

# ELVITA



## **Bruksanvisning**

Induktionsplatta

## **User manual**

Induction hotplate

## **Brukerhåndbok**

Induksjonplater

## **Brugsanvisning**

Induktionsplade

## **Käyttöohje**

Induktiokaittolevy

## **Notkunarleiðbeiningar**

Spanhella

# CIP2121S

## Tack

för ditt förtroende och för köpet av vår produkt. Denna bruksanvisning medföljer för att hjälpa dig att använda produkten. Med hjälp av instruktionerna kan du lära dig om din nya produkt så snabbt som möjligt.

Kontrollera att produkten du har tagit emot är oskadad. Om du upptäcker en transportskada, var vänlig kontakta återförsäljaren som du köpte produkten av, eller den lokala butiken som levererade den.

## Thank you

for your trust and the purchase of our product. This user manual is supplied to help you use this product. The instructions should allow you to learn about your new product as quickly as possible.

Make sure you have received an undamaged product. If you do find transport damage, please contact the seller from which you purchased the product, or the regional warehouse from which it was supplied.

## Takk

for at du valgte ett av våre produkter. Formålet med denne brukerveiledningen er å hjelpe deg å komme i gang med produktet.

Forsikre deg om at produktet du har mottatt, er uskadet. Hvis du oppdager en transportskade, kontakter du selgeren du kjøpte produktet av eller lageret som produktet ble levert fra.

## Tak

fordi du har valgt at købe denne maskine. Formålet med denne hurtigvejledning er at hjælpe dig i gang med at bruge maskinen.

Kontrollér, at maskinen ikke er beskadiget ved modtagelsen. Hvis du opdager en transportskade, skal du kontakte salgsstedet eller det lager, som maskinen er afsendt fra.

## Kiitos

luottamuksestasi ja tuotteemme ostamisesta. Tämä pikaopas on tarkoitettu auttamaan laitteen käytössä alkuun pääsemisessä.

Tarkista, ettei tuotteessa ole vaurioita. Jos havaitset kuljetusvaurioita, ota yhteyttä tuotteen myyjään tai paikalliseen myymälään, josta se toimitettiin.

## Pakka þér fyrir

fyrir traust þitt og kaup á vöru okkar. Þessar flýtleiðbeiningar eru útvegaðar til að hjálpa þér að byrja að nota tækið.

Gakktu úr skugga um að þú hafir fengið óskemmda vöru. Ef skemmdir vegna flutninga finnast skaltu hafa samband við söluaðilann sem þú keyptir vöruna af, eða vöruhúsið á svæðinu þaðan sem því var dreift.

# ELVITA

Publication date: 2021-09-28

This document and its content, including written material and images, are the property of Elon Group AB. You may not copy, reproduce, modify, republish or distribute this document or any of its content without express written permission from Elon Group AB. © 2021, Elon Group AB. All rights reserved.

**GARANTI**

Kvalitetsgaranti gäller för konsument (omfattar ej förbrukningsdelar).

**WARRANTY**

Guarantee of quality for the consumer (does not include wear parts).

**GARANTI**

Kvalitetsgaranti gjelder for forbrukere (dekker ikke forbruksdelar).

**GARANTI**

Kvalitetsgaranti gjelder for forbrugere (omfatter ikke forbruksdele).

**TAKUU**

Laatutakuu on voimassa kuluttajalle (ei koske kuluvia osia).

**ÁBYRG**

Gæðabyrgi gildir fyrir neytendur (nær ekki yfir neysluvörur).

## **INNEHÅLL/CONTENTS/INNHOLD/INDHOLD/ SISÄLLYSLUETTELO/EFNISYFIRLIT**

<b>SVENSKA</b>	<b>5</b>
<b>ENGLISH</b>	<b>15</b>
<b>NORSK</b>	<b>25</b>
<b>DANSK</b>	<b>35</b>
<b>SUOMI</b>	<b>45</b>
<b>ÍSLENSKA</b>	<b>55</b>

## GRATULERAR TILL DIN NYA ELVITA INDUKTIONSPLATTA!

Läs noga igenom bruksanvisningen innan du använder produkten och förvara den omsorgsfullt för framtida bruk.

Bilderna är endast avsedda som referens, den faktiska produkten kan avvika något.

### Innehåll

Materialåtervinning . . . . .	6
Säkerhetsanvisningar . . . . .	6
Produktpresentation . . . . .	8
Bruksanvisning . . . . .	10
Kompatibla stekpannor/grytor/kokkärl . . . . .	12
Rengöring och underhåll . . . . .	12
Felsökning . . . . .	13
Teknisk information . . . . .	14

## MATERIALÅTERVINNING

Eliminera förpackningsmaterialet enligt lokalt gällande föreskrifter.

Gamla enheter har fortfarande ett visst restvärde. Korrekt och miljövänlig eliminering säkerställer att värdefulla råvaror kan återvinnas och användas på nytt.

Aktuell information om alternativ för eliminering av uttjänt enhet och förpackningsmaterial till ny enhet kan erhållas från din kommun.



## SÄKERHETSANVISNINGAR

Av säkerhetsskäl och för att undvika skador på enheten och skador på människor, följ alla säkerhetsinstruktioner nedan.

Om säkerhetsanvisningarna inte följs kan skador uppstå.

Denna enhet är inte avsedd att användas under följande förhållanden:

Symboler: Förbjudet Obligatoriskt Varning Observera

- Värm aldrig mat i förslutna behållare, som komprimerade produkter, burkar, eller kaffekannor. Annars kan värmeutvidgningen orsaka explosion.
- Skölj inte denna induktionsplatta direkt under vatten. Undvik att spilla vatten eller soppa i de inre delarna av induktionsplattan.
- Värm inte tomma kokkärler.
- Under användning, lämna inte produkten utan uppsikt under längre tid. Om du lämnar produkten utan uppsikt, se till att det finns tillräckligt med vatten i kokkärlet.
- Värm inte järnföremål på induktionsplattans värmeyta. Det kan ge upphov till höga temperaturer och risk för skador.
- Redskap avsedda för matlagning på induktionsplatta får endast användas för detta ändamål.
- Denna produkt är tillverkad för hushållsanvändning.
- Låt aldrig induktionsplattan vara igång utan ett kokkärle med mat ovanpå. Produkten kan då skadas.
- Barn ska inte leka med produkten.
- Instruktionerna ska ange att apparaten inte är avsedd att matas via en extern timer eller styras med en separat fjärrkontroll.

Symboler: ⚡ Förbjudet    ⓘ Obligatoriskt    ⚠ Varning    ⚠ Observera

- ⓘ Dra ut nätsladden ur vägguttaget efter användning när produkten inte skall användas under en längre tid.
- ⚡ Användning av induktionsplattan får inte ske på underlag av metall.
- ⚡ Placera inte papper, aluminiumfolie, tyg eller andra olämpliga föremål på induktionsplattans värmeyta för indirekt uppvärmning.
- ⓘ Om produkten är skadad, sluta använda den och ta den till service eller återförsäljaren för att få den utbytt.
- ⓘ Vid användning av induktionsplattan, placera den på en plan stabil yta med minst 10 cm fritt utrymme mellan dess sidor och baksida mot vägg. Använd inte induktionsplattan i trånga utrymmen. Håll ventilationsöppningen fri så att överskottsvärme kan ventileras ut.
- ⓘ Om nätkabeln är skadad måste den bytas.
- ⚠ Använd ett separat eluttag av hög kvalitet, avsäkrad för minst 10 A. Låt inte produkten dela eluttag med elektriska apparater med hög effekt, som luftkonditionering, elspisar etc. Annars kan eluttaget överbelastas.
- ⚠ Rör inte värmeytan med vassa verktyg, sprickor eller andra skador uppstå. Om ytan är sprucken, stäng av apparaten för att undvika fara för elektriska stötar.
- ⚠ Metallföremål, som knivar, gafflar, skedar och lock, får inte läggas på värmeytan eftersom de kan bli uppvärmda.
- ⚠ Använd inte induktionsplattan nära föremål med hög temperatur, t.ex. gasspis eller grillar.
- ⚠ Se till att ventilationsöppningarna på enheten hålls fria för att undvika överhettning.
- ⚠ När du använder enheten eller efter att ha lyft bort ett kokkärl från värmeytan kommer värmeytan att förbli varm under en tid. Rör inte värmeytan.



Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk eller mental kapacitet eller med brist på erfarenhet och kunskap, om de inte har tillsyn eller får instruktioner om användning av apparaten av en person som är ansvarig för deras säkerhet.

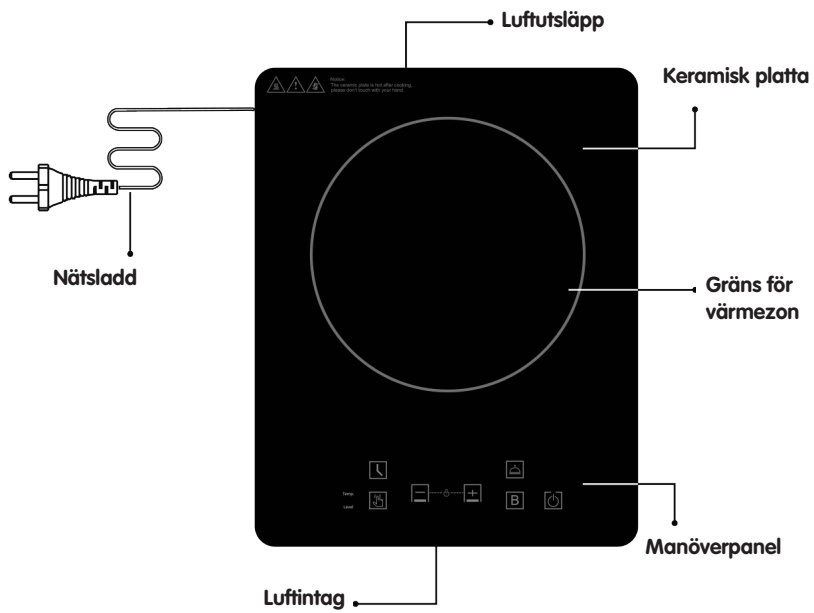
Barn ska hållas under tillsyn så att de inte kan leka med apparaten.

Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental kapacitet eller med brist på erfarenhet och kunskap, förutsatt att de har tillsyn eller får instruktioner om säker användning av apparaten och förstår riskerna med den. Barn ska inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll ska inte utföras av barn utan tillsyn.

# PRODUKTPRESENTATION

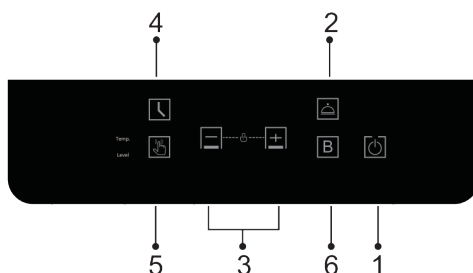
## INDUKTIONSPLATTA

Induktionsplattan uppfyller olika matlagningsbehov genom elektromagnetisk uppvärmning.





## MANÖVERPANEL



- |                 |              |
|-----------------|--------------|
| 1. ON/STANDBY   | 4. Timer     |
| 2. Varmhållning | 5. Funktion  |
| 3. Lås          | 6. Maxeffekt |

## INNAN DU ANVÄNDER EN NY INDUKTIONSPLATTA

- Läs denna bruksanvisning noggrant
- Ta bort eventuell skyddsfilm som kan sitta kvar på den keramiska plattan.

### PRODUKTEN HAR TOUCH-KNAPPAR

- Knapparna reagerar på lätt beröring – du behöver inte trycka hårt.
- Tryck med fingerdynan – inte fingertoppen.
- Du hör ett pip ljud varje gång en knapp reagerar på din tryckning.
- Se till att knapparna alltid är rena och torra och att de inte täcks av föremål.  
En tunn film av vatten kan göra knapparna svårare att manövrera.



## BRUKSANVISNING

### STÄLL KOKKÄRLET PÅ DEN KERAMISKA PLATTAN

- Se till att ventilationsöppningarna är fria och håll redskap borta från den keramiska plattans omedelbara närhet.
- Placera kokkärl med mat eller vätska mitt på den keramiska plattan.

### SÄTT STICKPROPPEN I ELUTTAGET

- När den elektriska matningen är ansluten hörs en ljudsignal. Displayen visar "L", vilket indikerar att induktionsplattan är i standby-läge.

### STARTA INDUKTIONSPLATTAN

- Tryck på knappen "ON/STANDBY" för att göra induktionsplattan redo för uppvärmning. Tryck på knappen "Funktion" för att sätta induktionsplattan i värmeläge.
- Om du trycker på "ON/STANDBY"-knappen, men inte trycker på någon annan knapp inom 10 sekunder stängs induktionsplattan av automatiskt.
- Om du trycker på funktionsknappen, men det inte står rätt typ av kokkärl på den keramiska plattan värms plattan inte upp och en ljudsignal hörs för att påminna dig om att ställa på ett kokkärl. Efter en minut stängs induktionsplattan av automatiskt.

### FUNKTION

- När du har satt på induktionsplattan, tryck på knappen "Funktion" för att ange temperatur eller effektnivå.

Du kan justera effektnivån genom att trycka på knapparna "+" eller "-".

Du kan justera temperaturen genom att trycka på knapparna "+" eller "-".

## TIMER

- Tryck på knappen "Timer" för att aktivera timerfunktionen. När timerindikeringen tänds och siffrorna blinkar på displayen, tryck på "+" eller "-" för att ställa in tillagningstiden. Tiden kan ställas in mellan 1 minut och 3 timmar.
- När inställningen är klar blinkar inställd tid på displayen och visas sedan fast. Induktionsplattan börjar räkna ner tiden.
- När nedräkningen har nått noll bryts uppvärmningen och induktionsplattan stängs av.
- Om du inte själv ställer in en tillagningstid stängs induktionsplattan av automatiskt efter en viss tid.

## VARMHÅLLNING

- Tryck på knappen "Varmhållning" för att hålla ett kokkärl varmt. I detta läge värmer induktionsplattan kokkärlet vid låg effekt, för att behålla en viss värme i det.

Obs: I detta läge kan effekten inte justeras.

## MAXEFFEKT

- Knappen "Maxeffekt" aktiverar den högsta effektnivån direkt. Genom att trycka på knappen "Maxeffekt" igen återställer du enheten till normal effektstyrning.

## LÅSNING

- Tryck på "+" och "-" för att låsa induktionsplattan. Låsindikeringen tänds. Nu kan knappen "ON/STANDBY" bara användas för att stänga av induktionsplattan. Alla andra operationer är blockerade.
- Håll knapparna "+" och "-" intryckta i 3 sekunder för låsa upp induktionsplattan på nytt. Låsindikeringen slocknar.

## AVSTÄNGNING

- När tiden har löpt ut stängs induktionsplattan av automatiskt.
- Tryck på knappen "ON/STANDBY" för att stänga av enheten. Obs: Rör inte den keramiska ytan medan "H" visas. Symbolen betyder att temperaturen är hög. Om "L" visas är temperaturen låg.

## **KOMPATIBLA STEKPANNOR/GRYTOR/KOKKÄRL**

Använd endast stekpannor/kokkäril som är avsedda för induktionshällar (magnetiska) med diameter 15-20cm.

## **RENGÖRING OCH UNDERHÅLL**

- Före rengöring, stäng av enheten och dra sedan ut stickproppen ur uttaget.  
Vänta tills induktionsplattans värmeyta har svalnat och starta rengöringen.

