa rakbladsvast. Använd mycket försiktigt och förvara alltid på en säker plats utom räckhåll för barn.</li></ul>

## Energispartips

### Häll

- Använd flatbottnade kokkäril.
- Använd kokkäril i rätt storlek för den kokzon som ska användas.
- Använd ett lock till kokkärlet.
- Minimera mängden vätska eller fett som används.
- Sänk värmen när vätskor börjar koka.

EN

NO

SE

FI

DK

## Felkoder

Felkod	Problem/Orsak	Lösning
E1, E2, E7	Fel på temperatursensorn.	Kontakta serviceleverantören.
E3, E4	Fel på temperatursensor för IGBT.	Kontakta serviceleverantören.
EU	Fel i anslutningen mellan displaykortet och nätkortet eller fel på kommunikationen med pekskärmens styrkrets.	Kontakta serviceleverantören.
EL, EH	Onormal matarspänning.	Kontrollera om strömförsörjningen är normal. Slå på strömmen efter att strömförsörjningen är normal.
C1	Temperatursensor för glaskeramikhällen är hög.	Låt hällen svalna och starta om den.
C2	Temperatursensor för IGBT är hög.	Låt hällen svalna och starta om den.
F5, F6	Fläkten fungerar onormalt.	Kontakta serviceleverantören.
EF	Två eller flera reglage har vidrörts. Kanske på grund av spill på kontrollpanelen.	Rengör kontrollpanelen.

# Felsökning

EN

NO

SE

FI

DK

Problem	Problem/Orsak	Lösning
Spisen kan inte slås på.	Ingen ström.	Se till att den keramiska hällen är ansluten till elnätet och att den är påslagen. Kontrollera om det finns ström i uttagen i ditt hem eller i området. Om du har kontrollerat allting och problemet kvarstår, ring en kvalificerad tekniker.
Pekkontrollerna reagerar inte.	Kontrollerna är låsta.	Lås upp kontrollerna. Se avsnittet "Barnlås" för instruktioner.
Pekkontrollerna är svåra att hantera.	Det kan finnas en tunn film med vatten över kontrollerna eller måste du använda fingertoppen när du vidrör kontrollerna.	Se till att pekkontrollområdet är torrt och använd fingertoppen när du vidrör reglagen.
Glaset är repat.	Ojäma kanter på kokkärlen. Olämplig, slipande kökssvamp eller rengöringsprodukter har använts.	Använd kokkärl med plana och jämna bottenar. Se "Välja rätt kokkärl". Se "Skötsel och rengöring".
Vissa kokkärl avger sprakande eller klickande ljud.	Detta kan orsakas av konstruktionen av ditt kokkärl (skikt av olika metaller vibrerar annorlunda).	Detta är normalt för kokkärl och tyder inte på något fel.
Induktionshällen avger ett lågt surrande ljud när den används inställd på hög värme.	Detta orsakas av tekniken för induktion.	Detta är normalt, men ljudet bör bli svagare eller försvinna helt när du minskar värmeläget.
Fläktljud hörs från induktionshällen.	En kylfläkt inbyggd i din induktionshäll har slagits på för att förhindra att elektroniken överhettas. Det kan fortsätta att vara igång även efter att du har stängt av induktionshällen.	Detta är normalt och kräver ingen åtgärd. Stäng inte av strömmen till induktionshällen när fläkten är igång.
Kastruller blir inte varma och visas på displayen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Induktionshällen kan inte upptäcka kokkärlet eftersom det inte är lämpligt för matlagning med induktion.</li> <li>Induktionshällen kan inte upptäcka pannan eftersom den är för liten för kokzonen eller inte korrekt centrerad på den.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Använd kokkärl som är lämpliga för induktion. Se avsnittet "Välja rätt kokkärl".</li> <li>Centrera kokkärlet och se till att dess bas överensstämmer med storleken på kokzonen.</li> </ul>
Induktionshällen eller en kokzon har oväntat stängt av sig själv, en ljudsignal hörs och en felkod visas (normalt alternerar en eller två siffror på tidursdisplayen).	Tekniskt fel.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Anteckna felets bokstäver och siffror, stäng av strömmen till induktionshällen vid eluttaget och kontakta en kvalificerad tekniker.</li> </ul>

Problem	Problem/Orsak	Lösning
LED-indikatorn tänds inte när produktens kontakt sätts i.	Ingen strömförsörjning.	Kontrollera om kontakten är ordentligt isatt och att uttaget fungerar.
	Fel på anslutningen mellan tillbehöreffektkortet och displaykortet.	Kontrollera anslutningen.
	Tillbehöreffektkortet är skadat	Byt tillbehöreffektkort.
	Displaykortet är skadat.	Byt displaykortet.
Vissa knappar fungerar inte eller LED-displayen fungerar inte normalt.	Displaykortet är skadat.	Byt displaykortet.
Lägesindikatorn tänds men uppvärmningen kommer inte igång.	Hällen har hög temperatur.	Omgivande temperatur kan vara för hög. Luftintag eller ventil kan vara blockerade.
	Något är fel med fläkten.	Kontrollera om fläkten går smidigt, i annat fall, byt ut den.
	Effektkortet är skadat.	Byt effektkortet.
Uppvärmningen stannar plötsligt Under användningen och på displayen blinkar "u".	Fel typ av kastrull.	Använd rätt kokkärl.
	Kastrullens diameter är för liten.	
	Kokkärlet är överhettat.	Enheten är överhettad. Vänta tills temperaturen återgår till normal. Tryck på STRÖMBRYTAREN för att starta om enheten.
		Område för kokkärlsdetektering är skadat, byt effektkortet.
Kokzonerna på samma sida (t.ex.den första och andra zonen) visar "u".	Fel på anslutningen mellan effektkortet och displaykortet,	Kontrollera anslutningen.
	Displaykortet för kommunikationsdelen är skadat.	Byt displaykortet.
	Nätkortet är skadat.	Byt effektkortet.
Fläktmotorn låter onormal.	Fläktmotorn är skadad.	Byt fläkten.

# Specifikationer

EN

NO

SE

FI

DK

Märke	<b>Epoq</b>
Modell	<b>EIH602B23N</b>
Typ av häll	Elektrisk induktion
Antal kokzoner	4
<b>Kokzoner Liten höger bak</b>	
Uppvärmningsteknik	Induktion
Storlek	15 cm diameter
Energiförbrukning	179,8 Wh/kg
<b>Kokzoner Stor höger fram</b>	
Uppvärmningsteknik	Induktion
Storlek	21 cm diameter
Energiförbrukning	172,9 Wh/kg
<b>Kokzoner Vänster bak</b>	
Uppvärmningsteknik	Induktion
Storlek	21x19 cm diameter
Energiförbrukning	175,6 Wh/kg
<b>Kokzoner Vänster fram</b>	
Uppvärmningsteknik	Induktion
Storlek	21x19 cm diameter
Energiförbrukning	180,3 Wh/kg
Hällens energiförbrukning	176,7 Wh/kg
Hällen uppfyller	EN 60350-2
Märkspänning	220-240V~ / 380-415V 3N~
Märkfrekvens	50 Hz
Total energiförbrukning	7 400 W
Energiförbrukning i viloläge	0,5 W
Nettovikt	10,35 kg
Mått	
Yttre bredd	59,0 cm
Yttre djup	52,0 cm

Funktioner och specifikationer kan ändras utan vidare meddelande.

För den senaste versionen av Säkerhets- och instruktionsbok, besök den officiella webbplatsen nedan (andra webbplatser kanske inte innehåller den fullständiga och senast uppdaterade versionen):

<https://www.currys.co.uk/services/repairs-maintenance/product-service-manuals.html>

EN

NO

SE

FI

DK



Symbolen på produkten eller förpackningen indikerar att produkten inte får kasseras med vanligt hushållsavfall. Istället är det ditt ansvar att avyttra kasserade produkter genom att lämna dem till en återvinningsstation för återvinning av kasserad elektrisk och elektronisk utrustning. Den separata insamlingen och återvinningen av kasserad utrustning bidrar till att bevara naturresurser och säkerställa att den återvinns på ett sätt som skyddar människors hälsa och miljön.

För mer information om var du kan lämna avfall för återvinning, kontakta din kommun eller där du köpte produkten.



**Kiitos** uuden induktiolieden ostamisesta.

Sinun on luettava tämä käyttöohje, jotta ymmärrät täysin, miten laitetta käytetään oikein.

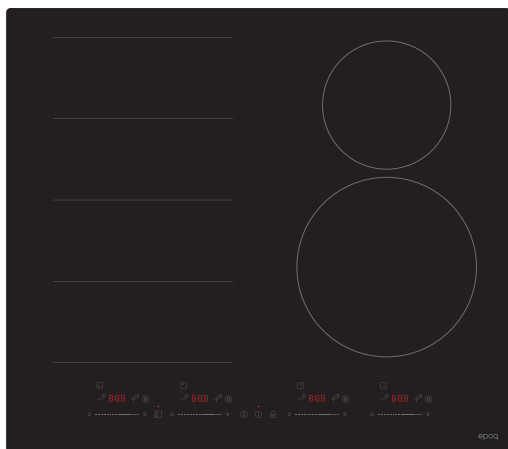
Tämä laite on asennettava sähköalan pätevän henkilön toimesta. Anna asentajan tutustua tämän käyttöoppaan asennusosaan.

Lue huolellisesti kaikki turvallisuusvaroitukset ennen käyttöä ja säilytä tämä käyttöopas tulevaa käyttöä varten.

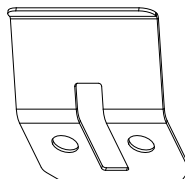
## Pakkauksen purkaminen

Poista kaikki pakkausmateriaali laitteesta. Säilytä pakkaus. Jos hävität pakkauksen, tee se paikallisten säädösten mukaisesti.

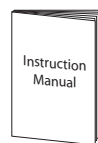
Seuraavat nimikkeet kuuluvat toimitukseen:



Päälaite



Asennusteline x 4



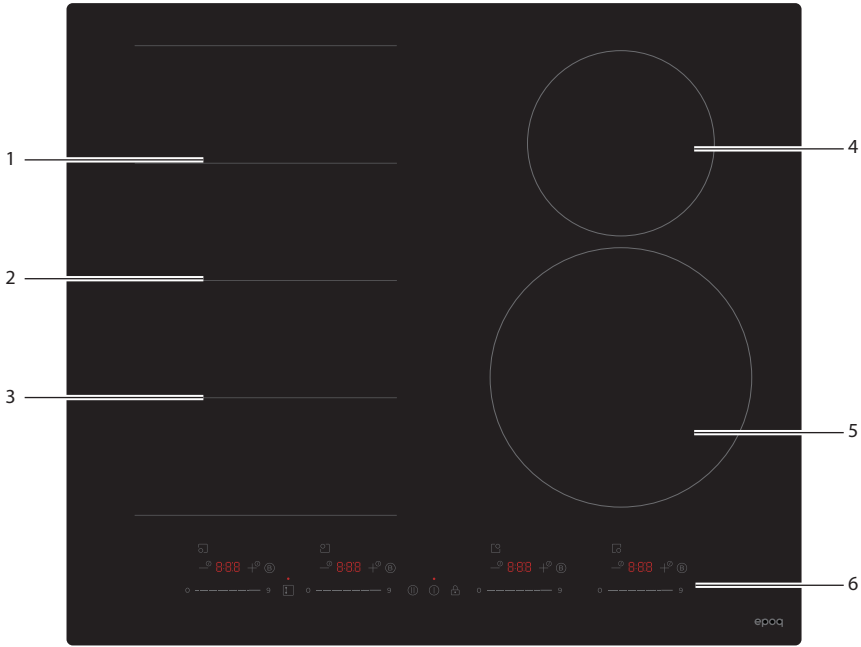
Käyttöopas



Tiivistenauha x 4

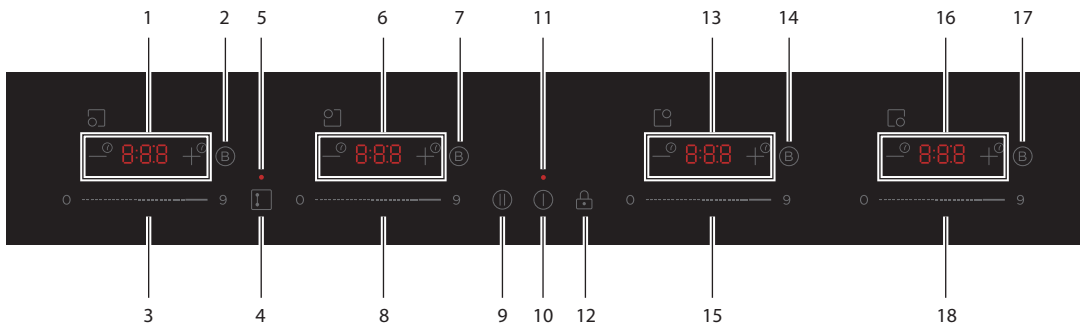
# Tuotteen yleiskatsaus

## Päälaite



- |                         |                         |
|-------------------------|-------------------------|
| 1. Takavasen keittoalue | 4. Takaoikea keittoalue |
| 2. Siltausalue          | 5. Etuoikea keittoalue  |
| 3. Etuoikea keittoalue  | 6. Ohjauspaneeli        |

## Ohjauspaneeli



### Etuvasen keittoalue

- Ajastimen +/- säätimet ja ajastimen näyttö.
- Tehostuksen ohjausvalitsin
- Tehotasojen säätimet

### Siltausalue

- Siltausalueen ohjaus
- Siltausalueen ilmaisin

### Takavasen keittoalue

- Ajastimen +/- säätimet ja ajastimen näyttö.
- Tehostuksen ohjausvalitsin
- Tehotasojen säätimet

### Pääsäätimet

- Tauko-ohjaus.
- On/Off-säätö
- Virran merkivalo
- Lapsilukko

### Takaoikea keittoalue

- Ajastimen +/- säätimet ja ajastimen näyttö.
- Tehostuksen ohjausvalitsin
- Tehotasojen säätimet

### Etuoikea keittoalue

- Ajastimen +/- säätimet ja ajastimen näyttö.
- Tehostuksen ohjausvalitsin
- Tehotasojen säätimet

# Ennen kuin käytät uutta keittolevyäsi

---

Ennen kuin käytät uutta keittolevyäsi, ole hyvä:

- Lue tämä käyttöopas kokonaan ja ota erityisesti huomioon kohta "Turvallisuusvaroitukset".
- Poista kaikki keraamisessa liedessä mahdollisesti vielä olevat suojakalvot.
- Puhdista liesi kostealla liinalla ja pesuaineella. Älä käytä aggressiivisiä puhdistusaineita, kuten hankaavia puhdistusaineita, jotka voivat aiheuttaa naarmuja, hankaavia astianpesusieniä tai tahranpoistoaineita.
- Ensimmäisen käytön aikana saattaa ilmetä "uuden laitteen hajua", joka häviää vähitellen, mikä on normaalia.