Obs: Skölj inte apparaten under vatten.

- Rengör endast med rengöringsprodukter avsedda för hällar.

## FELSÖKNING

<b>SYM TOM</b>	<b>KONTROLLPUNKTER OCH FELSÖKNING</b>
När du sätter i stickproppen i eluttaget och trycker på knappen "ON/STANDBY" tänds inte indikeringen och displayen.	Sitter stickproppen rätt i eluttaget? Är omkopplaren, eluttaget eller nätsladden skadad, eller har säkringen löst ut
"ON/STANDBY"-indikeringen tänds och displayen fungerar normalt, men plattan värms inte.	Är kokkärlet av rätt material? Är apparaten förinställd på en viss funktion? I annat fall, låt reparera apparaten hos återförsäljare eller auktoriserad verkstad.
Uppvärmningen avbryts plötsligt under processen.	Är temperaturen hos oljan för hög för stekning? Är omgivningstemperaturen mycket hög? Är in- eller utloppsöppningen för ventilationsluft på induktionsplattan blockerad? Har maxtiden för uppvärmning löpt ut? Skyddsbrytaren för induktionsplattan har löst ut. Vänta några minuter och starta induktionsplattan på nytt.

<b>FELKODER</b>	<b>KONTROLLPUNKTER OCH FELSÖKNING</b>
E3 E6	Vänta en stund och tryck på knappen "ON/STANDBY" när temperaturen hos värmeplattan har blivit normal. Sedan kommer produkten att fungera normalt.
E7 E8	Stäng av induktionsplattan. Vänta tills spänningen blir normal, och starta induktionsplattan på nytt. Den kommer då att fungera som vanligt.
E1 E2 E4 E5 Eb	Kontakta återförsäljare eller auktoriserad reparatör.

## TEKNISK INFORMATION

<b>ELVITA INDUKTIONSPLATTA</b>	
<b>Modellnr</b>	CIP2121S
<b>Mått BxDxH</b>	280x350x68 mm
<b>Effekt</b>	2000 W
<b>Vikt</b>	2,8 kg
<b>Elanslutning</b>	220-240 V AC, 50/60 Hz

<b>ENERGIEFFEKTIVITET</b>	
<b>Information för hushålls elektriska hällar enligt EU 66/2014</b>	
<b>Modellidentifikation</b>	CIP2121S
<b>Typ av spis</b>	Portabel enhet
<b>Antal kokzoner och / eller områden</b>	1 zon
<b>Uppvärmningsteknik (induktions kokzoner och kokplattor, strålände kokzoner, fasta plattor)</b>	Induktions kokzoner
<b>För cirkulära matlagingszoner eller område: Diameter av användbar yta per elektrisk uppvärmd kokzon, avrundad till närmaste 5 mm</b>	19,5 cm
<b>Energiförbrukning per kokzon eller område beräknat per kg {EC elektrisk matlagning}</b>	194,5 Wh/kg
<b>Energiförbrukning för hällen beräknad per kg</b>	194,5 Wh/kg
<b>{EC elektrisk spis}</b>	

Det rekommenderas att välja ströminställningsnivå 2 för att uppnå maximal energieffektivitet.

Energiförbrukningen hos en elektrisk elspis (EC-spishäll) mäts i Wh per kg vatten uppvärmd i normaliserad mätning (Wh / kg) med tanke på alla köksredskap under standardiserade provförhållanden och avrundas till första decimalen. Standard EN 60350-2: 2013 användes som referens för mätning och beräkning.

## CONGRATULATIONS ON YOUR NEW ELVITA INDUCTION HOTPLATE!

Thank you for buying this induction hotplate. Before you use the product, please read the user manual thoroughly. Keep the manual in a safe place for future reference.

The illustrations in this manual are for reference only. Your product may differ slightly from the illustrations.

## Contents

Materials recycling . . . . .	16
Safety instructions. . . . .	16
Product presentation . . . . .	18
Operating instructions . . . . .	20
Operating instructions . . . . .	21
Compatible cookware . . . . .	22
Cleaning and maintenance. . . . .	22
Troubleshooting . . . . .	23
Technical data. . . . .	24

## MATERIALS RECYCLING

Dispose of packaging materials in accordance with local regulations.

Old units still have a certain residual value. Correct and environment-friendly disposal ensures that valuable raw materials can be recycled and used again.

Your local authority can supply current information on the options for disposing of worn-out units and packaging materials.













## SAFETY INSTRUCTIONS

Follow all the safety instructions below. They help to ensure safety. They also avoid damage to the unit and any risk of injury.

Damage and/or injury may result if the safety instructions are not followed.













This unit is not designed for use in the following conditions:

Symbols:  Forbidden  Obligatory  Warning  Caution

-  Never heat: food in sealed containers (e.g. cans); compressed products; coffee pots and similar. Thermal expansion could result in an explosion.
-  Do not rinse the induction hotplate directly under water. Avoid spilling water, soup, etc. into the internal parts of the induction hotplate.
-  Do not heat empty pots/pans.
-  When in use, do not leave the product unsupervised for any lengthy period of time. If you do leave the product unsupervised for a short time, ensure that the pot/pan has enough water, etc. in it.
-  Do not heat iron objects on the hotplate's heating surface. Temperatures can become high and there is a risk of damage/injury.
-  Utensils designed for cooking on an induction hotplate must be used exclusively for this purpose.
-  This product is designed for household use.
-  Never leave the unit running without a pot/pan (with food and liquid) on the hotplate. Failure to do this can damage the product.
-  Children must not play with the product.
-  The instructions shall state that appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.



Symbols:  Forbidden  Obligatory  Warning  Caution

-  When the product is not to be used for a long time, pull the plug out of the power outlet.
-  When using the induction cooker do not place it on any metal platform.
-  Do not place paper, aluminium foil, fabrics or other unsuitable objects on the hotplate's induction heating surface.
-  If the product is damaged, stop using it. Take it to a service point, or the retailer, and get it replaced.
-  When using the induction hotplate, place it on a flat, stable surface with at least 10 cm free space between all its sides and any walls. Do not use the induction hotplate in confined spaces. So that excess heat can dissipate, keep the ventilation openings free from obstructions.
-  If the power cable is damaged, it must be replaced.
-  Use a dedicated, high quality power outlet that has a minimum 10 A rating (fuse protection). Do not use the product connected to outlets shared by high power appliances such as air conditioners, electric cookers, etc. This can overload the power outlet.
-  Do not touch the heating surface with sharp implements. This can cause cracks or other damage. If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
-  Metal objects such as knives, forks, spoons and lids must not be placed on the heating surface – they can become hot.
-  Do not use the induction hotplate near objects at high temperatures (e.g. gas cookers or grills).
-  To avoid overheating, ensure that the unit's ventilation openings are kept free from obstructions.
-  The heating surface retains heat for a while throughout use of the unit (e.g. after removing a pot/pan). Do not touch the heating surface.