EN

NO

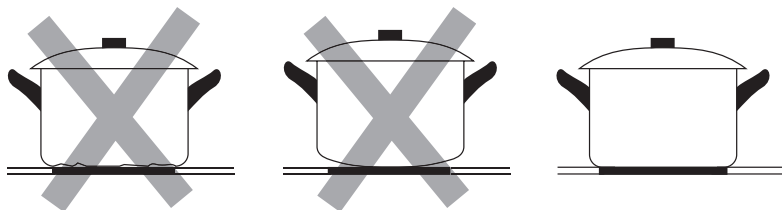
SE

FI

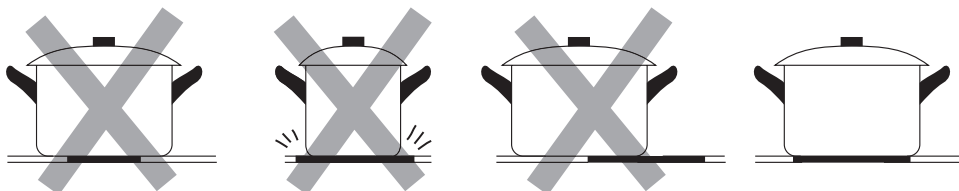
DK

## Oikeiden ruoanvalmistusvälineiden valinta

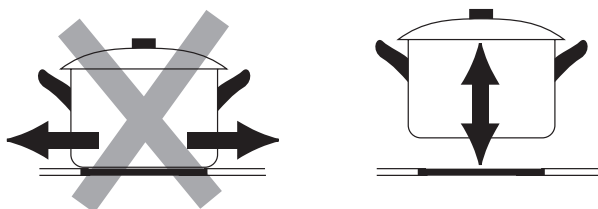
Älä käytä ruoanvalmistusvälineitä, joissa on rosoiset reunat tai kaareva pohja.



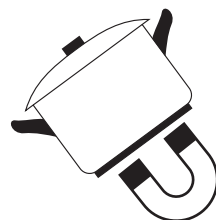
Varmista, että pannun pohja on tasainen, ja että se on tiiviisti kiinni lasipinnassa ja on saman kokoinen kuin ruoanvalmistusalue. Keskitä pannu aina ruoanvalmistusalueella.



Nosta aina pannut pois keraamiselta liedeltä - älä liu'uta, se voi naarmuttaa lasia.



Helppo tapa tarkistaa, soveltuuko nykyinen keittoastia induktiolieden kanssa käytettäväksi, on koskettaa alustaa magneetilla. Jos magneetti tarttuu pannun pohjaan ja pannun pohja on vähintään 3 mm paksu, sitä on turvallista käyttää. Mitä paksumpi pannun pohja ja mitä korkeampi rautapitoisuus pannussa on, sitä parempi.



- Lämmitetyt alueet kytkeytyvät päälle ja pois päältä, vaikka käytettäisiin korkeampia lämpöasetuksia. Tämä johtuu turvallisuuslaitteesta, joka estää lasia ylikuumenemasta. Jonkin verran kytkeytymistä päälle ja pois päältä korkeissa lämpötiloissa tapahtuvan ruoanlaiton aikana on aivan normaalia, eikä se vahingoita liettä eikä viivästytä ruoanlaittoaikaa juurikaan. Liiallinen kytkentä voi kuitenkin johtua siitä, että käytetään sopimatonta keittoastiaa tai kattilaa, joka on pienempi kuin lämmitettävä alue. Jos tapahtuu liiallista vaihtumista, lopeta keittoastian käyttö.
- Lisätäkseen suorituskykyä ja pienentääksesi energian kulutusta, käytä aina kattiloita, joilla on tiiviisti sopivat kannet.
- Jos keraaminen liedien lasipinta on haljennut, kytke laite pois päältä sähköiskun vaaran välttämiseksi. Ota yhteys valtuutettuun korjaamoon.
- Varmista, että paistinpannussa on aina riittävästi nestettä. Ylikuumenemisen vuoksi tyhjän kattilan käyttäminen keittoalueella voi vahingoittaa sekä kattilaa että keittoaluetta.

# Pannun mitat

Keittoalueet mukautuvat tiettyyn rajaan asti automaattisesti pannun halkaisijan mukaan. Tämän pannun pohjan halkaisijan on kuitenkin oltava vähintään vastaavan keittoalueen mukainen. Jotta liedin hyötysuhde olisi paras mahdollinen, aseta pannu keittoalueen keskelle.

Ruoanvalmistusalue	Induktio keittoastioiden pohjan halkaisija	
	Minimi (mm)	Maksimi (mm)
1-2	100	220
3	100	150
4	140	210
Siltausalue	210	220 x 380

## Keittoastian tunnistus

Liesi toimii oikein vain, jos se tunnistaa oikeanlaisen pannun. Jos näet seuraavat symbolit sen jälkeen, kun olet asettanut pannun keittoalueelle, et ehkä käytä induktioliedelle sopivaa pannua. Liesi ei ole viallinen, kokeile käyttää toista pannua. Kukin keittoalue on säädetty toimimaan hieman eri tavalla, joten joskus voi käydä niin, että pannu, joka toimii yhdellä keittoalueella, ei toimi toisella. Jos huomaat tämän tapahtuvan, käytä toista pannua.

- Jos näet tämän symbolin, et joko ole asettanut pannua keittoalueelle tai se ei ole oikeanlainen pannu.



- Jos pannu asetetaan keittoalueelle, kun virta on kytketty päälle, näyttöön tulee -.

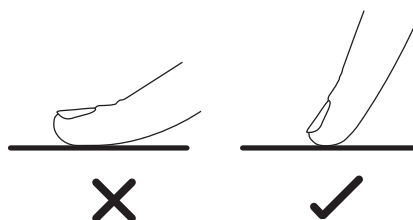


- Jos pannua ei ole asetettu keittoalueelle, kun virta kytketään päälle, näyttöön tulee -.



## Kosketusohjainten käyttäminen

- Ohjaimet vastaavat kosketukseen, joten niitä ei tarvitse painaa kovaa.
- Käytä koko sormenpäätä.
- Joka kerta, kun kosketus rekisteröidään, kuuluu ääni.
- Varmista, että hallintalaitteet ovat aina puhtaat ja kuivat ja että niiden päällä ei ole mitään esineitä (esim. astioita tai liinaa). Ohutkin vesikalvo voi tehdä ohjaimien käytöstä vaikeaa.



# Lieden käyttö

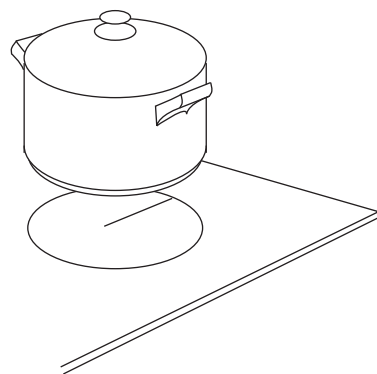
Seuraavassa taulukossa annetut tiedot ovat vain ohjeellisia

Tehotaso	Käyttö
0	Elementti pois päältä
1-2	Herkkä lämmittäminen pienille ruokamäärille. Suklaan, voin ja nopeasti palavien ruokien sulaminen. Lempää haudutus. Hidas lämpeneminen.
3-4	Uudelleenlämmitys. Nopea haudutus. Riisin keittäminen
5-6	Pannukakut
7-8	Hauduttaminen, pastan keittäminen.
9-P	Sekoituspaistaminen. Polttava. Keitto kiehuu. Kiehuva vesi.

1. Aseta sopivan kokoinen pannu käytettävälle ruoanvalmistusalueelle. Varmista, että pannun pohja ja ruoanvalmistusalueen pinta ovat puhtaita ja kuivia.



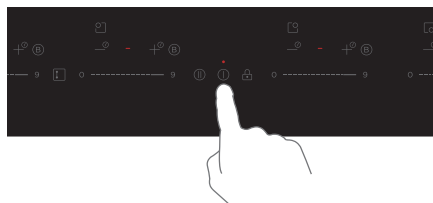
- Älä aseta kuumia pannoja ohjauspaneelille, se voi aiheuttaa vahinkoa.



2. Kosketa **ON/OFF**-säädintä, jolloin liesi piippaa ja kytkeytyy päälle. Jokaisella keittoalueella näkyy '-'.



- Jos keittoaluetta ei käytetä 20 sekunnin aikana, liesi kytkeytyy pois päältä.



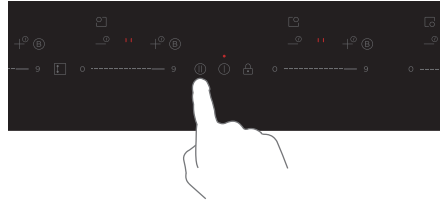
3. Kosketa haluamasi keittoalueen tehotasoa. Tehotaso tulee näyttöön.



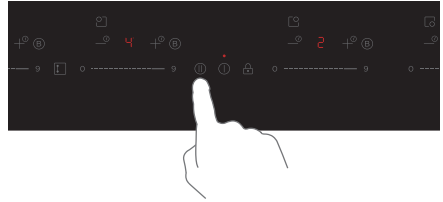
## Ruoanlaiton keskeyttäminen

Kypsennyksen keskeyttäminen alentaa tehon tasolle 2 kaikilla keittoalueilla. Jos taukoa ei poisteta käytöstä 8 tunnin kuluessa, liesi kytkeytyy pois päältä.

- Keskeytä kypsennys koskettamalla PAUSE-säädintä. Kaikkien keittotasojen näyttöön tulee II.

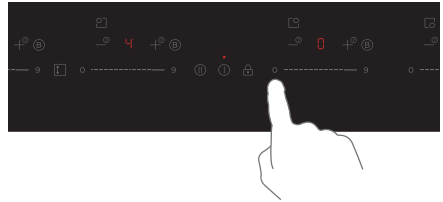


- Poista tauko käytöstä koskettamalla PAUSE-säädintä uudelleen. Kaikki keittoalueet palaavat edellisille tehotasoilleen.

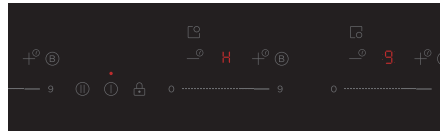


## Keittoalueen kytkeminen pois päältä

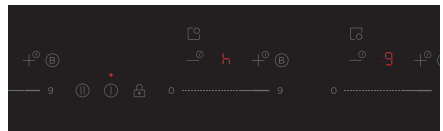
- Säädä sen keittoalueen tehotaso, jonka haluat kytkeä pois päältä, arvoon 0. Kosketa numeroa 0 tai liu'uta sormea vasemmalle, kunnes taso on 0.



- H- tai h-symboli tulee näkyviin, mikä osoittaa, että keittoalueet ovat vielä kuumia. Älä koske keittoalueisiin, kun H- tai h-symboli tulee näkyviin.



Keittoalue erittäin kuuma



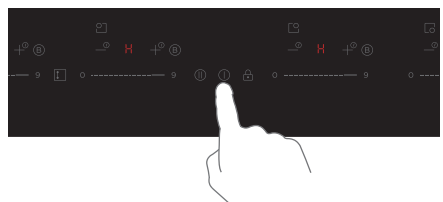
Keittoalue kuuma

## Lieden kytkeminen pois päältä

1. Voit sammuttaa liedon koskettamalla **ON/OFF**-säädintä. Näyttöön ilmestyy 'H' kaikissa keittoalueissa, jotka ovat vielä kuumia.



- H- tai h-symboli tulee näkyviin, mikä osoittaa, että keittoalueet ovat vielä kuumia. Älä koske keittoalueisiin, kun H- tai h-symboli tulee näkyviin.



## Enimmäiskypsennysaika

Turvallisuuden vuoksi kunkin keittoalueen kypsennysaika on rajoitettu enimmäiskeston.

Enimmäiskypsennysaika riippuu viimeksi asetetusta tehotasosta. Jos tehotasoa ei muuteta, keittoalue kytkeytyy automaattisesti pois päältä, kun enimmäiskypsennysaika on saavutettu.

Tehotaso	Tauko	1	2	3	4	5	6	7	8	9
<b>Maksimikäyttöaika (tuntia)</b>	8	8	8	6	6	4	4	2	2	1,5

## Power Boost (tehonlisäys) -tila

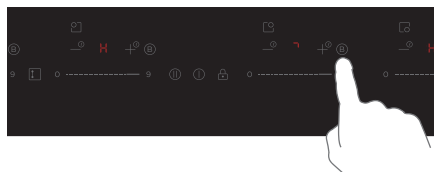
Tehonlisäys on käytettävissä kaikilla keittoalueilla, mutta vain yhdellä liedien kummallakin puolella kerrallaan, eli enintään kahdella alueella. Se kytkee lämmityselementin päälle maksimiteholla, jotta pannu kuumenee mahdollisimman nopeasti. Sen jälkeen se palaa aiemmin asetettuun tehotasoon. Jos tehotasoa ei ole asetettu, eli taso oli 0, ja valitset Tehon lisäys 10 minuutin kuluttua, tehotaso palautuu tehotasolle 9.

### Power Boost -taulukko

Ruoanvalmistus Alue	Vasen puoli			Ruoanvalmistus Alue	Oikea puoli	
	<b>Tehostus (boost) aktiivinen (10 min)</b>	Tehotason on oltava enintään 3			<b>Tehostus (boost) aktiivinen (10 min)</b>	Tehotason on oltava enintään 4
	Tehotason on oltava enintään 3	<b>Tehostus (boost) aktiivinen (10 min)</b>			Tehotason on oltava enintään 7	<b>Tehostus (boost) aktiivinen (10 min)</b>

### Power Boost aktivointi

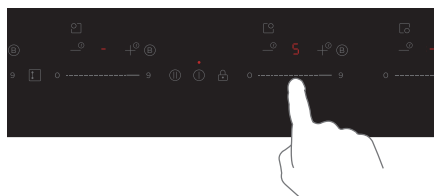
- Aktivoi haluamasi keittoalue ja tehotaso ja kosketa sitten BOOST-säädintä. Näyttö animoituu. Tehonlisäys kytkeytyy automaattisesti pois päältä 10 minuutin kuluttua ja alkuperäinen teho jatkuu.



- Tehonlisäystä voidaan käyttää siltausalueella, mutta se palaa takaisin alkuperäiselle tehotasolle 5 minuutin kuluttua.

### Power Boost käytöstä poistaminen

- Jos haluat poistaa Power boost -tilan käytöstä, säädä tehotasoa koskettamalla POWER-tason säädintä.



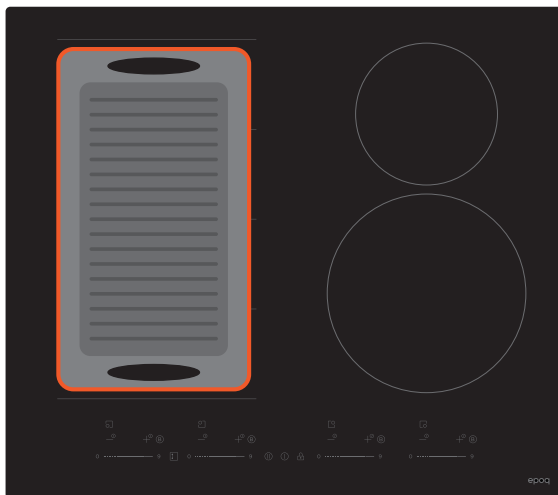
- Tehonlisäys on käytettävissä kaikilla keittoalueilla, mutta ei kaikilla samanaikaisesti (katso tehonlisäystä koskeva taulukko).
- Power boost kytkeytyy automaattisesti pois päältä 10 minuutin kuluttua tai 5 minuutin kuluttua, jos siltausalue on käytössä.



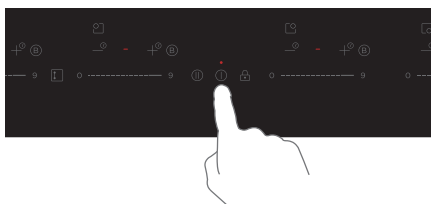
# Siltausalue

Keittotasossasi on siltausalue, joka aktivoituessaan kytkee vasemman etu- ja takakeittoalueen päälle yhtenäisenä. Tätä toimintoa voidaan käyttää, kun haluat valmistaa ruokaa suuremmalla pannulla tai paistinpannulla. Aseta keittoastia molempien keittoalueiden päälle, ja kun tehoa säädetään, se säätää molemmat alueet yhdeksi.