This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

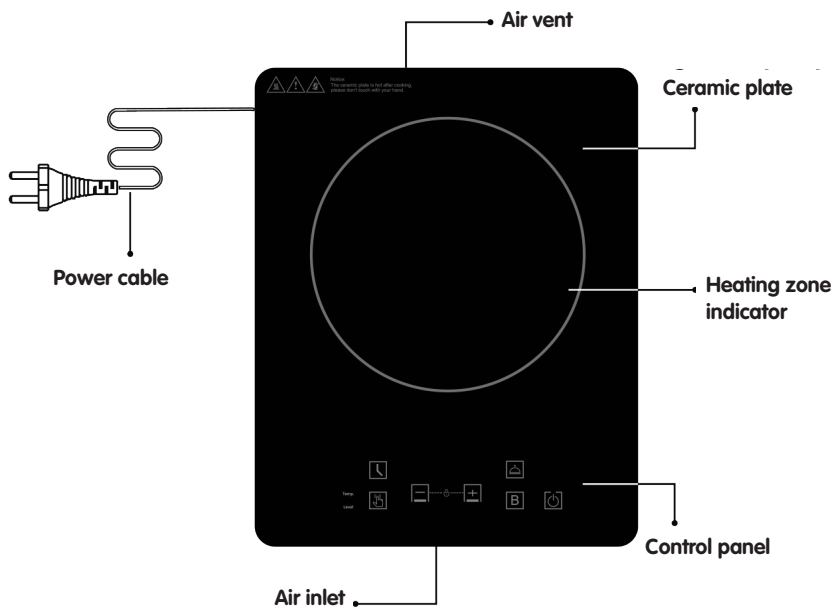
Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

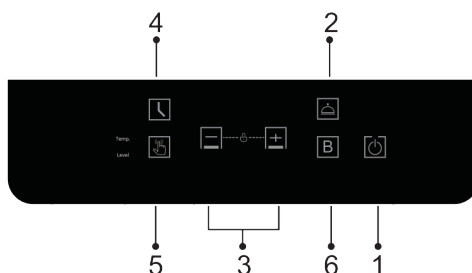
# PRODUCT PRESENTATION

## INDUCTION HOTPLATE

The induction hotplate uses electromagnetic heating to satisfy a range of cooking needs.



## CONTROL PANEL



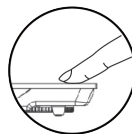
- |                |             |
|----------------|-------------|
| 1. ON/STAND-BY | 4. Timer    |
| 2. Keep warm   | 5. Function |
| 3. Lock        | 6. Boost    |

## BEFORE USING A NEW INDUCTION HOTPLATE

- Read this user manual thoroughly!
- Remove any protective film that may still be on the ceramic plate.

### USING THE PRODUCT'S TOUCH CONTROLS

- The controls respond to a light touch – you do not need to press hard.
- Use the ball of your finger, not the tip.
- There is a beep each time a control reacts to your touch.
- Ensure that the controls are clean and dry at all times and that there is nothing covering them. A thin film of water may make it more difficult to operate the controls.



## OPERATING INSTRUCTIONS

### PUTTING A POT/PAN ON THE CERAMIC PLATE

- Ensure that the ventilation openings are free from obstructions. Keep cooking implements away from the immediate vicinity of the ceramic plate.
- Ensure that the pot/pan has food and/or liquid in it. Place it in the centre of the ceramic plate.

### PLUGGING INTO A POWER OUTLET

- There is an audible signal when the power supply is connected. An "L" appears on the display. This means that the induction hotplate is in stand-by mode.

### TURNING THE INDUCTION HOTPLATE ON

- Press the "ON/STAND-BY" control. The induction hotplate is now ready for use. To put the induction hotplate into heating mode, press the "Function" control.
- If you press the "ON/STAND-BY" control and then do not press any other control within 10 seconds, the induction hotplate switches off automatically.
- If you press the "Function" control and the correct sort of pot/pan is not on the ceramic plate, the hotplate does not heat up and there is an audible signal to remind you to put a pot/pan on the hotplate. If you do not do this, the induction hotplate switches off automatically after one minute.

### USING THE FUNCTION CONTROL

- When you have turned the induction hotplate on, press the "Function" control to set the temperature or power level.  
To adjust the power level, press the "+" or "-" control.  
To adjust the temperature, press the "+" or "-" control.

# OPERATING INSTRUCTIONS

## USING THE TIMER

- To activate the timer function, press the "Timer" control. When the timer indicator comes on and the digits are flashing, press "+" or "-" to set the cooking time. The time can be set from 1 minute to 3 hours.
- After adjustment, the set time flashes and is then shown steadily on the display. The induction hotplate starts counting down the time.
- When the count reaches zero, heating stops and the induction hotplate switches off.
- If you do not set a cooking time, the induction hotplate switches off automatically after a certain time.

## USING THE KEEP WARM CONTROL

- To keep a pot/pan warm, press the "Keep warm" control. In this mode, the induction hotplate heats the pot/pan at low power. This maintains a certain heat in the pot/pan. Important! Power cannot be adjusted in this mode.

## USING THE BOOST CONTROL

- The "Boost" control immediately activates the highest power level. To reset the unit to normal power, press the "Boost" control again.

## LOCK

- Press "+" and "-" to lock the induction hotplate. The lock indicator comes on. The "ON/STAND-BY" control can now only be used to switch off the induction hotplate. All other operations are blocked.
- To unlock the induction hotplate, press the "+" and "-" controls for 3 seconds. The lock indicator goes out.

## SWITCH OFF

- When the cooking time has elapsed, the induction hotplate switches off automatically.
- To switch off the unit, press the "ON/STAND-BY" control. Important! Do not touch the ceramic surface when "H" is shown on the display. This symbol means that the temperature is high. If "L" is shown, the temperature is low.

## COMPATIBLE COOKWARE

Use only cookware that is designed for induction hobs (magnetic) and has a diameter of 15 – 20 cm.

## CLEANING AND MAINTENANCE

- Before cleaning, switch off the unit and then pull the plug out of the socket. Wait until the induction hotplate's heating surface has cooled and then start cleaning.

Important! Do not rinse the appliance under water.

- Clean only with products designed for use on hobs.

## TROUBLESHOOTING

SYMPTOM	CHECKS AND TROUBLESHOOTING
After putting the plug in the power socket and pressing the "ON/STAND-BY" control, the indicator and the display do not come on.	Is the plug properly in the power outlet? Are the switch, power outlet or power cable damaged? Has the fuse blown?
The "ON/STAND-BY" indicator comes on and the display works normally, but the hotplate does not heat.	Is the pot/pan of the right material? Has the appliance been preset for a certain function? If the cause is other than above, have the appliance repaired by the retailer or an authorised workshop.
Heating stops suddenly during operation.	Is oil temperature too high for frying? Is the ambient temperature very high? Are the inlets and/or outlets for ventilating the induction hotplate blocked? Has the maximum heating time expired? If the induction hotplate's safety switch has tripped, wait several minutes and restart the induction hotplate.

FAULT CODES	CHECKS AND TROUBLESHOOTING
E3 E6	Wait a while. When the heating plate's temperature has returned to normal, press the "ON/STAND-BY" control. The product will then work as usual.
E7 E8	Switch off the induction hotplate. Wait until the voltage returns to normal. Restart the induction hotplate. It will then work as usual.
E1 E2 E4 E5 Eb	Contact the retailer or an authorised service engineer.

## TECHNICAL DATA

ELVITA INDUCTION HOTPLATE	
<b>Model nr</b>	CIP2121S
<b>Dimensions WxDxH</b>	280x350x68 mm
<b>Rated power</b>	2000 W
<b>Weight</b>	2,8 kg
<b>Voltage/frequency</b>	220-240 V AC, 50/60 Hz

ENERGY EFFICIENCY	
<b>Information for household electric hobs according to EU 66/2014</b>	
<b>Model identification</b>	CIP2121S
<b>Type of hob</b>	Portable hob
<b>Number of cooking zones and/or areas</b>	1 zone
<b>Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)</b>	Induction cooking zones
<b>For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm</b>	19.5 cm
<b>Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg {EC electric cooking}</b>	194,5 Wh/kg
<b>Energy consumption for the hob calculated per kg {EC electric hob}</b>	194,5 Wh/kg

It is recommended to select power setting level 2 to achieve maximum energy efficiency.

The energy consumption of a domestic electric hob (EC electric hob) is measured in Wh per kg of water heated in a normalized measurement (Wh/kg) considering all cookware pieces under standardized test conditions and rounded to the first decimal place. Standard EN 60350-2:2013 was used as reference for the measurement and calculation.



## GRATULERER MED DITT NYE ELVITA INDUKSJONPLATE!

Takk for at du kjøpte denne induksjonsplaten. Les nøye gjennom bruksanvisningen før du bruker produktet og ta godt vare på den med tanke på fremtidig bruk.