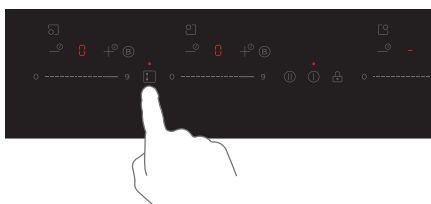
1. Aseta sopiva pannu siltausalueelle. Varmista, että pannun pohja ja ruoanvalmistusalueen pinta ovat puhtaita ja kuivia.



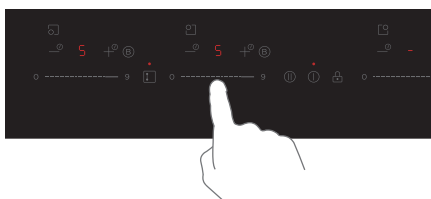
2. Kosketa **ON/OFF**-säädintä ja pidä sitä painettuna sekunnin ajan, jolloin liesi piippaa ja kytkeytyy päälle. Jokaisella keittoalueella näkyy "0" ja desimaalipisteet vilkkuvat.



3. Kosketa **BRIDGING ZONE**-säädintä. LED-valo syttyy siltausalueen säätimen yläpuolella, ja kahta vasenta aluetta ei ole kytketty.



4. Valitse tehotasoa koskettamalla jommankumman alueen **POWER LEVEL**-säädintä. Tehotasoa säätyy automaattisesti molemmilla alueilla.



EN

NO

SE

FI

DK

EN

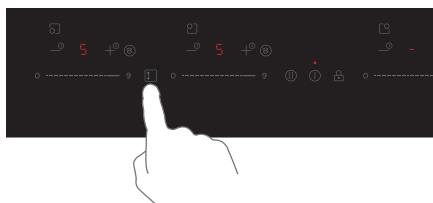
NO

SE

FI

DK

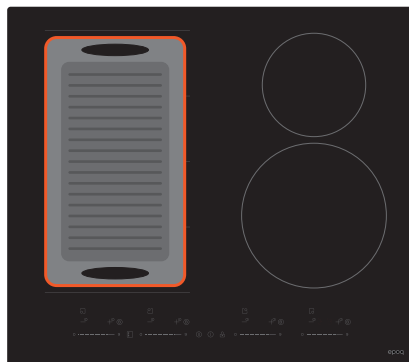
5. Sammuta siltausalue koskettamalla **BRIDGING ZONE**-säädintä, jolloin säätimen yläpuolella oleva LED sammuu. Molemmat alueet pysyvät päällä, mutta niitä voidaan säätää toisistaan riippumatta.



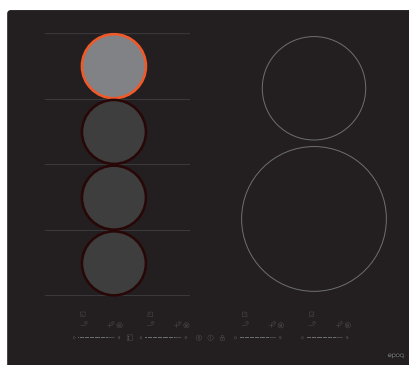
## Pannun sijoittaminen siltausalueelle

Seuraavissa kuvissa on esitetty, miten pannut on sijoitettava, kun käytetään siltausaluetta.

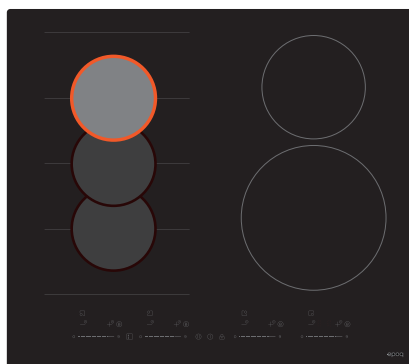
- Suuri paistinpannu tai grillipannu, tämä pannu voi kattaa koko siltausalueen.



- Pieni pannu 13 cm tai vähemmän, nämä pannut voidaan sijoittaa kunkin alueen väliin.



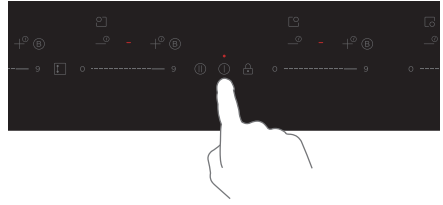
- Keskikokoinen pannu 13 cm tai suurempi Nämä pannut voidaan sijoittaa mille tahansa keskilinjalle.



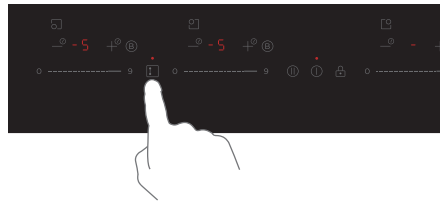
# Monitehoinen siltausalue

Siltausalueelle voidaan asettaa 3 eri tehotasoa (2 - 5 -9). Tämän avulla voit liu'uttaa pannua alueen poikki takaa eteen, ja liesi vaihtaa tehotasoa automaattisesti, kun pannu havaitaan.

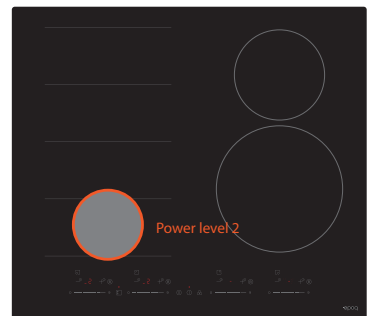
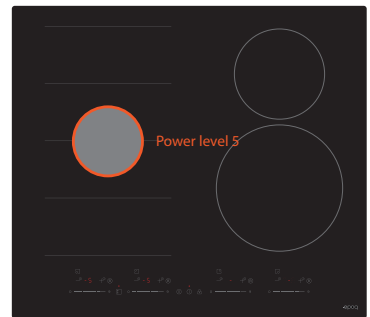
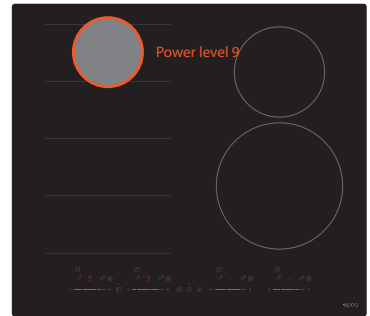
1. Varmista, että liesi on kytketty päälle. Aseta pannu siltausalueelle.



2. Kosketa ja pidä **BRIDGING ZONE**-säädintä painettuna 3 sekunnin ajan. Jos sijoitat pannun takaosaan, näytössä näkyy -9, jos pannu on keskellä, näytössä näkyy -5 ja jos se on edessä, näytössä näkyy -2.



3. Liu'uta pannua takaa eteen, ja kun pannun asento on tunnistettu, tehotaso muuttuu automaattisesti.
4. Multi power (moniteho) -toiminnon kytkeminen pois päältä koskettamalla **BRIDGING ZONE**-säädintä



EN

NO

SE

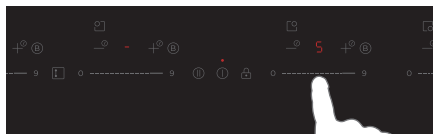
FI

DK

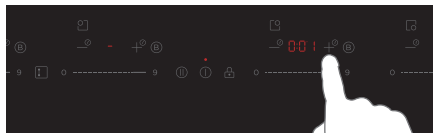
# Keittoalueen ajastimien asettaminen

Viitata "Enimmäiskypsennysaika".

1. Valitse keittoalue ja aseta haluamasi teho.



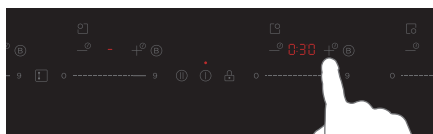
2. Kosketa + tai - **TIMER**-säädintä . Jos kosket +, näytölle tulee '0:01'; jos kosket -, näytölle tulee '3:59'!



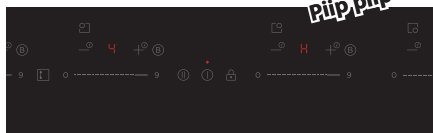
3. Jatka koskettamalla + ja - säätimiä asettaaksesi haluamasi kypsennysajan.



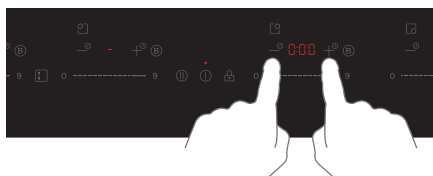
- Ajastin pysyy näytössä ja jatkaa lähtölaskentaa, jos haluat nähdä tehotason, kosketa tehotason liukusäädintä.



4. Kun ajastin saavuttaa nollan, hälytysääni kuuluu ja keittoalue kytkeytyy pois päältä.

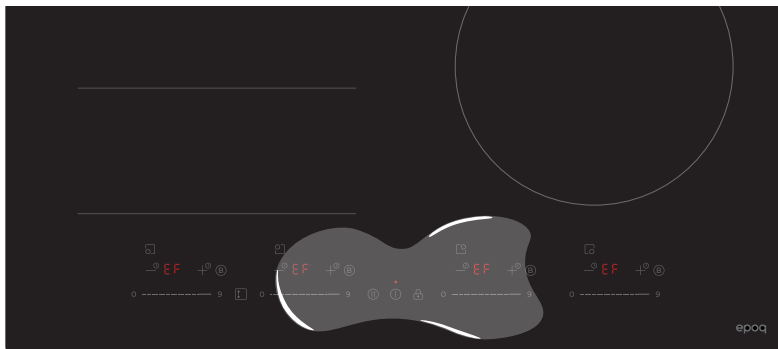


5. Jos haluat peruuttaa ajastimen, kosketa samanaikaisesti **TIMER + ja -** säädintä. Näytössä näkyy "0:00".



# Automaattinen poiskytkentä - Vuoto

Jos liedellä on roiskeita tai jokin este säätimille, se saattaa kytkeytyä automaattisesti pois päältä.



Näytössä saattaa näkyä EF-merkki, joka tarkoittaa, että säätimet ovat peitossa tai että useampaa kuin yhtä säädintä kosketetaan samanaikaisesti, mahdollisesti kaatamalla. Mahdolliset roiskeet on pyyhittävä välittömästi. Keittoalueet kytkeytyvät pois päältä, jos neste peittää säätimet.

EN

NO

SE

FI

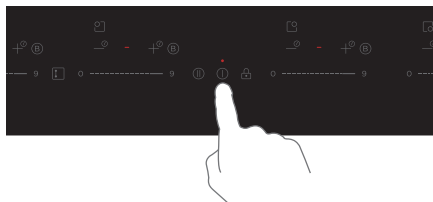
DK

## Lapsilukon asettaminen

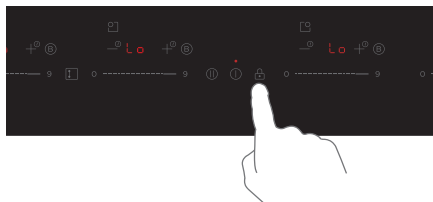
Liedessäsi on lapsilukitus, joka estää lasta kytkemästä keittotasoa päälle tai muuttamasta sitä vahingossa. Kun kukin keittoalue on aktivoitu, näytössä näkyy kirjain 'Lo' aluetta koskettaessa...

### Lapsilukon aktivointi

1. Lapsilukko voidaan aktivoida liedessä ollessa päällä tai pois päältä. Jos haluat käyttää lapsilukkoa liedessä ollessa toiminnassa, kytke se päälle ja valitse haluamasi keittoalueet.



2. Kosketa **CHILD LOCK** -säädintä ja pidä sitä painettuna, liesi antaa äänimerkin ja "Lo" näkyy kullakin keittoalueella.



- Kun näytössä näkyy kirjain 'Lo', liesi on lukittu, ja ohjaus toimii vain ON/OFF-säätimellä.

### Child Lock poistaminen käytöstä

- Voit poistaa lapsilukon käytöstä koskettamalla CHILD LOCK-säädintä ja pitämällä sitä painettuna.

# Asennus



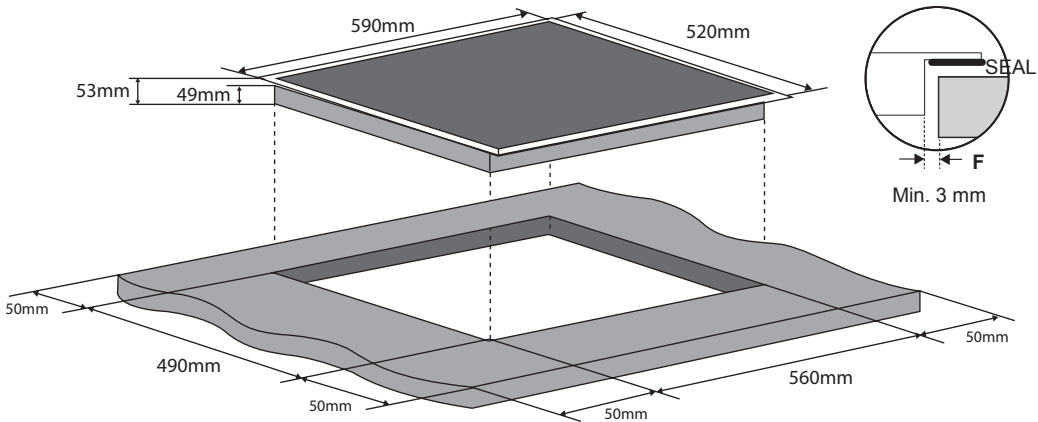
Tämän liedin sähkökytkennän saa suorittaa valtuutettu huoltohenkilöstö tai pätevä sähköasentaja tässä oppaassa annettujen ohjeiden ja voimassa olevien määräysten mukaisesti.

- Ennen kuin kytket laitteen sähköverkkoon kotona, tarkista, että laitteeseen ja/tai pakkaukseen kiinnitettyssä tarrassa ilmoitetut jänniteasetukset vastaavat käytettävissä olevia käyttöolosuhteita.
- Käyttömaassa voimassa olevia lakeja, asetuksia, direktiivejä ja standardeja on noudatettava (turvallisuusmääräykset, asianmukainen kierrätys määräysten mukaisesti jne.)

## Sijainti

Kun olet poistanut pakkausmateriaalin laitteesta ja sen lisävarusteista, varmista, että liesi ei ole vahingoittunut. Jos epäilet vaurioita, älä käytä laitetta ja ota välittömästi yhteyttä valtuutettuun huoltohenkilöön tai pätevään sähköasentajaan.

Katso sijoitusmitat alla olevasta kaaviosta.



\* Kaikki kuvat ovat vain viitteellisiä; katso todelliset kohteet omasta laitteestasi.

EN

NO

SE

FI

DK

EN

NO

SE

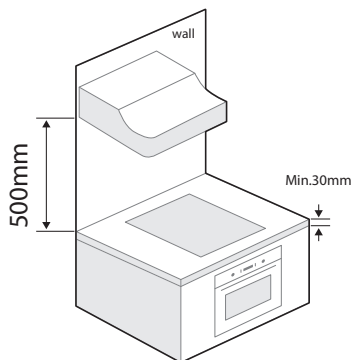
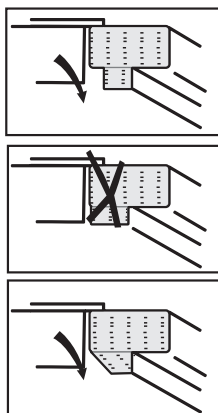
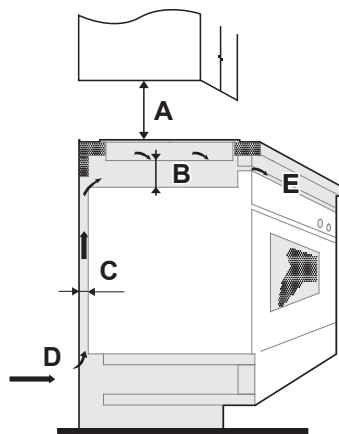
FI

DK

## Ilmanvaihtovaatimukset



- Vähimmäisetäisyys liesituulettimeen on 500 mm, tämä voi olla vähemmän, katso liesituulettimen asennusohjeet.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
500 min	15 min	20 min	Ilmanotto	Ilman ulostulo 2mm



Lieden ulkopuolella on ilmanvaihtaukot. SINUN ON varmistettava, että liesi ei tuki näitä reikiä, kun asetat liedin paikoilleen.



## Työtason valmistelu

Leikkaa työtaso alla olevassa piirroksessa esitettyjen mittojen mukaan.

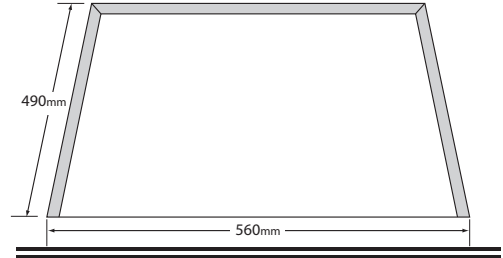
- Asennusta ja käyttöä varten on jätettävä vähintään 5 cm tilaa leikatun kohdan ympärille.
- Varmista, että työtason paksuus on vähintään 20 mm. Käytä kuumuutta kestävää työtasomateriaalia välttääksesi liesitason kuumuuden aiheuttaman muodonmuutoksen. Liesien ja sen yläpuolella olevan kaapin välisen etäisyyden on oltava vähintään 50 cm.

### Leikkausmitat

Leikkauksen mitat näkyvät kaaviossa.



Kaikki mitat on ilmoitettu millimetreinä (mm) ja leikkausmitat on ilmoitettu seuraavasti: 'nimellismittaus'

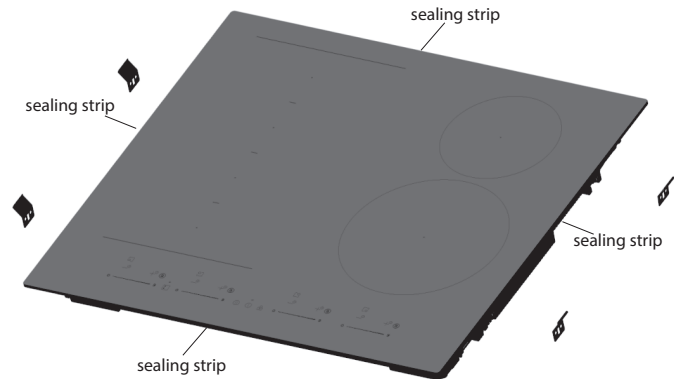


### Tuotteen kokonaismitat

Pituus: 590mm, leveys: 520mm, syvyys: 53 mm

## Lieden asentaminen työtasoon

1. Käännä liesi ylösalaisin ja aseta se pehmeälle alustalle.
2. Ruuvaa työtason kiinnikkeet paneelin sivuseiniin kuvan mukaisesti.
3. Kiinnitä tiivistysnauhat (sealing strip) liesien reunan ympärille.
4. Aseta laite aukkoon.



- Liesien saa asentaa vain valtuutettu huoltohenkilöstö tai pätevä sähköasentaja.
- Lietettä ei saa kiinnittää jäähdytyslaitteen, astianpesukoneen tai kuivausrummun yläpuolelle.
- Kaikkien liesien ympärillä olevien pintojen tulee kestää liesien tuottamaa kuumuutta.
- Älä koskaan käytä höyrypuhdistajaa liesien puhdistamiseen.
- Älä käytä silikonitiivistettä laitteen tiivistämiseen aukkoon. Tämä vaikeuttaa liesien irrottamista aukosta, erityisesti jos sitä on huollettava.

\* Kaikki kuvat ovat vain viitteellisiä; katso todelliset kohteet omasta laitteestasi.

## Lieden liittäminen verkkovirtaan



- Verkkajohto on mukana, mutta jos se on vaurioitunut ja se on vaihdettava, se on annettava ammattitaitoisen henkilön tehtäväksi asianmukaisia työkaluja käyttäen, jotta vältetään onnettomuudet.
- Jos keraaminen liesi kytketään suoraan verkkovirtaan, on asennettava moninapainen katkaisija, jonka koskettimien väliin jää vähintään 3 mm:n rako.
- Asentajan on varmistettava, että sähköliitäntä on tehty oikein, ja että se on turvallisuussäädösten mukainen.
- Verkkokaapelia ei saa taivuttaa tai puristaa liikaa.
- Virtakaapeli on tarkistettava säännöllisesti ja sen saa vaihtaa vain pätevä sähköteknikko.

- Varmista ennen sähkökytkennän aloittamista, että sähköverkon virrankestävyys on riittävä liedien enimmäisteholle.
- Kodin sähköasennuksen on oltava maadoitettu ja alueellisten sähkömääräysten mukainen.
- Liesi tarvitsee oman erillisen sähkövirtapiirin, jossa on oltava erotuskaappi. Jos niitä ei ole saatavilla, sähköalan ammattilaisen on asennettava ne ennen liedien asentamista.
- Erotuskytkimen on oltava helposti saatavilla, kun liesi on asennettu.
- Älä käytä sovittimia, monipistorasioita ja/tai jatkojohtoja.
- Syöttöpiirissä on oltava asianmukaisesti mitoitettu katkaisija, jonka kosketusaukko on vähintään 3 mm.
- Lieden kaapelin on oltava H05VV-F (PVC-kaapeli)  $3 \times 4\text{mm}^2$ .
- Virheellinen liitäntä voi vahingoittaa laitetta asennuksen aikana. Takuu ei kata tällaisia vahinkoja.
- Kaikki korjaukset on annettava valtuutetun huoltohenkilöstön tai pätevän sähköasentajan tehtäväksi.
- Katkaise laitteen virta ennen huoltoa.

## Johdotuskaaviot

Kytke liesi jollakin esitetystä tavoista riippuen syöttölaitteen suuntauksesta.

EN

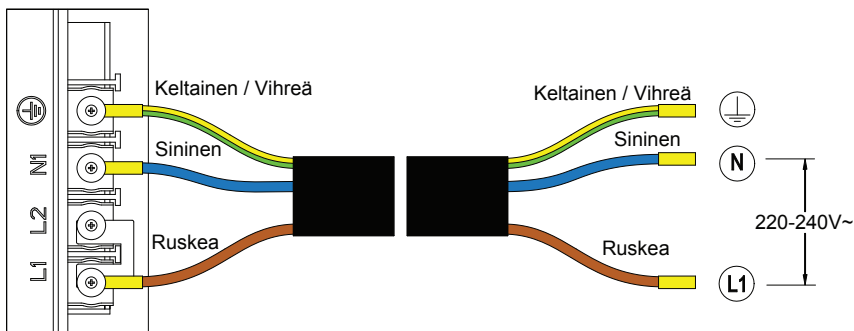
NO

SE

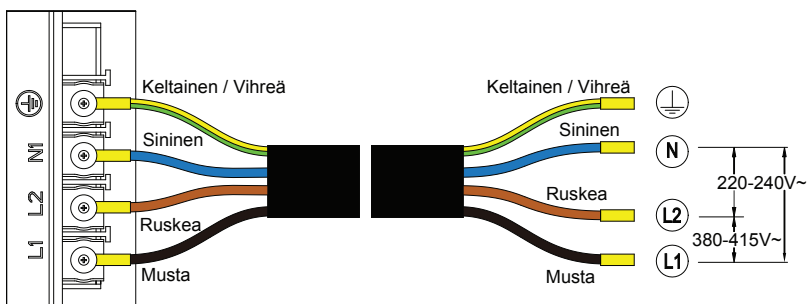
FI

DK

220-240V 1N~ 32A~ (25A~ käytettäessä Norwesco-pistokkeen kanssa)

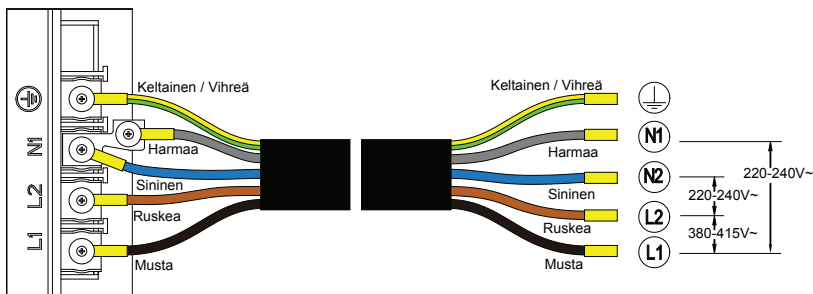


220-240V/380-415V 2N~ 25A~



**Huomautus:** Nelijohtimista asennettaessa liitospaikka L1:n ja L2:n välillä on irrotettava.

220-240V/380-415V 2N~ 16A~



**Huomautus:** Viisijohtimista johtoa asennettaessa liitospaikka L1:n ja L2:n välillä on irrotettava. Ja lisäksi toinen liitospaikka harmaan ja sinisen välille.



# Puhdistus ja kunnossapito



Tämän tuotteen puhdistamiseen ei saa käyttää höyrypuhdistimia.



Sähköiskun vaaran välttämiseksi irrota liesi aina sähköverkosta ennen puhdistusta.

Mitä?	Miten?	Tärkeää!
Lasin jokapäiväinen likaantuminen (sormenjäljet, tahrat, ruoantähteet tai muut kuin sokeriroisketahrat lasilla)	<ol style="list-style-type: none"> <li>Kytke keittolevyn virta pois päältä.</li> <li>Levitä lieden puhdistusainetta lasin ollessa vielä lämmin (mutta ei kuuma!)</li> <li>Huuhtelee ja pyyhi kuivaksi puhtaalla liinalla tai paperipyyhkeellä.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kun lieden virta kytketään pois päältä, kuumaa pintaa ei enää näy, mutta liesi voi olla edelleen kuuma! Ole hyvin varovainen.</li> <li>Raskaaseen käyttöön tarkoitetut puhdistusvillat, jotkut nailonpuhdistusvillat ja karkeat/hiovat puhdistusaineet voivat naarmuttaa lasia. Tarkista aina tuoteselosteesta onko puhdistusaine tai puhdistusvilla sovelias.</li> <li>Älä koskaan jätä keraamiselle liedelle puhdistusjäämiä: lasi voi tahriintua.</li> </ul>
Ylikiehumiset, sulamiset ja kuumat sokeripitoiset roiskeet lasissa..  Sulanut alumiinifolio tai muovi	<p>Poista ne välittömästi kalaviipaleella, palettiveitsellä tai keraamisille lasiliesille sopivalla partateräkaapimella, mutta varo kuumia keittoalueiden pintoja:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Kytke keittolevyn virta pois päältä.</li> <li>Pidä terää tai keittiövälinettä 30° kulmassa ja kaavi lika tai roisketahrat keraamisen lieden viileälle alueelle.</li> <li>Puhdista lika tai vuoto astianpesulapulla tai paperipyyhkeellä.</li> <li>Noudata edellä olevan "Lasin jokapäiväinen likaantuminen"-luvun vaiheita 2–3.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Poista sulaneiden ja sokeripitoisten ruokien tai roisketahrojen jäämät niin pian kuin mahdollista. Jos ne pääsevät jäähtymään lasille, niiden poistaminen on vaikeaa, ja ne voivat jopa vahingoittaa lasipintaa pysyvästi.</li> <li>Viiltovaara: Kun suojakansi on sisäänvedetty, kaapimen terä on terävä kuin partaveitsi. Käytä erittäin varovasti ja säilytä aina turvallisesti ja lasten ulottumattomissa.</li> </ul>

## Energiansäästövinkejä

### Liesi

- Käytä keittoastioita, joissa on tasainen pohja.
- Käytä oikeankokoisia keittoastioita käytettävälle keittoalueelle.
- Käytä keittoastioissasi kantta.
- Minimoi käytetyn nesteiden tai rasvan määrä.
- Kun nesteet alkavat kiehua, vähennä lämpöä.

# Virhekoodit

Virhekoodi	Ongelman syy	Ratkaisu
E1, E2, E7	Lämpötila-anturin vika.	Ota yhteyttä palveluntarjoajaan.
E3, E4	IGBT:n lämpötila-anturivirhe.	Ota yhteyttä palveluntarjoajaan.
EU	Näyttötaulun ja pääkortin välinen yhteys on katkennut tai kosketusyksikön tiedonsiirtovika.	Ota yhteyttä palveluntarjoajaan.
EL, EH	Epänormaali syöttöjännite.	Tarkista, että virtalähde on normaali. Kytke virta päälle, kun virransyöttö toimii normaalisti.
C1	Keraamisen lasilevyn lämpötila-anturi on korkea.	Anna lieden jäähtyä ja käynnistä liesi uudelleen.
C2	IGBT:n lämpötila-anturi on korkea.	Anna lieden jäähtyä ja käynnistä liesi uudelleen.
F5, F6	Tuulettimen epänormaalius.	Ota yhteyttä palveluntarjoajaan.
EF	Kahteen tai useampaan hallintalaitteeseen kosketaan. Ehkä ohjauspaneeliin tulleen roiskeen vuoksi.	Puhdista ohjauspaneelin alue.