Bildene er kun ment som referanse – det faktiske produktet kan avvike noe fra disse.

### Innhold

Materialgjenvinning . . . . .	26
Sikkerhetsanvisninger . . . . .	26
Produktpresentasjon . . . . .	28
Bruksanvisning . . . . .	30
Kompatible stekepanner/gryter/kokekar . . . . .	32
Rengjøring og vedlikehold . . . . .	32
Felsökning . . . . .	33
Tekniske data . . . . .	34

## MATERIALGJENVINNING

Kasser emballasjen i samsvar med lokalt gjeldende regler.

Gamle apparater har fortsatt en viss restverdi. Med riktig og miljøvennlig kassering kan verdifulle råvarer gjenvinnes og brukes på nytt.

Aktuell informasjon om hva du gjør med utslitte apparater og emballasje på nye enheter får du hos kommunen.













## SIKKERHETSANVISNINGER

Av hensyn til sikkerheten og for å unngå skader på enheten samt personskader, skal alle sikkerhetsanvisningene nedenfor følges.

Hvis sikkerhetsanvisningene ikke følges, kan det oppstå skader.

Denne enheten er ikke beregnet på bruk under følgende forhold:

Symboler:  Forbudt  Obligatorisk  Advarsel!  Obs!

-  Varm aldri mat i lukkede beholdere, f.eks. komprimerte produkter, hermetikkbokser eller kaffekanner. Ellers kan varmeutvidelsen forårsake en eksplosjon.
-  Skyll ikke induksjonsplaten direkte under vann. Ikke søl vann eller suppe på induksjonsplatens indre deler.
-  Varme ikke tomme kokekar.
-  Under bruk må du ikke la produktet stå uten tilsyn i lengre tid. Hvis du forlater produktet uten tilsyn, må du sørge for at det er nok vann i kokekaret.
-  Varm ikke jerngjenstander på induksjonsplatens varmekplate. Det kan føre til høye temperaturer og fare for skader.
-  Redskaper beregnet på matlagning på induksjonsplate skal bare brukes til dette formålet.
-  Dette produktet er beregnet på husholdningsbruk.
-  La aldri induksjonsplaten stå på uten at det står et kokekar med mat oppå den. Da kan produktet bli skadet.
-  Ikke la barn leke med produktet.
-  Anvisningene skal opplyse om at apparatet ikke er beregnet på betjening via et eksternt koblingsur eller et separat fjernstyringssystem.

Symboler: ⚡ Forbudt    ⓘ Obligatorisk    ⚠ Advarsel!    ⚠ Obs!

- ⓘ Trekk støpselet på strømledningen ut av stikkontakten etter bruk når produktet ikke skal brukes på lenge.
- ⚡ Anvendelsen av induksjonsplaten kan ikke gjøres på metall.
- ⚡ Ikke plasser papir, aluminiumfolie, tekstiler eller andre uegnede gjenstander på induksjonsplatenes varmeflate for å varme dem opp indirekte.
- ⓘ Hvis produktet er skadet, må du slutte å bruke det og levere det inn til et serviceverksted eller forhandleren for å bytte det ut.
- ⓘ Ved bruk av induksjonsplaten skal den plasseres på en plan og stabil flate med 10 cm klaring mellom sidene samt baksiden og vegg. Ikke bruk induksjonsplaten på trange steder. Hold ventilasjonsåpningen fri slik at overskuddsvarme kan luftes ut.
- ⓘ Hvis strømledningen er skadet, må den skiftes.
- ⚠ Bruk en separat stikkontakt av høy kvalitet, med en sikringskurs på minst 10 A. Ikke la produktet dele stikkontakt med elektriske apparater med høy effekt, f.eks. klimaanlegg, elektrisk komfyr o.l. Det kan føre til overbelastning av stikkontakten
- ⚠ Ikke berør varmeflaten med skape verktøy, siden det kan forårsake sprekker eller andre skader. Hvis overflaten er sprukket, må du slå av apparatet for unngå faren for elektrisk støt.
- ⚠ Ikke legg metallgjenstander, f.eks. kniver, gaffler, skjeer og lokk på varmeflaten, ettersom de kan ble varmet opp.
- ⚠ Ikke bruk induksjonsplaten i nærheten av gjenstander med høy temperatur, f.eks. gasskomfyr eller grill.
- ⚠ Sørg for at ventilasjonsåpningene ikke dekkes til for å unngå overoppheting.
- ⚠ Når du bruker enheten eller etter at du har løftet et kokekar bort fra varmeflaten, vil varmeflaten fortsatt være varm en stund. Ikke ta på varmeflaten.



Dette apparatet er ikke beregnet på bruk av personer (deriblant barn) med nedsatte fysiske, sansemessige eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap, med mindre de er under tilsyn eller har fått opplæring i bruk av apparatet av en person som er ansvarlig for sikkerheten deres.

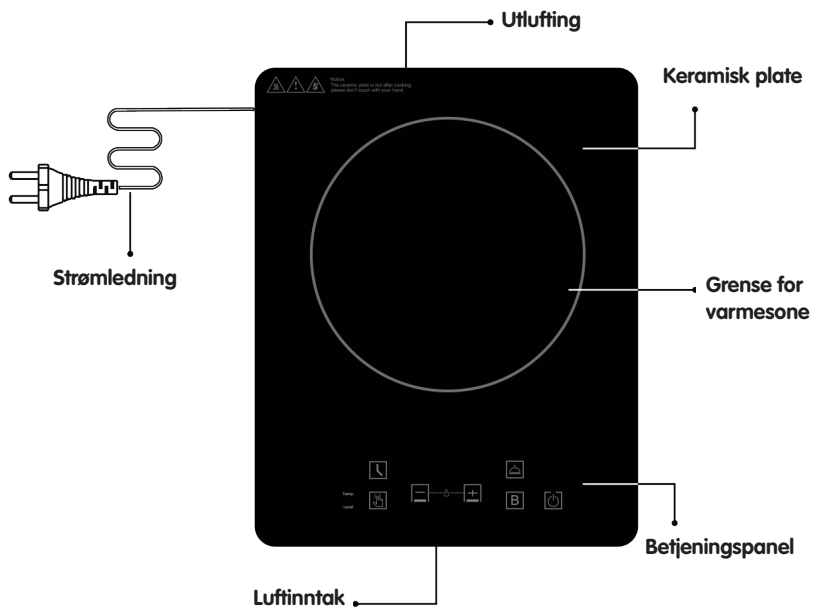
Hold tilsyn med barn for å påse at de ikke leker med apparatet.

Dette apparatet kan brukes av barn som har fylt åtte år og personer med nedsatte fysiske, sansemessige eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap, såfremt de er under tilsyn eller har fått opplæring i sikker bruk av apparatet og er innforstått med farene forbundet med dette. Barn må ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn uten tilsyn.

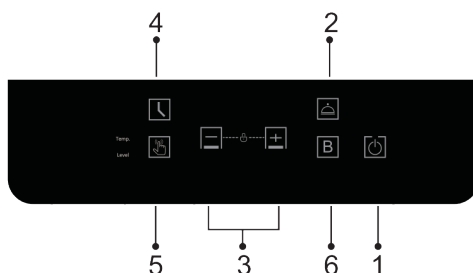
# PRODUKTPRESENTASJON

## INDUKSJONSPLATEN

Induksjonsplaten dekker ulike matlagingsbehov gjennom elektromagnetisk oppvarming.



## BETJENINGSPANEL



- |               |                    |
|---------------|--------------------|
| 1. ON/STANDBY | 4. Tidsur          |
| 2. Hold varm  | 5. Funksjon        |
| 3. Lås        | 6. Maksimumseffekt |

## FØR DU TAR I BRUK EN NY INDUKSJONSPLATE

- Les denne bruksanvisningen nøye.
- Fjern eventuell beskyttelsesfilm som kan sitte igjen på den keramiske platen.