EN

NO

SE

FI

DK

## Vianetsintä

Ongelma	Ongelman syy	Ratkaisu
Liesitasoa ei voi kytkeä päälle.	Ei virtaa.	Varmista, että keraaminen liesi on kytketty virtalähteeseen ja että se on kytketty päälle. Tarkista onko kodissasi tai alueellasi virtakatkos. Jos olet tehnyt kaikki tarkistukset, eikä ongelma ole poistunut, ota yhteys pätevään sähköteknikkoon.
Kosketusohjaimet eivät vastaa.	Ohjaimet on lukittu.	Avaa ohjainten lukitus Katso ohjeet kohdasta "Lapsilukko".
Kosketusohjaimia on hankala käyttää.	Ohjaimien päällä saattaa olla ohut vesikalvo tai yrität ehkä käyttää sormen kynttä ohjaimen koskettamiseen.	Varmista, että kosketusohjainalue on kuiva, ja että käytät koko sormenpäästä ohjainten koskettamiseen.
Lasi naarmuuntuu.	Karkeareunainen ruoanvalmistusväline. On käytetty sopimatonta, hiovaa kaavinta tai puhdistustuotetta	Käytä vain litteitä ja tasapohjaisia ruoanlaittovälineitä. Katso "Oikeiden ruoanvalmistusvälineiden valinta". Katso "Huolenpito ja puhdistus".
Joistakin pannuista kuuluu rätinää tai naksahdusta.	Tämä saattaa johtua ruoanvalmistusvälineen rakenteesta (eri metalleja olevat kerrokset värähtelevät eri lailla).	Tämä on normaalia keittoastioille eikä se ole merkki viasta.
Induktioliedestä kuuluu matalaa huminaa käytettäessä korkealla kuumennusasetuksella.	Tämä aiheutuu induktiokypsennyksen teknologiasta.	Tämä on normaalia, mutta äänen tulisi hiljentyä tai kadota kokonaan, kun pienennät kuumennusasetusta.
Induktioliedestä kuuluu tuulettimen melua.	Induktiolieden sisäinen tuuletin on käynnistynyt estämään elektroniikan ylikuumenemisen. Sen käynti voi jatkua edelleen, kun olet kytkenyt induktiolieden pois päältä.	Tämä on normaalia eikä edellytä toimenpiteitä. Älä katkaise induktiokeittotason virtaa seinästä tuulettimen ollessa käynnissä.
Pannut eivät kuumene ja näkyy näytössä.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Induktioliesi ei tunnista pannua, koska se ei ole sopiva induktiokypsennykseen.</li> <li>Induktioliesi ei tunnista pannua, koska se on liian pieni kypsennysalueelle tai sitä ei ole keskitetty alueelle oikein.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Käytä induktiokypsennykseen sopivia ruoanvalmistusvälineitä. Katso "Oikeiden ruoanvalmistusvälineiden valinta"-osa.</li> <li>Keskitä pannu ja varmista, että sen pohja vastaa kypsennysalueen kokoa.</li> </ul>
Jos induktiokeittotaso tai keittoalue on kytkeytynyt odottamatta pois päältä, kuuluu äänimerkki ja näytössä näkyy virhekoodi (yleensä vuorotellen yhden tai kahden numeron kanssa keittoajastimen näytössä).	Tekninen tuki.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kirjoita virhekirjaimet ja -numerot muistiin, katkaise induktiokeittotason virta seinästä ja ota yhteys ammattitaitoiseen teknikkoon.</li> </ul>

Ongelma	Ongelman syy	Ratkaisu
LED ei valaistu, kun laite on kytketty.	Ei virtaa.	Tarkista, että pistoke on tiukasti kiinni pistorasiassa ja että pistorasia toimii.
	Lisävirtalevyn ja näyttölevyn kytkentävika.	Tarkista yhteys.
	Lisävirtalevy on vaurioitunut.	Vaihda lisävirtalevy.
	Näyttötäulu on vaurioitunut.	Vaihda näyttötäulu.
Jotkin painikkeet eivät toimi tai LED-näyttö ei ole normaali.	Näyttötäulu on vaurioitunut.	Vaihda näyttötäulu.
Keittotilan merkkivalo syttyy, mutta lämmitys ei käynnisty.	Keittotason korkea lämpötila.	Ympäristön lämpötila voi olla liian korkea. Ilmanottoaukko tai tuuletusaukko voi olla tukossa.
	Tuulettimessa on jotain vikaa.	Tarkista, toimiiko tuuletin tasaisesti, jos ei, vaihda tuuletin.
	Virtalevy on vaurioitunut.	Vaihda virtalevy.
Lämmitys lakkaa yhtäkkiä käytön aikana ja näytössä vilkkuu "u".	Keittoastian tyyppi on väärä.	Käytä asianmukaisia keittoastioita.
	Kattilan halkaisija on liian pieni.	
	Liesi on ylikuumentunut;	Laite on ylikuumentunut. Odota, että lämpötila palautuu normaaliksi. Käynnistä laite uudelleen painamalla ON/OFF-painiketta.
		Pannun tunnistuspiiri on vaurioitunut, vaihda virtalevy.
Samana puolen lämmitysalueet ( kuten ensimmäinen ja toinen vyöhyke ) näyttäisivät "u".	Virtalevy ja näyttölevy kytketty vika;	Tarkista yhteys.
	Kommunikointiosan näyttötäulu on vaurioitunut.	Vaihda näyttötäulu.
	Pääkortti on vaurioitunut.	Vaihda virtalevy.
Puhaltimen moottorin ääni on epänormaali.	Puhaltimen moottori on vaurioitunut.	Vaihda tuuletin.

## Tekniset tiedot

<b>Tuotemerkki</b>	<b>Epoq</b>
<b>Malli</b>	<b>EIH602B23N</b>
<b>Liesityyppi</b>	Sähköinen induktio
<b>Kypsennysalueiden lukumäärä</b>	4
<b>Lämmitysalue(et) pieni takaoikea</b>	
<b>Lämmitystekniikka</b>	Induktio
<b>Koko</b>	15 cm halkaisija
<b>Energiankulutus</b>	179,8 Wh/Kg
<b>Lämmitysalueet suuri etuoikea</b>	
<b>Lämmitystekniikka</b>	Induktio
<b>Koko</b>	21 cm halkaisija
<b>Energiankulutus</b>	172,9 Wh/Kg
<b>Lämmitysalue(et) takavasen</b>	
<b>Lämmitystekniikka</b>	Induktio
<b>Koko</b>	21 x 19 cm halkaisija
<b>Energiankulutus</b>	175,6 Wh/Kg
<b>Lämmitysalue(et) etuvasen</b>	
<b>Lämmitystekniikka</b>	Induktio
<b>Koko</b>	21 x 19 cm halkaisija
<b>Energiankulutus</b>	180,3 Wh/Kg
<b>Lieden energiankulutus</b>	176,7 Wh/Kg
<b>Työntöaisa on seuraavien vaatimusten mukainen</b>	EN 60350-2
<b>Nimellisjännite</b>	220-240V~ / 380-415V 3N~
<b>Nimellistaajuus</b>	50 Hz
<b>Kokonaisvirrankulutus</b>	7400 W
<b>Virrankulutus valmiustilassa</b>	0,5 W
<b>Nettopaino</b>	10,35 kg
<b>Tuotteen mitat</b>	
<b>Ulkoisen leveys</b>	59,0 cm
<b>Ulkoisen syvyys</b>	52,0 cm

Ominaisuudet ja tekniset tiedot voivat muuttua ilman erillistä ilmoitusta.

Saadaksesi uusimman Turvallisuus- ja ohjekäyttöoppaan uusimman version, siirry seuraavalle viralliselle verkkosivustolle (muilla verkkosivustoilla ei ehkä ole täyttää ja päivitettyintä versiota):

<https://www.currys.co.uk/services/repairs-maintenance/product-service-manuals.html>





Symboli tuotteessa tai sen pakkauksessa ilmaisee, että tätä tuotetta ei saa hävittää muun kotitalousjätteen yhteydessä. Sen asemesta on sinun vastuullasi hävittää laiteromu toimittamalla se keräyspisteeseen sähkö- ja elektronisen laiteromun kierrätystä varten. Laiteromun hävittäminen keräyspisteitä ja kierrätystä käyttämällä auttaa säästämään luonnonvaroja ja varmistamaan, että laitteet kierrätetään tavalla, joka suojelee ihmisen terveyttä ja ympäristöä.

Saadaksesi lisätietoja, mihin voit jättää elektroniikkaromun kierrätystä varten, ota yhteyttä paikallisviranomaisiin tai paikkaan josta ostit tuotteen.

EN

NO

SE

FI

DK

EN

NO

SE

FI

DK

**Tak** for købet af din nye induktionskogeplade.

Du skal læse denne brugsvejledning, så du fuldt ud forstår at betjene den.

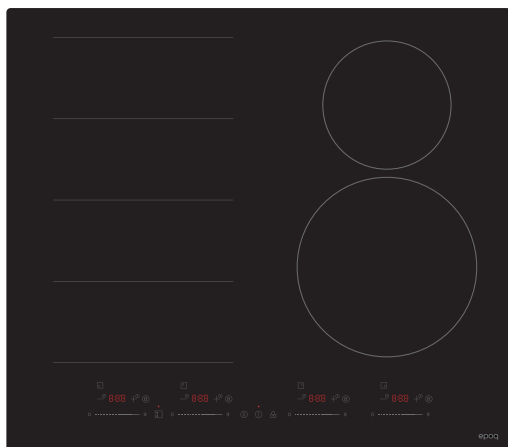
Denne enhed **SKAL** monteres af en elektrisk kompetent person. *Vis* installatøren installationsafsnittet i denne vejledning.

Læs alle sikkerhedsanvisningerne omhyggeligt inden brugen og gem denne brugervejledning til senere reference.

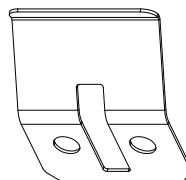
## Udpakning

Fjern al emballage fra apparatet. Behold emballagen. Hvis du skiller dig af med emballagen, skal du gøre det i henhold til lokale regler.

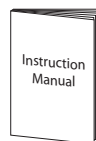
Følgende dele er inkluderet i pakken:



Hovedenhed



Monteringsbeslag x 4



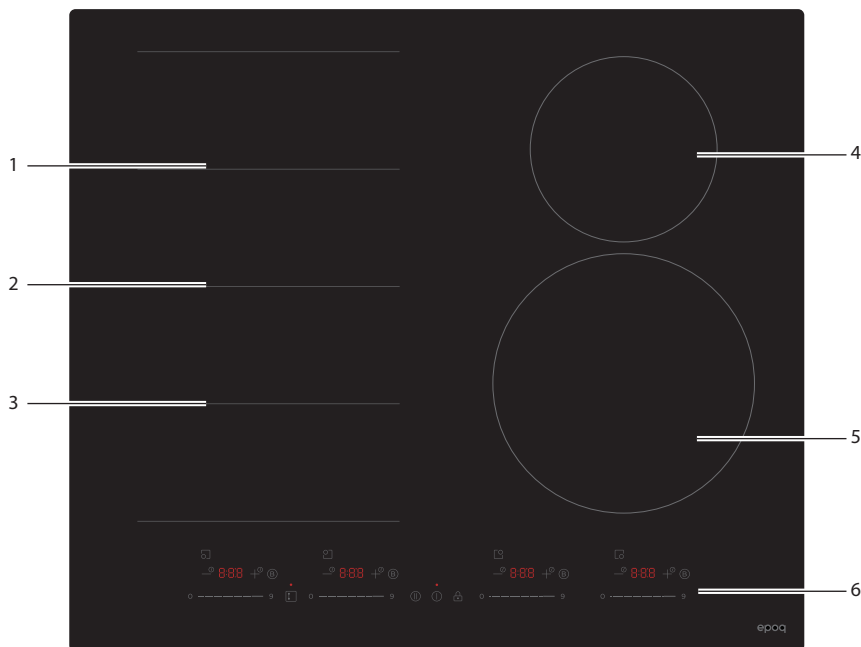
Brugervejledning



Tætningsliste x 4

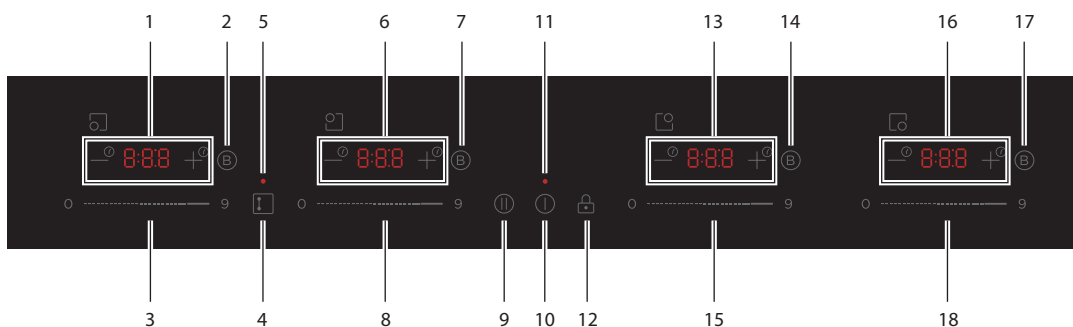
\* Alle billederne er kun til reference. Se venligst dine egen enhed, vedrørende den faktiske del.

## Hovedenheden



- |                              |                            |
|------------------------------|----------------------------|
| 1. Bagerste venstre kogezone | 4. Bagerste højre kogezone |
| 2. Brozone                   | 5. Forreste højre kogezone |
| 3. Forreste højre kogezone   | 6. Betjeningspanel         |

## Betjeningspanel



### Forreste venstre kogezone

1. Timer +/- knapper og timer-visning.
2. Boost-funktion
3. Styring af effektniveau

### Brozone

4. Styring af brozone
5. Indikator for brozone

### Bagerste venstre kogezone

6. Timer +/- knapper og timer-visning.
7. Boost-funktion
8. Styring af effektniveau

### Hovedstyring

9. Pausestyring
10. Tænd/sluk-knap
11. Strømindikator
12. Børnesikring

### Bagerste højre kogezone

13. Timer +/- knapper og timer-visning.
14. Boost-funktion
15. Styring af effektniveau

### Forreste højre kogezone

16. Timer +/- knapper og timer-visning.
17. Boost-funktion
18. Styring af effektniveau

## Før du tager din nye kogeplade i brug

---

Inden du bruger din nye kodeplade, skal du:

- Læs hele denne vejledning, og vær særlig opmærksom på afsnittet 'Sikkerhedsadvarsler'.
- Fjern al den beskyttelsesfilm, der sidder på den keramiske kogeplade.
- Rengør kodepladen med en fugtig klud og lidt sulfo. Brug ikke aggressive rengøringsmidler som fx rengøringsmidler med slibemidler, der kan forårsage ridser, hårde opvaskesvampe eller pletfjernere.
- Ved brug første gang kan der forekomme en "lugt af nyt apparat". Denne luft vil gradvist forsvinde og er helt normal.

\* Alle billederne er kun til reference. Se venligst dine egen enhed, vedrørende den faktiske del.

# Valg af de rigtige gryder

EN

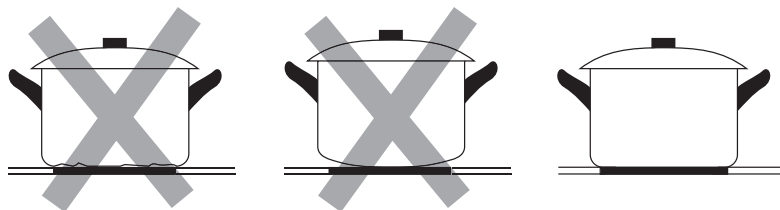
NO

SE

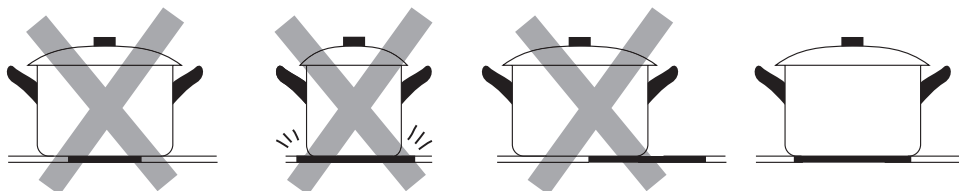
FI

DK

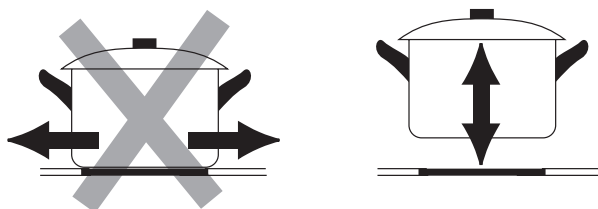
Undgå at bruge køkkenudstyr med takkede kanter eller med buede bunde.



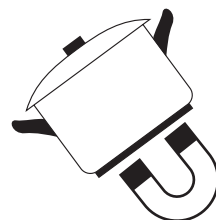
Sørg for at bunden på din gryde er jævn, står fladt på glasoverfladen og er af samme størrelse som kogeområdet. Sørg altid for, at gryden står midt på kogeområdet.



Sørg altid for at løfte gryderne af det keramiske kogeplade - undgå at trække dem over glaspladen, da dette kan ridse den.