### PRODUKTET HAR BERØRINGSKNAPPER

- Knappene reagerer på lett berøring – du trenger ikke å trykke hardt.
- Trykk med fingerputen – ikke fingertuppen.
- Du hører en pipelyd hver gang en knapp reagerer på trykkingen din.
- Sørg for at knappene alltid er rene og tørre og at de ikke dekkes til av gjenstander. En tynn film av vann kan gjøre det vanskeligere å betjene knappene.



## BRUKSANVISNING

### SETT KOKEKARET PÅ DEN KERAMISKE PLATEN

- Påse at ventilasjonsåpningene er frie og hold redskaper borte fra den keramiske platens umiddelbare nærhet.
- Plasser kokekaret med mat eller væske midt på den keramiske platen.

### SETT STØPSELET I STIKKONTAKTEN

- Når strømtilførselen er tilkoblet, hører du et lydsignal. I displayet vises «L», som indikerer at induksjonsplaten er i standby-modus.

### START INDUKSJONSPLATEN

- Trykk på knappen «ON/STANDBY» for å gjøre induksjonsplaten klar til oppvarming. Trykk på knappen «Funksjon» for å sette induksjonsplaten i varmemodus.
- Hvis du trykker på «ON/STANDBY»-knappen, men ikke trykker på en annen knapp før det har gått 10 sekunder, slås induksjonsplaten automatisk av.
- Hvis du trykker på funksjonsknappen, men det ikke står et kokekar av riktig type på den keramiske platen, varmes ikke platen opp og et lydsignal minner deg på å sette på et kokekar. Etter ett minutt slås induksjonsplaten automatisk av.

### FUNKSJON

- Når du har slått på induksjonsplaten, trykker du på knappen «Funksjon» for å angi temperatur eller effektnivå.

Du kan justere effektnivået ved å trykke på knappene «+» eller «-».

Du kan justere temperaturen ved å trykke på knappene «+» eller «-».

## TIDSUR

- Trykk på knappen «Tidsur» for å aktivere tidsurfunksjonen. Når tidsurindikatoren lyser og tallene blinker på displayet, trykker du på «+» eller «-» for å stille inn tilberedningstiden. Du kan stille inn en tid mellom 1 minutt og 3 timer.
- Når du er ferdig med innstillingen, blinker innstilt tid på displayet og vises deretter fast. Induksjonsplaten begynner å telle ned tiden.
- Når nedtellingen har nådd null, avbrytes oppvarmingen og induksjonsplaten slås av.
- Hvis du ikke selv stiller inn en tilberedningstid, slås induksjonsplaten automatisk av etter en viss tid.

## HOLD VARM

- Trykk på knappen «Hold varm» for å holde kokekaret varmt. I denne modusen varmer induksjonsplaten kokekaret med lav effekt for å opprettholde en viss varme i det.  
Obs! I denne modusen kan effekten ikke justeres.

## MAKSIMUMSEFFEKT

- Med knappen «Maksimumseffekt» aktiverer du det høyeste effektnivået direkte. Ved å trykke en gang til på knappen «Maksimumseffekt» tilbakestiller du enheten til normal effekstyring.

## LÅSING

- Trykk på «+» og «-» for å låse induksjonsplaten. Låseindikatoren tennes. Nå kan knappen «ON/STANDBY» bare brukes til å slå av induksjonsplaten. Alle andre betjeningsoperasjoner er blokkert.
- Hold knappene «+» og «-» inne i 3 sekunder for å låse opp igjen induksjonsplaten. Låseindikatoren slukner.

## SLÅ AV

- Når tiden er utløpt, slås induksjonsplaten automatisk av.
- Trykk på knappen «ON/STANDBY» for å slå av enheten. Obs! Ikke berør den keramiske flaten når «H» vises. Symbolet betyr at temperaturen er høy. Hvis «L» vises, er temperaturen lav.

## **KOMPATIBLE STEKEPANNER/GRYTER/KOKEKAR**

Bruk bare stekepanner/kokekar beregnet på induksjonstopper (magnetiske) med en diameter på 15-20 cm.

## **RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD**

- Slå av enheten og trekk støpselet ut av stikkontakten før rengjøring.  
Vent til induksjonsplatens varmeplate har kjølnet og start rengjøringen.  
Obs! Ikke skyll apparatet under vann.
- Rengjør bare med rengjøringsprodukter beregnet på platetopper.



## FELSÖKNING

<b>SYMPTOM</b>	<b>KONTROLLPUNKTER OG FEILSØKING</b>
Når du setter støpselet i stikkontakten og trykker på knappen «ON/STANDBY», tennes ikke indikatoren og displayet.	Er støpselet satt riktig i stikkontakten? Er bryteren, stikkontakten eller strømledningen skadet, eller er sikringen utløst?
«ON/STANDBY»-indikatoren tennes og displayet fungerer normalt, men platen varmes ikke.	Er kokekaret av riktig materiale? Er apparatet forhåndsinnstilt på en bestemt funksjon? I andre tilfeller må du få reparert apparatet hos forhandleren eller et autorisert verksted.
Oppvarmingen avbrytes plutselig under prosessen.	Er temperaturen på oljen for høy for steking? Er omgivelsestemperaturen veldig høy? Er inn- eller utløpsåpningen for ventilasjonsluft på induksjonsplaten tildekket? Er maksimumstiden for oppvarming utløpt? Beskyttelsesbryteren for induksjonsplaten er utløst. Vent i noen minutter og start induksjonsplaten på nytt.

<b>FEILKODER</b>	<b>KONTROLLPUNKTER OG FEILSØKING</b>
E3 E6	Vent en stund og trykk på knappen «ON/STANDBY» når temperaturen på varmeplaten har blitt normal. Nå vil produktet fungere normalt.
E7 E8	Slå av induksjonsplaten. Vent til spenningen har blitt normal, og start induksjonsplaten på nytt. Da vil den fungere som vanlig.
E1 E2 E4 E5 Eb	Kontakt forhandler eller autorisert reparatør.

## TEKNISKE DATA

ELVITA INDUKSJONPLATEN	
<b>Modell nr</b>	CIP2121S
<b>Mål BxDxH</b>	280x350x68 mm
<b>Merkeeffekt</b>	2000 W
<b>Vekt</b>	2,8 kg
<b>Elektrisk spenning/frekvens</b>	220-240 V AC, 50/60 Hz

ENERGIEFFEKTIVITET	
<b>Informasjon for elektriske koketopper til husholdningsbruk iht. EU 66/2014</b>	
<b>Modellbetegnelse</b>	CIP2121S
<b>Type platetopp</b>	Portabel platetopp
<b>Antall varmesoner og/eller varmeområder</b>	1 sone
<b>Oppvarmingsteknikk (induksjonsvarmesoner og -varmeområder, strålevarmesoner, kokeplater)</b>	Induksjonsvarmesoner
<b>For runde varmesoner eller varmeområder: diameter på anvendelig overflateområde per elektrisk oppvarmet varmesone (avrundet til nærmeste 5 mm)</b>	19,5 cm
<b>Energiforbruk (per kg) for hver varmesone eller varmeområde (ECElektrisk kjøkkenutstyr)</b>	194,5 Wh/kg
<b>Energiforbruk (per kg) for platetoppen (ECElektriske platetopper)</b>	194,5 Wh/kg

For at du skal oppnå best mulig energieffektivitet anbefaler vi at du bruker effektinnstilling 2.

Energiforbruk for elektrisk platetopp til husholdningsbruk (ECElektriske platetopper) måles i Wh per kg oppvarmet vann med normalisert måling (Wh/kg). Ved måling tas alle kokekar med i beregningen under standardiserte testforhold (resultatet avrundes til en desimal). Standard EN 60350-2:2013 brukes som referanse ved måling og beregning.