En nem måde at kontrollere, om dit eksisterende køkkengrej passer til din induktionskogeplade, er at røre ved bunden med en magnet. Hvis bunden af gryden er magnetisk, og din gryde er minimum 3 mm tyk i bunden, så er den sikker at bruge. Jo tykkere grydens bund og jo højere jernindhold i gryden des bedre.



- De opvarmede områder vil ses at tænde og slukke, selv når der bruges højere varmeindstillinger. Dette skyldes en sikkerhedsfunktion, som forhindrer glasset i at overophede. Nogle plader, der tænder og slukker under madlavning ved høje temperaturer, er helt normalt, forårsager ingen skader på kogepladen og kun en lille forsinkelse i tilberedningstiderne. Tænder og slukker komfuret en del, kan det skyldes at du bruger en uegnet gryde eller pande, som er mindre end det opvarmede areal. Hvis der sker overdreven skift, skal du afbryde brugen af kogegejet.
- For at forbedre ydeevnen og reducere energiforbruget, bedes du altid bruge pander med tætsluttende låg.
- Hvis den keramiske kogeplades glasoverflade er revnet, skal du slukke for apparatet for at undgå risikoen for elektrisk stød. Kontakt en autoriseret reparatør.
- Sørg for, at der altid er nok væske i gryden. På grund af overophedning kan brug af en tom gryde på kogezone resultere i beskadigelse af både gryden og kogezone.

## Pandens mål

Kogezonerne tilpasses op til en vis grænse automatisk til grydens diameter. Dog skal bunden af denne gryde have en minimumsdiameter iht. den tilsvarende kogezone. For at opnå den bedste effektivitet af din kogeplade skal du placere gryden i midten af kogezonen.

Kogezone	Grunddiametere på gryde til induktion	
	Mindst (mm)	Højst (mm)
1-2	100	220
3	100	150
4	140	210
Brozone	210	220 x 380

## Detektering af gryde

Kogepladen vil kun fungere korrekt, hvis den registrerer den korrekte type gryde. Hvis du ser følgende symboler efter at have placeret en gryde på en kogezone, bruger du muligvis ikke en gryde, der er egnet til induktionskogepletter. Kogepladen er ikke defekt. Prøv at bruge en anden gryde. Hver kogezone er sat op til at fungere lidt forskelligt, så nogle gange kan du opleve, at en gryde, der fungerer på én kogezone, ikke fungerer på en anden. Hvis dette sker, kan du prøve at bruge en anden gryde.

- Hvis du ser dette symbol, har du enten ikke placeret en gryde på kogezonen, eller også er den ikke den korrekte type gryde.



- Hvis en gryde placeres på en kogezone, når strømmen er tændt, vises et -.

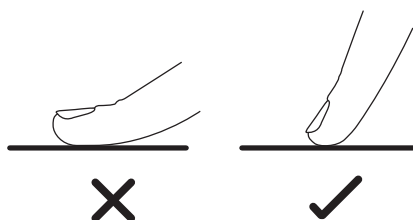


- Hvis en gryde ikke er placeret på en kogezone, når strømmen er tændt, vises et -.



## Brug af berøringsknapperne

- Berøringsknapperne reagerer ved berøring, så du behøver ikke at trykke med fingeren.
- Du skal blot røre ved knappen.
- Hver gang en berøring registreres, vil du kunne høre en lyd.
- Sørg for, at betjeningspunkterne altid er rene, tørre, og at der ikke er nogen genstand (fx et redskab eller en klud), der dækker dem. Selv et lille lag vand kan gøre knapperne svære at betjene.



# Brug af komfuret

EN

NO

SE

FI

DK

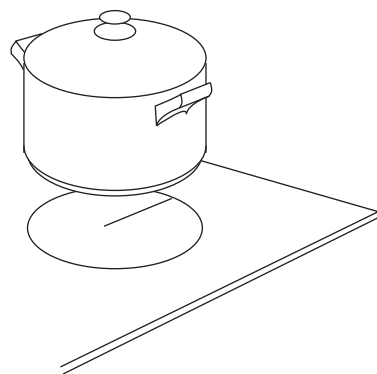
Oplysningerne i følgende tabel er kun vejledende

Effektniveau	Brug til
0	Element fra
1-2	Forsigtig opvarmning af små mængder mad. Smeltning af chokolade, smør og mad, som hurtigt kan brænde på. Svag småkogning. Langsom opvarmning.
3-4	Genopvarmning. Kraftig småkogning. Kogning af ris
5-6	Pandekager
7-8	Sautering, kogning af pasta.
9-P	Stegning. Bruning. Kogning af suppe. Kogning af vand.

1. Stil en passende gryde på det ønskede kogeområde. Sørg for at bunden på gryden og overfladen på kogeområdet er rene og tørre.



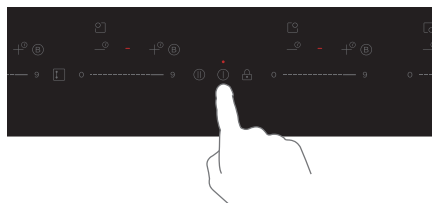
- Stil ikke varme pander på betjeningsknapperne, da dette kan beskadige dem.



2. Tryk på **ON/OFF**-knappen, kogepladen bipper og tænder. Hver kogezone vil vise '1'.



- Hvis ingen kogezone bruges inden for 20 sekunder, slukkes kogepladen.



3. Tryk på effektniveauet for den kogezone, du ønsker at bruge. Effektniveauet vises.



EN

NO

SE

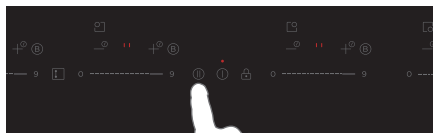
FI

DK

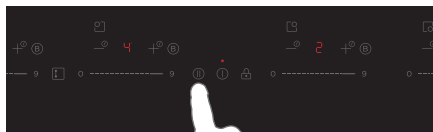
## Sætte tilberedelsen på pause

Hvis du sætter tilberedningen på pause, reducerer det effektniveauet til niveau 2 i alle kogezone. Hvis pausen ikke deaktiveres inden for 8 timer, slukkes kogepladen.

- Tryk på PAUSE for at sætte tilberedningen på pause. Alle kogezone vil vise II.

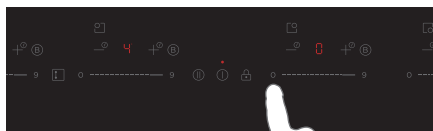


- Tryk på PAUSE igen for at deaktivere pause. Alle kogezone vender tilbage til deres tidligere effekt niveauer.

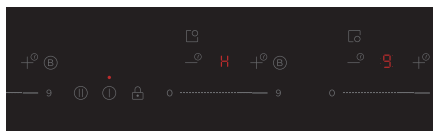


## Slukning af en kogezone

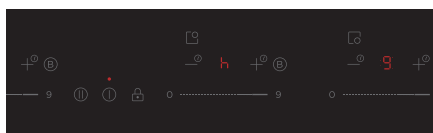
- Stil effektniveauet for den kogezone, du ønsker at slukke, til 0. Tryk på tallet 0, eller skub din finger til venstre, indtil niveauet når 0.



- Der vises "H" eller "h" for at angive, at kogezoneerne stadig er varme. Rør ikke ved kogezoneerne, når der vises "H" eller "h".



Meget varm kogezone



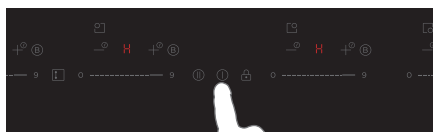
Varm kogezone

## Sådan slukkes kogepladen

1. Du slukker for kogepladen ved at trykke på **ON/OFF**-knappen. Der vises "H" i de kogezone, der stadig er varme.



- Der vises "H" eller "h" for at angive, at kogezoneerne stadig er varme. Rør ikke ved kogezoneerne, når der vises "H" eller "h".





## Længste tilberedningstid

For sikkerheds skyld er tilberedningstiden for hver kogezone begrænset til en maksimal varighed. Den maksimale tilberedningstid afhænger af det senest indstillede effektniveau. Hvis effektniveauet ikke ændres, slukkes kogezone automatisk, når den maksimale tilberedningstid er nået.

Effektniveau	Pause	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Maksimal driftstid (timer)	8	8	8	6	6	4	4	2	2	1,5

## Power Boost-funktion

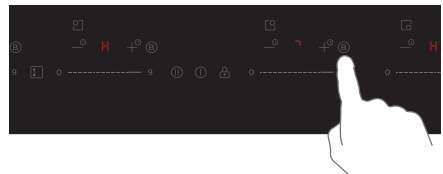
Power boost er tilgængelig på alle kogezone, men kun én på hver side af kogepladen ad gangen, så to zoner maksimalt. Den tænder for varmelegemet ved maksimal effekt, så din gryde bliver så varm som muligt på kortest mulig tid. Derefter vender den tilbage til det tidligere indstillede effektniveau. Hvis et effektniveau ikke er indstillet, dvs. niveauet var 0, og du vælger Power boost efter 10 minutter, vil effektniveauet vende tilbage til effektniveau 9.

### Power Boost-tabel

Kogezone	venstre side			Kogezone	Højre side	
	<b>Boost aktiv (10 min.)</b>	Effektniveauer skal være maks. 3			<b>Boost aktiv (10 min.)</b>	Effektniveauer skal være maks. 4
	Effektniveauer skal være maks. 3	<b>Boost aktiv (10 min.)</b>			Effektniveauer skal være maks. 7	<b>Boost aktiv (10 min.)</b>

### Aktivering af Power Boost

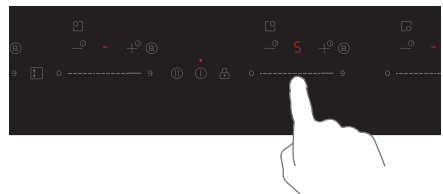
- Aktivér den ønskede kogezone og effektniveau, og tryk derefter på BOOST. Herefter skifter skærmen. Power boost vil automatisk slukke efter 10 minutter, og det originale effektniveau vil fortsætte med at fungere.



- Power boost kan bruges på brozonen, men den vender tilbage til det oprindelige effektniveau efter 5 minutter.

### Deaktivering af Power Boost

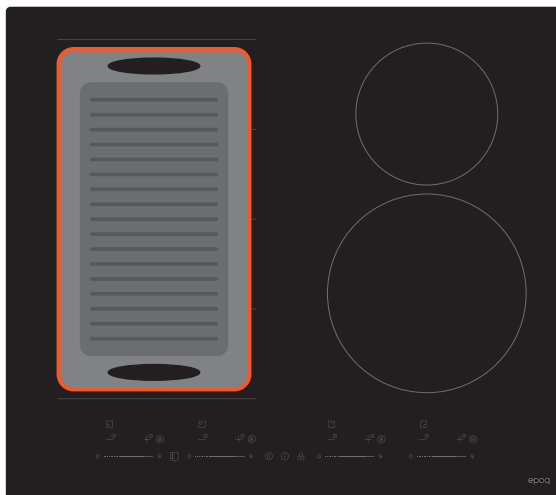
- For at deaktivere Power boost-tilstand skal du justere effektniveauet ved at trykke på POWER-niveau.



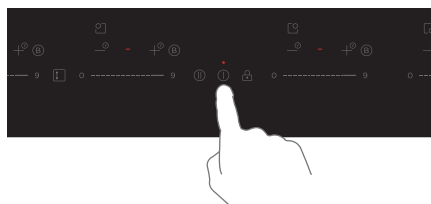
- Power boost er tilgængelig i alle kogezone, men ikke alle på samme tid (se power boost tabellen).
- Power boost deaktiveres automatisk efter 10 minutter eller 5 minutter, hvis brozonen er i brug.

Kogepladen har en brozone, som, når den aktiveres, tænder den forreste og bageste venstre kogezone som én. Denne funktion kan bruges, når du ønsker at lave mad med en større pande eller bageplade. Placer gryden over begge kogezone, og når effekten er justeret, vil den justere begge zoner som én.

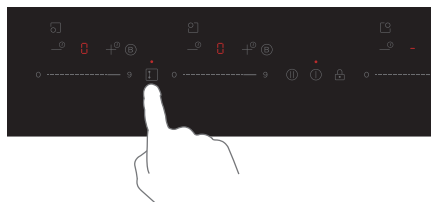
1. Stil en passende gryde på brozonen. Sørg for at bunden på gryden og overfladen på kogeområdet er rene og tørre.



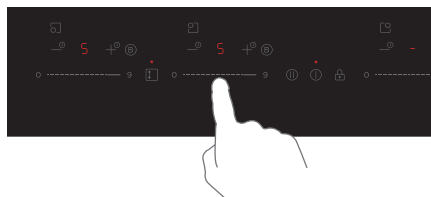
2. Tryk på **ON/OFF** i et sekund, hvorefter kogepladen vil bippe og tænde. Hver kogezone vil vise "0", og decimalerne blinker.



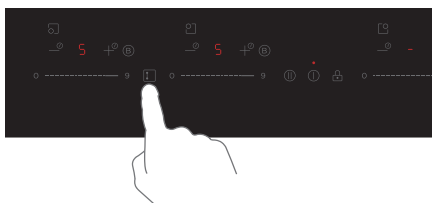
3. Tryk på **BRIDGING ZONE**. LED'en vil lyse over brozonekontrollen, og de to venstre zoner er ikke forbundet.



4. Tryk på **POWER LEVEL** for hver zone for at vælge effektniveauet. Effektniveauet justeres automatisk i begge zoner.



- For at slukke for brozonen skal du trykke på **BRIDGING ZONE**, hvorefter LED'en over kontrolelementet slukker. Begge zoner forbliver tændt, men vil nu kunne justeres uafhængigt.



EN

NO

SE

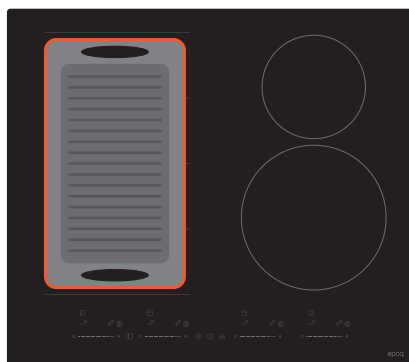
FI

DK

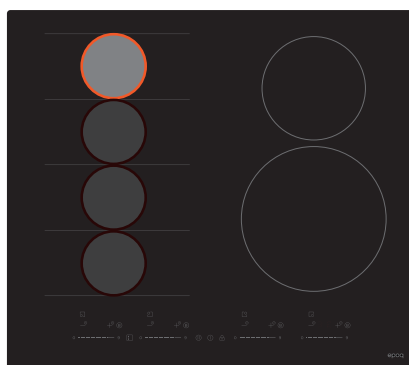
## Placering af gryde for brozone

Følgende diagrammer viser, hvor du skal placere gryderne, når du bruger brozonen.

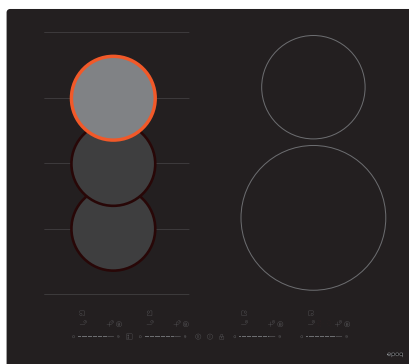
- Stor gryde eller grillpande. Denne pande kan dække hele brozonen.



- Lille gryde, 13 cm eller mindre. Disse gryder kan placeres mellem hver zone.