## TILLYKKE MED DIN NYE ELVITA INDUKTIONSPLADE!

Læs brugsanvisningen grundigt igennem, inden du tager produktet i brug, og gem den omhyggeligt til senere brug.

Billederne er kun vejledende, og det faktiske produkt kan afvige fra det viste.

# Indhold

Materialelevning . . . . .	36
Sikkerhedsanvisninger . . . . .	36
Produktbeskrivelse . . . . .	38
Brugsanvisning . . . . .	40
Kompatible stegepander/gryder/kogegrej . . . . .	42
Rengøring og vedligeholdelse . . . . .	42
Fejlfinding . . . . .	43
Teknisk information . . . . .	44

## MATERIALEGENVINDING

Bortskaf emballagen i henhold til de lokalt gældende forskrifter.

Gamle enheder har fortsat en vis værdi. Korrekt og miljøvenlig bortskaffelse sikrer, at værdifulde råvarer genvindes og anvendes igen.

Kontakt din kommune for at få aktuelle oplysninger om alternativer til bortskaffelse af udtjente enheder og emballage fra ny enhed.













## SIKKERHEDSANVISNINGER

Følg alle sikkerhedsanvisningerne nedenfor af sikkerhedshensyn og for at undgå beskadigelse af enheden og personskade.

Der kan opstå skader, hvis sikkerhedsanvisningerne ikke følges.











Denne enhed er ikke beregnet til anvendelse under følgende forhold:

Symboler:  Forbudt  Obligatorisk  Advarsel  Husk

-  Varm aldrig mad i lukkede beholdere, såsom trykluftsemballerede produkter, dåser eller kaffekander. I modsat fald kan varmeudvidelsen medføre eksplosion.
-  Skyl ikke denne induktionsplade under rindende vand. Undgå at spilde vand i eller tilsmudse de indre dele af induktionspladen.
-  Opvarm ikke tomme gryder eller pander.
-  Lad ikke produktet være uden opsyn i længere tid under anvendelsen. Hvis du lader produktet være uden opsyn, skal du sikre dig, at der er tilstrækkeligt vand i gryden eller panden.
-  Opvarm ikke jerngenstande på induktionspladens varmeflade. Det kan medføre høje temperaturer og risiko for skader.
-  Der må kun anvendes redskaber, der er beregnet til madlavning på induktionsplade.
-  Dette produkt er udviklet til husholdningsbrug.
-  Lad aldrig induktionspladen være tændt uden at en gryde eller pande med mad er placeret på den.
-  I så fald kan produktet blive beskadiget.
-  Børn må ikke lege med produktet.

Anvisningerne skal angive, at apparatet ikke er beregnet til strømtilførsel via en ekstern timer eller styring med en separat fjernbetjening.

Symboler:  Forbudt  Obligatorisk  Advarsel  Husk

-  Træk efter brug strømkablet ud af stikkontakten i væggen, når produktet ikke skal anvendes i længere tid.
  -  Anvendelse af induktionspladen må ikke ske på et metalunderlag.
  -  Anbring ikke papir, aluminiumsfolie, stof eller andre uhensigtsmæssige genstande på induktionspladens varmeplade til indirekte opvarmning.
- 
-  Anvend ikke produktet, hvis det er beskadiget, og aflever det til service eller få det byttet hos forhandleren.
  -  Ved anvendelse af induktionspladen skal den anbringes på en plan og stabil flade og med en afstand mellem enhedens sider/bagside og væggene på mindst 10 cm. Brug ikke induktionsplade i trange rum. Hold ventilationsdyserne fri, så overskudsvarmen kan føres ud.
  -  Hvis strømkablet er beskadiget, skal det udskiftes.
  -  Brug en separat stikkontakt af høj kvalitet, der er afsikret til mindst 10 A. Lad ikke produktet dele stikkontakt med elektriske apparater med høj effekt, f.eks. ventilatorer, elektriske komfurer etc. I modsat fald kan stikkontakten blive overbelastet.
  -  Lad ikke varmepladen komme i kontakt med skarpe værktøjer, da der kan opstå revner og andre former for beskadigelse. Hvis fladen er revnet, skal apparatet slukkes for at undgå risiko for elektrisk stød.
  -  Metalgenstande som knive, gaffler, sker og låg må ikke lægges på varmepladen, da de kan blive opvarmet.
  -  Anvend ikke induktionspladen i nærheden af genstande med høj temperatur, f.eks. gaskomfurer eller grill.
  -  Sørg for, at ventilationsdysernes på enheden holdes fri for at undgå overophedning.
  -  Når du anvender enheden, eller når du har fjernet en gryde eller pande fra varmepladen, vil den være varm i et stykke tid. Berør ikke varmepladen.

Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske eller mentale evner eller som mangler den fornødne erfaring og viden, medmindre de er under opsyn eller får anvisninger til brug af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.

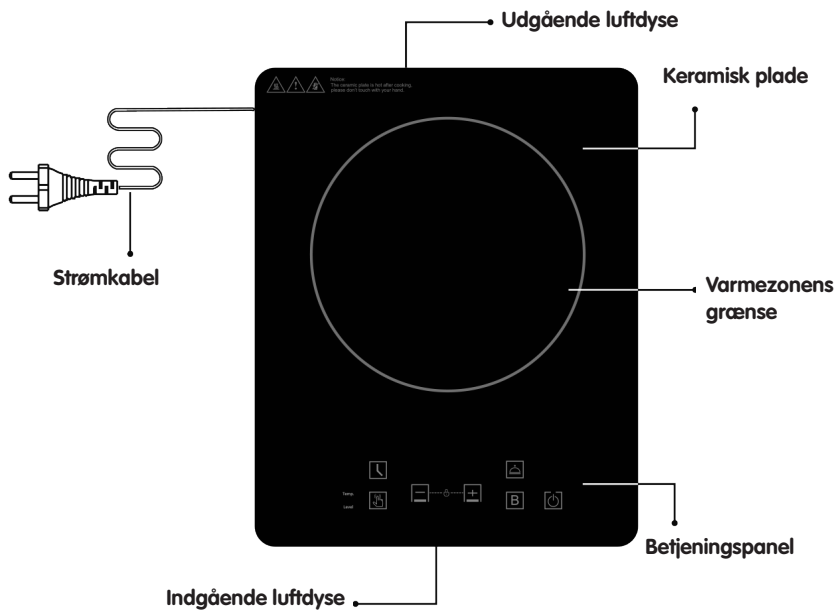
Børn skal holdes under opsyn, så de ikke leger med apparatet.

Dette apparat må kun bruges af børn fra 8 år og derover og af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, og som mangler den fornødne erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller får anvisninger til sikker brug af produktet og forstår de farer, der kan være forbundet med det. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden tilsyn.

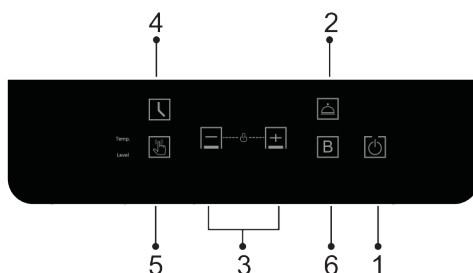
# PRODUKTBESKRIVELSE

## INDUKTIONSPLADE

Induktionspladen opfylder forskellige madlavningsbehov via elektromagnetisk opvarmning.



## BETJENINGSPANEL



- |                  |                   |
|------------------|-------------------|
| 1. ON/STANDBY    | 4. Timer          |
| 2. Varmeholdelse | 5. Funktion       |
| 3. Lås           | 6. Maksimumeffekt |

## INDEN ANVENDELSE AF EN NY INDUKTIONSPLADE

- Læs omhyggeligt denne brugsanvisning.
- Fjern eventuel beskyttelsesfilm, der er tilbage på den keramiske plade.