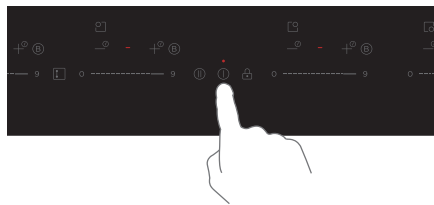
- Mellemstor gryde, 13 cm eller mere. Disse gryder kan placeres på nogen af de centrale linjer.



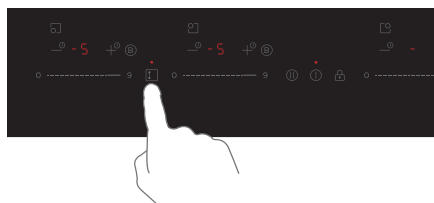
## Multi Power brozone

Brozonen kan indstilles til at have 3 forskellige effektiveauer (2 - 5 -9). Dette giver dig mulighed for at skubbe gryden hen over zonen fra bagsiden til fronten, og kogepladen vil automatisk ændre effektiveauet, når gryden registreres.

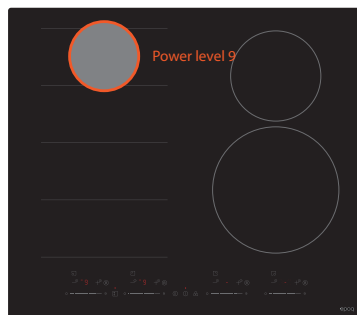
1. Kontroller, at kodepladen er tændt. Stil en gryde på brozonen.



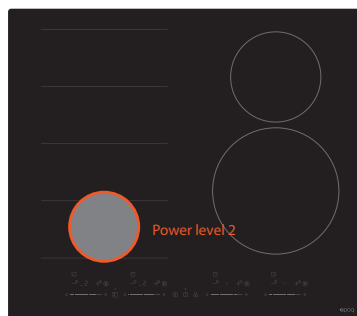
2. Tryk på **BRIDGING ZONE** i 3 sekunder. Hvis du placerede gryden bagud, vil du se -9 i displayet. Hvis gryden er i midten vil du se -5, og hvis den er foran -2.



3. Skub gryden bagfra og frem, og når grydepositionen er registreret, ændres effektiveauet automatisk.



4. Tryk på **BRIDGING ZONE** for at deaktivere Multipower-funktionen



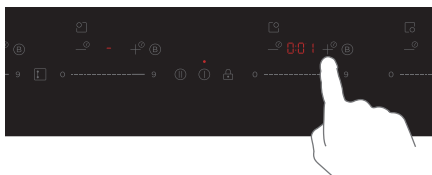
# Indstilling af kogezonetimere

Henvise til "Længste tilberedningstid".

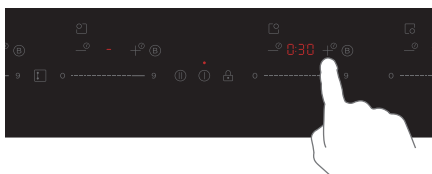
1. Vælg en kogezone og indstil det ønskede effektniveau.



2. Tryk på + eller - **TIMER**. Hvis du trykkede på + vises der "0:01". Hvis du trykkede på -, vises "3:59".

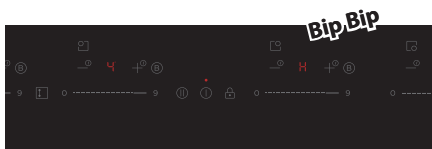


3. Fortsæt med at trykke på + og - for at indstille den ønskede tilberedningstid.

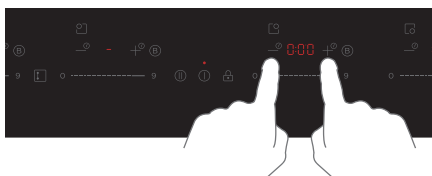


- Timeren forbliver i displayet og fortsætter med at tælle ned. Hvis du vil se effektniveauet, skal du trykke på skyderen til effektniveauet.

4. Når timeren når nul, lyder en alarm, og kogezone slukkes.



5. Hvis du ønsker at annullere en timer, trykker du på **TIMER +** og - på samme tid. Displayet viser "0:00".



EN

NO

SE

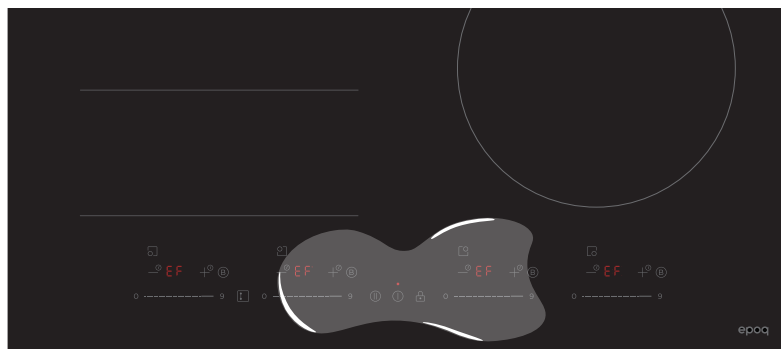
FI

DK

## Automatisk slukning - Spild

---

I tilfælde af spild eller blokering af knapperne, kan kogepladen automatisk slukke.



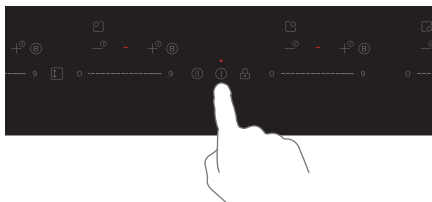
Du kan muligvis se en "EF" i displayet, hvilket indikerer, at knapperne er snavsede, eller at du trykker på mere end én knap ad gangen, muligvis med spild. Eventuelt spild bør tørres op med det samme. Kogezonerne slukker, hvis væsken dækker knapperne.

# Indstilling af børnesikringen

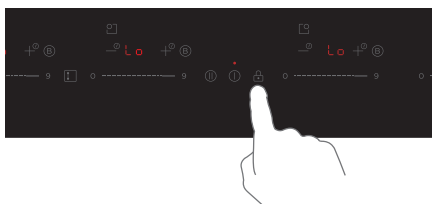
Kogepladen har en børnesikringsfunktion for at forhindre, at kogepladen ved et uheld tændes eller ændres af et barn. Når den er aktiveret, vil hver kogezone vise bogstavet "Lo", når en zone berøres.

## Aktivering af børnesikringen

1. Børnesikringen kan aktiveres, når kogepladen er tændt eller slukket. Hvis du vil bruge børnesikringen, mens kogepladen er i gang, skal du tænde for den og vælge de ønskede kogezone.



2. Tryk på **BØRNEIKRING**, kogepladen bipper, og der vises "Lo" i hver kogezone.



- Når bogstavet "Lo" ses i displayet, er kogepladen låst. Den eneste knap, der virker, er ON/OFF.

## Deaktivering af Child Lock

- Du slår børnesikringen fra ved at holde CHILD LOCK-knappen nede.

EN

NO

SE

FI

DK



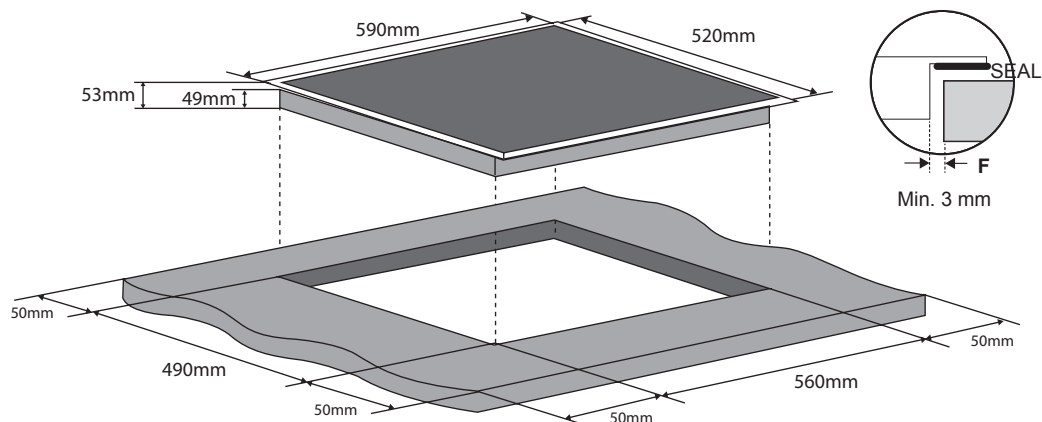
Den elektriske tilslutning af denne kogeplade skal udføres af et autoriseret servicepersonale eller en kvalificeret elektriker i henhold til instruktionerne i denne vejledning og i overensstemmelse med de gældende regler.

- Før du tilslutter apparatet til lysnettet derhjemme, skal du sørge for at kontrollere overensstemmelse af spændingsindstillingerne, som er specificeret på informationsmærkatet, der er påsat apparatet og/eller emballagen, med den tilgængelige spænding.
- De love, bekendtgørelser, direktiver og standarder, der er gældende i Danmark, skal følges (sikkerhedsbestemmelser, korrekt genbrug i overensstemmelse med forskrifterne osv.)

## Placering

Efter at have fjernet emballagen fra apparatet og dets tilbehør, skal du sikre dig, at kogepladen ikke er beskadiget. Hvis du har mistanke om skade, må du ikke bruge apparatet, og du skal kontakte en autoriseret serviceperson eller en kvalificeret elektriker med det samme.

Se diagrammet nedenfor for placeringsmål.



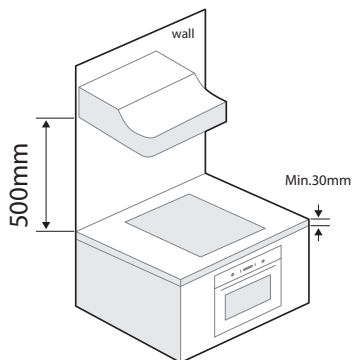
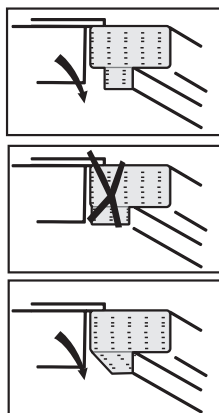
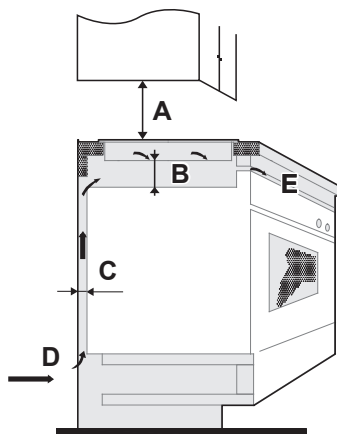
\* Alle billederne er kun til reference. Se venligst dine egen enhed, vedrørende den faktiske del.



## Ventilationskrav



- Minimumsafstanden til en emhætte er 500 mm. Dette kan være mindre. Se installationsvejledningen til din emhætte.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
500 min	15 min	20 min	Luftindsugning	Luftudgang 2 mm



Der er ventilationshuller rundt om ydersiden af kogepladen. DU SKAL sikre dig, at disse huller ikke blokeres af bordpladen, når du sætter kogepladen på plads.

EN

NO

SE

FI

DK

## Forberedelse af bordpladen

Skær hullet i bordpladen i henhold til målene, som er vist på tegningen nedenfor.

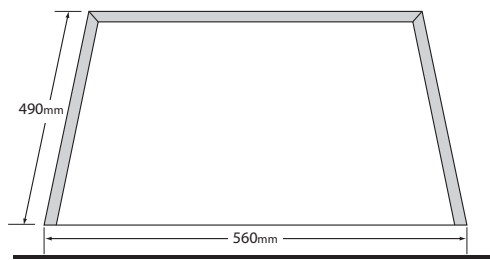
- Af hensyn til installationen og brugen af enheden, bedes du have en fri afstand på 5cm omkring det udskårede hul.
- Sørg for, at tykkelsen på bordpladen er mindst 20 mm. Sørg for, at bruge en varmebestandig bordplade, så den ikke bliver misformet på grund af varmen fra kogepladen. Minimumsafstanden mellem kogepladen og køkkenskabene skal være mindst 50 cm.

### Udskæringsmål

Udskæringsens mål er vist i diagrammet.



Alle mål angivet i millimeter (mm) og udskæringsdimensioner er angivet som: "nominel måling"

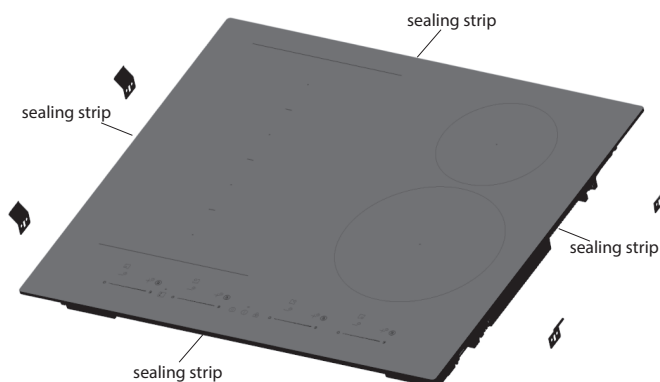


### Produktets overordnede mål

Længde: 590 mm, Bredde: 520 mm, Dybde: 53 mm

## Montering af kogepladen i bordpladen

1. Vend kogepladen på hovedet og læg den på en blød overflade.
2. Skru bordpladens monteringsbeslag ind i panelets sidevægge som vist.
3. Brug tætningslister (sealing strip) rundt om kanten af kogepladen.
4. Læg apparatet i åbningen.



- Kogepladen skal installeres af en autoriseret servicetekniker eller en kvalificeret elektriker.
- Kogepladen må ikke monteres over et køleanlæg, opvaskemaskiner eller drejende tørreanlæg.
- Alle overfladerne omkring kogepladen skal være i stand til at modstå varmen fra kogepladen.
- Brug aldrig en damprenser til at rengøre kogepladen med.
- Brug ikke en silikonefuge til at forsegle åbningen omkring apparatet. Dette vil gøre det besværligt at fjerne kogepladen fra åbningen, hvis den eventuelt skal til eftersyn.

\* Alle billederne er kun til reference. Se venligst dine egen enhed, vedrørende den faktiske del.

# Sådan tilsluttes kogepladen til strømforsyningen

EN

NO

SE

FI

DK



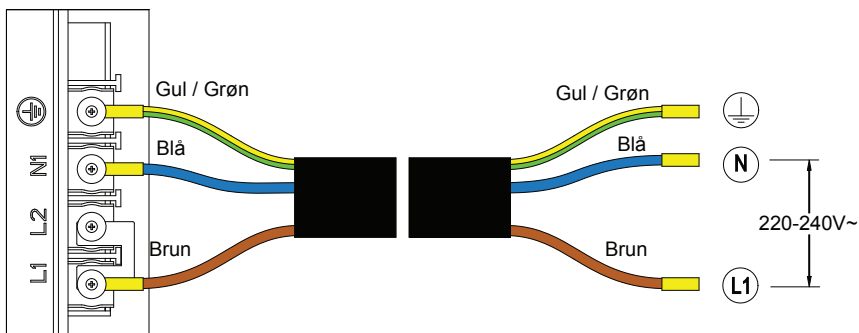
- Netkablet medfølger, men hvis det er beskadiget og skal udskiftes, skal dette gøres af en kvalificeret person, der bruger det rigtige værktøj, for at undgå uheld.
- Hvis den keramiske kogeplade tilsluttes direkte til lysnettet, skal der installeres en allepolet afbryder med et minimum mellemrum på 3 mm mellem kontakterne.
- Installatøren skal sørge for, at de elektriske forbindelser er korrekte, og at de er udført i overensstemmelse med sikkerhedsbestemmelserne.
- Netkablet må ikke bøjes eller mases for meget.
- El-ledningen skal kontrolleres regelmæssigt, og må kun blive udskiftet af en kvalificeret tekniker.

- Før du fortsætter med den elektriske tilslutning, skal du sikre dig, at strømforsyningskapaciteten er tilstrækkelig til kogepladens maksimale effekt.
- Boligens elinstallation skal være jordforbundet og være i overensstemmelse med de regionale el-forskrifter.
- Kogepladen vil kræve sit eget dedikerede elektriske forsyningskredsløb, som skal omfatte en isolationsafbryder. Hvis disse ikke er tilgængelige, bør de monteres inden installation af kogepladen af en elektriker.
- Afbryderen skal være let tilgængelig, når kogepladen er installeret.
- Brug ikke adaptere, flere stikkontakter og/eller forlængerledninger.
- En passende afbryder med en kontaktåbning på mindst 3 mm skal være i forsyningskredsløbet.
- Til kogepladen skal kablet være H05VV-F (PVC-kabel) 3 x 4 mm<sup>2</sup>.
- Under installationen kan en forkert tilslutning beskadige dit apparat. Garantien dækker ikke sådanne skader.
- Alle reparationer skal udføres af autoriseret servicepersonale eller en kvalificeret elektriker.
- Frakobl apparatet før vedligeholdelse.

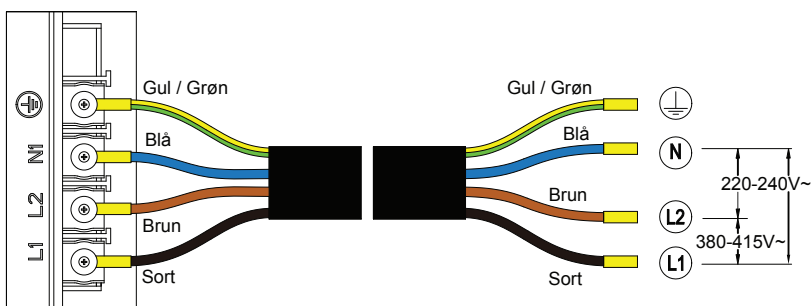
## Ledningsdiagrammer

Tilslut kogepladen vha. én af de viste metoder, afhængigt af din forsyningsretning.

220-240V 1N~ 32A~ (25A~ når det bruges med Norwesco stik)

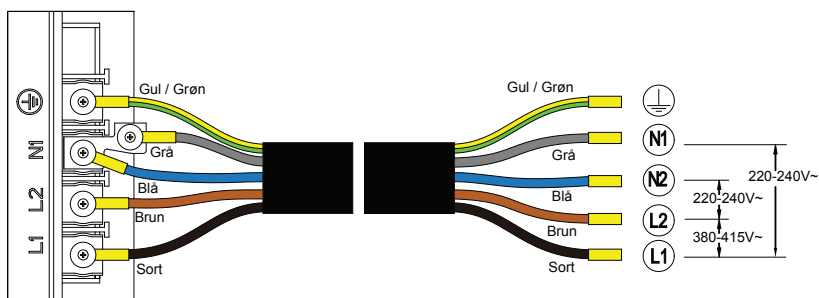


220-240V/380-415V 2N~ 25A~



**Bemærkning:** Ved montering af fireledertråden skal forbindelsesstykket mellem L1 og L2 fjernes.

220-240V/380-415V 2N~ 16A~



**Bemærkning:** Ved montering af den femlede rede ledning skal forbindelsesstykket mellem L1 og L2 fjernes. Og tilføj endnu et forbindelsesstykke mellem grå og blå.



# Rengøring og vedligeholdelse



Damprensere må ikke bruges til at rengøre dette produkt.



• For at undgå risiko for elektrisk stød, skal kogepladen altid afbrydes fra strømforsyningen før rengøring.

Hvad?	Hvordan?	Vigtigt!
Daglig tilsmudsning af glasoverfladen (fingeraftryk, mærker, madpletter eller ikke-sukkerholdige spild på glasset)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Sluk for strømmen til kogepladen.</li><li>2. Påfør et rengøringsmiddel, som er beregnet til kogeplader, mens glasset stadig er varmt (men ikke brandvarmt!)</li><li>3. Skyl og tør efter med en ren klud eller et stykke køkkenrulle.</li></ol>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Når du slukker for strømmen til kogepladen, vises der ikke længere en "varm overflade" indikation, men kogezone kan stadig være varm! Vær meget forsigtig.</li><li>• Kraftige grydesvampe, visse nylon grydesvampe og barske/slibende rengøringsmidler kan ridse glasset. Læs altid etiketten og tjek, om rengøringsmidlet eller svampen er egnet til kogepladen.</li><li>• Efterlad aldrig rengøringsrester på den keramiske kogeplade: glasoverfladen kan blive misfarvet.</li></ul>
Rester fra overkogning, smeltet madvarer og varme sukkerholdige madrester på glasset  Smeltet alufolie eller plastik	<p>Fjern straks disse pletter og madrester enten med en fiskekniv, paletkniv eller et barberblad, som er egnet til kogeplader, men pas på varme kogeområder:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Sluk for strømmen til kogepladen.</li><li>2. Hold bladet eller redskabet på en 30 graders vinkel, og skrab tilsmudsningen eller pletterne hen på et ikke-varmt sted på den keramiske kogeplade.</li><li>3. Tør snavset eller spildet op med en vaskeklud eller et stykke køkkenrulle.</li><li>4. Følg trin 2 til 3 i afsnittet 'Daglig tilsmudsning af glasoverfladen' ovenfor.</li></ol>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Fjern pletter af smeltet mad og sukkerholdigt mad eller overkogninger så hurtigt som muligt. Hvis de får lov til at køle ned på glasoverfladen, kan de være svære at fjerne eller endda skade glasoverfladen permanent.</li><li>• Fare for at skære sig: Når sikkerhedsbeslaget er trukket ind, er bladet i skraberens knivskarp. Brug dem med ekstrem omhu og opbevar dem altid udenfor børns rækkevidde.</li></ul>

## Energispareråd

### Kogeplade

- Brug køkkengrej, der har en flad bund.
- Brug køkkengrej i den rigtige størrelse til den kogezone, der bruges.
- Brug et låg på dit køkkengrej.
- Minimer mængden af brugt væske eller fedt.
- Når væsker begynder at koge, reduceres varmen.

EN

NO

SE

FI

DK

## Fejlkoder

Fejlkode	Årsag	Løsning
E1, E2, E7	Fejl på temperaturføleren.	Kontakt dit servicecenter.
E3, E4	Fejl på temperaturføleren i IGBT.	Kontakt dit servicecenter.
EU	Forbindelsen mellem displaykortet og hovedkortet har fejl, eller berørings-IC-kommunikationsfejl.	Kontakt dit servicecenter.
EL, EH	Unormal strømforsyning	Tjek at strømforsyningen er normal. Tænd igen, hvis strømforsyningen er normal.
C1	Temperaturføleren på den keramiske glasplade er høj.	Lad kogepladen køle ned og genstart så kogepladen.
C2	Temperaturføleren på IGBT er høj.	Lad kogepladen køle ned og genstart så kogepladen.
F5, F6	Unormal blæser.	Kontakt dit servicecenter.
EF	To eller flere knapper bliver berørt. Måske på grund af et spild på betjeningspanelet.	Rengør betjeningspanelet

# Fejlfinding

EN

NO

SE

FI

DK

Problem	Årsag	Løsning
Kan ikke tænde for kogepladen.	Ingen strøm.	Sørg for, at den keramiske kogeplade er sluttet til stikkontakten, og at stikkontakten er tændt. Tjek, om der skulle være strømsvigt i dit hjem eller i dit område. Hvis du har kontrolleret alt, og problemet stadig er der, skal du kontakte en kvalificeret tekniker.
Berøringsknapperne reagerer ikke.	Knapperne er låst.	Lås knapperne op. Se afsnittet "Børnesikring" for instruktioner.
Berøringsknapperne er besværlige at betjene.	Der er muligvis et tyndt lag vand på betjeningsknapperne, eller du bruger muligvis kun dine fingerspidser, når du røre ved knapperne.	Sørg for, at berøringsknapperne er tørre, og tryk fladt med din finger, når du røre ved knapperne.
Glasset bliver ridset.	Køkkenudstyr med grove kanter. Der er blevet brug uegnede, slibende skuresvamper eller rengøringsmidler.	Sørg for, at bruge køkkenudstyr med flade og bløde bunde. Se venligst afsnittet 'Valg af det rigtige køkkenudstyr'. Se venligst 'Vedligeholdelse og rengøring'.
Nogle pander siger knasende lyde eller kliklyde.	Dette kan have noget at gøre med hvordan dit køkkenudstyr er lavet (lag af forskellige metaller vibrerende anderledes).	Dette er normalt for køkkengrej og er ikke en fejl.
Induktionskomfuret siger en lav summende lyd, når det bruges på en høj varmeindstilling.	Dette er forårsaget af induktionsteknologien.	Dette er normalt, men lyden bør blive svagere eller forsvinder helt, når du skruer ned for varmen.
Der kommer en ventilatorlignende støj inde i induktionskomfuret.	Den indbyggede ventilator er gået i gang for at forhindre elektronikken i at blive for varm. Den kan godt fortsætte med at køre, selv efter du har slukket for induktionskomfuret.	Dette er normalt og kræver ingen handling. Sluk ikke for strømmen på væggen til induktionskogepladen, mens ventilatoren kører.
Gryderne bliver ikke varme og det vises i displayet.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Induktionskomfuret kan ikke registrere gryden, fordi den ikke er egnet til induktion.</li> <li>Induktionskomfuret kan ikke registrere gryden, fordi den enten er for lille til kogepladen eller den står ikke midt på kogepladen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sørg for at bruge køkkenudstyr, der er beregnet til induktion. Se venligst afsnittet 'Valg af det rigtige køkkenudstyr'.</li> <li>Stil gryden midt på kogepladen og sørg for, at bunden passer til kogepladens størrelse.</li> </ul>
Induktionskogepladen eller en kogezone er uventet slukket. En tone lyder, og en fejlkode vises (typisk skiftevis med et eller to cifre i kogetimerens display).	Teknisk fejl.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Skriv bogstaverne og tallene i fejlkoden, sluk for strømmen til induktionskogepladen på væggen og kontakt en kvalificeret tekniker.</li> </ul>

Problem	Årsag	Løsning
LED'en tænder ikke, når enheden er tilsluttet.	Ingen strømforsyning.	Kontroller, om stikket sidder godt fast i stikkontakten, og om stikkontakten fungerer.
	Tilbehørsstrømkortet og skærmmkortet har tilslutningsfejl.	Kontroller forbindelsen.
	Det ekstra strømkort er beskadiget.	Udskift det ekstra strømkort.
	Displaykortet er beskadiget.	Udskift displaykortet.
Nogle knapper virker ikke, eller LED-displayet er ikke normalt.	Displaykortet er beskadiget.	Udskift displaykortet.
Tilberedning Stilstands Indikatoren tændes, men opvarmningen starter ikke.	Høj temperatur på kogepladen.	Omgivelsestemperaturen kan være for høj. Luftindtag eller luftventil kan være blokeret.
	Der er noget galt med blæseren.	Tjek om ventilatoren kører jævnt. Gør den ikke det, skal den udskiftes.
	Strømkortet er beskadiget.	Udskift strømkortet.
Opvarmning stopper pludseligt under drift, og displayet blinker "u".	Gryden har forkert type.	Brug det rigtige køkkengrej.
	Grydens diameter er for lille.	
	Kogepladen er overophedet;	Enheden er overophedet. Vent til temperaturen vender tilbage til normal. Tryk på "ON/OFF" for at genstarte enheden.
		Grydedetektiionskredsløbet er beskadiget. Udskift strømkortet.
Opvarmningszoner på samme side (som fx den første og den anden zone) vil vise "u".	Strømkortet og skærmmkortet har tilslutningsfejl;	Kontroller forbindelsen.
	Displaykortet på kommunikationsdelen er beskadiget.	Udskift displaykortet.
	Hovedkortet er beskadiget.	Udskift strømkortet.
Ventilatormotoren lyder unormal.	Ventilatormotoren er beskadiget.	Udskift blæseren.



# Specifikationer

EN

NO

SE

FI

DK

Mærke	<b>Epoq</b>
Model	<b>EIH602B23N</b>
Kogepladetype	Elektrisk induktion
Antal kogezone	4
<b>Varmezoner Lille Højre Bag</b>	
Varmeteknologi	Induktion
Størrelse	15 cm i diameter
Energiforbrug	179,8 Wh/Kg
<b>Varmezoner Stor Højre Front</b>	
Varmeteknologi	Induktion
Størrelse	21 cm i diameter
Energiforbrug	172,9 Wh/Kg
<b>Varmezoner Venstre Bag</b>	
Varmeteknologi	Induktion
Størrelse	21 x 19 cm diameter
Energiforbrug	175,6 Wh/Kg
<b>Varmezoner Venstre Front</b>	
Varmeteknologi	Induktion
Størrelse	21 x 19 cm diameter
Energiforbrug	180,3 Wh/Kg
Kogepladens energiforbrug	176,7 Wh/Kg
Kogepladen er i overensstemmelse med	DS/EN 60350-2
Nominal spænding	220-240V~ / 380-415V 3N~
Nominal frekvens	50 Hz
Samlet strømforbrug	7400 W
Strømforbrug på standby	0,5 W
Vægt	10,35 kg
Produktets mål	
Udvendig bredde	59,0 cm
Udvendig dybde	52,0 cm

Funktioner og specifikationer kan ændres uden forudgående varsel.

Du kan finde den nyeste udgave af sikkerheds- og instruktionsvejledningen på vores officielle hjemmeside nedenfor (udgaver på andre hjemmesider er muligvis ikke komplette eller opdateret):

<https://www.currys.co.uk/services/repairs-maintenance/product-service-manuals.html>

EN

NO

SE

FI

DK



Symbolet på produktet eller dets emballage angiver, at dette produkt ikke må bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald. I stedet er det dit ansvar at bortskaffe affaldet på et udpeget indsamlingssted, beregnet til genbrug af elektrisk og elektronisk affald. Separat indsamling og genbrug af dit affald bidrager til at bevare naturressourcerne og sikre, at det genbruges på en måde, der beskytter menneskers sundhed og miljøet.

For mere information om hvor du kan bortskaffe dit affald til genbrug, bedes du kontakte din lokale myndighed eller hvor du har købt dit produkt.



**For support please visit one of the websites below:  
Besøk en av nettsidene nedenfor for å få støtte:  
För support, besök någon av våra webbplatser nedan:  
Tukea saat joltakin alla olevista verkkosivustoista:  
Besøg en af nedenstående hjemmesider for support:**

**NO** [www.elkjop.no/support](http://www.elkjop.no/support)

**SE** [www.elgiganten.se/support](http://www.elgiganten.se/support)

**FI** [www.gigantti.fi/support](http://www.gigantti.fi/support)

**DK** [www.elgiganten.dk/support](http://www.elgiganten.dk/support)

**UK Representative and Responsible Person**

Currys Group Limited (No. 504877)  
1 Portal Way, London, W3 6RS, UK  
<https://www.currys.co.uk>

**EU Representative and Responsible Person**

Currys Ireland Limited (No. 259460)  
3rd Floor Office Suite, Omni Park SC,  
Santry, Dublin 9, Republic of Ireland  
<https://www.currys.ie>

**UK & EU Contact details:** [business.standards@currys.co.uk](mailto:business.standards@currys.co.uk)