### PRODUKTET HAR TOUCH-KNAPPER

- Knapperne reagerer på let berøring – du behøver ikke trykke hårdt.
  - Tryk med fingerens blomme – ikke fingerspidsen.
  - Du hører en pibelyd, hver gang en knap reagerer på et tryk.
  - Sørg for, at knapperne altid er rene og tørre, og at de ikke dækkes af genstande.
- En tynd vandfilm kan besværliggøre betjening af knapperne.



## BRUGSANVISNING

### STIL GRYDEN ELLER PANDEN PÅ DEN KERAMISKE PLADE

- Sørg for, at ventilationsåbningerne er frie, og undgå at have redskaber i umiddelbar nærhed af den keramiske plade.
- Anbring gryden eller panden med mad eller væske midt på den keramiske plade.

### SÆT STIKKET I STIKKONTAKTEN I VÆGGEN

- Når enheden er tilsluttet strømforsyningen, høres et lydsignal. Displayet viser "L", hvilket angiver, at induktionspladen er i standby-tilstand.

### TÆND INDUKTIONSPLADEN

- Tryk på knappen "ON/STANDBY" for at gøre induktionspladen klar til opvarmning. Tryk på knappen "Funktion" for at indstille induktionspladen på varmetilstand.
- Hvis du trykker på "ON/STANDBY"-knappen, men ikke trykker på nogen anden knap inden for 10 sekunder, slukker induktionspladen automatisk.
- Hvis du trykker på funktionsknappen, men det ikke er den rigtige type gryde eller pande, der står på den keramiske plade, opvarmes pladen ikke, og der høres et akustisk signal som påmindelse om at placere en egnet gryde eller pande. Efter et minut slukkes induktionspladen automatisk.

### FUNKTION

- Når du har tændt induktionspladen, skal du trykke på knappen "Funktion" for at angive temperatur eller effektniveau.

Du kan justere effektniveauet ved at trykke på knapperne "+" eller "-".

Du kan justere temperaturen ved at trykke på knapperne "+" eller "-".



## TIMER

- Tryk på knappen "Timer" for at aktivere timerfunktionen. Når timerens statuslampe tændes og cifrene blinker på displayet, skal du trykke på "+" eller "-" for at indstille tilberedningstiden. Tiden kan indstilles fra 1 minut til 3 timer.
- Når indstillingen er foretaget, blinker den indstillede tid på displayet og vises derefter konstant. Induktionspladen påbegynder nedtællingen.
- Når nedtællingen når nul, afbrydes opvarmningen, og induktionspladen slukker.
- Hvis du ikke selv indstiller en tilberedningstid, slukker induktionspladen automatisk efter en vis tid.

## VARMEHOLDELSE

- Tryk på knappen "Varmeholdelse" for at holde gryden eller panden varm. I denne tilstand opvarmer induktionspladen gryden eller panden ved lav effekt for at opretholde en vis temperatur i den.

Obs: Effekten kan ikke justeres i denne tilstand.

## MAKSIMUMEFFEKT

- Knappen "Maksimumeffekt" aktiverer det højeste effektniveau med det samme. Du nulstiller enheden til normal effektstyring ved at trykke på knappen "Maksimumeffekt" igen.

## LÅSNING

- Tryk på "+" og "-" for at låse induktionspladen. Statuslampen for låsning tænder. Nu kan kun knappen "ON/STANDBY" bruges til at slukke induktionspladen.  
Alle andre funktioner er blokeret.
- Hold knapperne "+" og "-" trykket ned i 3 sekunder for at låse induktionspladen op igen. Statuslampen for låsning slukker.

## SLUKNING

- Når tiden er gået, slukker induktionspladen automatisk.
- Tryk på knappen "ON/STANDBY" for at slukke enheden. Obs: Berør ikke den keramiske flade, mens "H" vises. Symbolet angiver, at temperaturen er høj.  
Hvis "L" vises, er temperaturen lav.

## **KOMPATIBLE STEGEPANDER/GRYDER/ KOGEGREJ**

Brug kun stegepander/kogegrej, der er beregnet til induktionsenheder (magnetiske) med en diameter på 15-20 cm.

## **RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE**

- Sluk for produktet, og tag derefter stikket ud af stikkontakten inden rengøring. Påbegynd ikke rengøringen, før induktionspladens varmeflade er afkølet.

Obs: Skyl ikke apparatet under vand.

- Rengør kun med rengøringsprodukter, der er beregnet til komfurer.

## FEJLFINDING

<b>SYMPTOM</b>	<b>KONTROLPUNKTER OG FEJLSØGNING</b>
Når du sætter stikket i stikkontakten og trykker på "ON/STANDBY", tændes statuslampen eller displayet ikke.	Er stikket sat korrekt i stikkontakten? Er afbryderen, stikkontakten eller strømkablet beskadiget, eller er sikringen blevet udløst?
"ON/STANDBY"-statuslampen tænder, og displayet fungerer normalt, men pladen bliver ikke varm.	Er gryden/panden af det rigtige materiale? Er apparatet indstillet på en vis funktion? Hvis ikke, skal apparatet indleveres til reparation hos forhandleren eller et autoriseret værksted.
Opvarmningen afbrydes pludseligt under processen.	Er oliens temperatur for høj til stegning? Er omgivelsestemperaturen meget høj? Er induktionspladens ind- eller udgående dyse til ventilationsluft blokeret? Er opvarmningens maksimumtid udløbet? Induktionspladens sikkerhedsafbryder er blevet udløst. Vent nogle minutter, og tænd induktionspladen igen.

<b>FEJLKODER</b>	<b>KONTROLPUNKTER OG FEJLSØGNING</b>
E3 E6	Vent et stykke tid, og tryk på knappen "ON/STANDBY", når varmepladens temperatur er blevet normal. Derefter kommer produktet til at fungere normalt.
E7 E8	Sluk induktionspladen. Vent, indtil spændingen er normal, og tænd induktionspladen igen. Den vil fungere, som den plejer.
E1 E2 E4 E5 Eb	Kontakt forhandleren eller en godkendt reparatør.

## TEKNISK INFORMATION

ELVITA INDUKTIONSPLADE	
Modelnr.	CIP2121S
Mål BxDxH	280x350x68 mm
Effekt	2.000 W
Vægt	2,8 kg
Tilslutning til el	220-240 V vekselstrøm, 50/60 Hz

ENERGIEFFEKTIVITET	
Oplysninger om elektriske enheder til husholdningsbrug i henhold til Kommissionens forordning (EU) 66/2014.	
Modelbetegnelse	CIP2121S
Type enhed	Transportabel enhed
Antal varmezoner og/eller varmeområder	1 zone
Opvarmningsteknik (induktionsvarmezoner og -varmeområder, strålevarmezoner, kogeplader)	Induktionsvarmezoner
Til runde varmezoner eller varmeområder: diameter på anvendeligt areal pr. elektrisk opvarmet varmezone (afrundet til nærmeste 5 mm)	19,5 cm
Energiforbrug (pr. kg) for hver varmezone eller varmeområde (Elektriske husholdningsapparater til madlavning)	194,5 Wh/kg
Energiforbrug (pr. kg) for enheden (Elektriske husholdningsapparater til madlavning)	194,5 Wh/kg

For at opnå den bedst mulige energieffektivitet anbefaler vi at du benytter effektindstilling 2.

Energiforbrug for elektriske enheder til husholdningsbrug (elektriske husholdningsapparater til madlavning) måles i Wh pr. kg opvarmet vand med normaliseret måling (Wh/kg). Ved måling tages alle kogekar med i beregningen under standardiserede testforhold (resultatet afrundes til en decimal). Standard EN 60350-2:2013 benyttes som reference ved måling og beregning.

## ONNITTELUT UUDESTA ELVITA INDUKTIOKEITTOLEVYSTÄSI!

Lue käyttöohje huolellisesti läpi ennen tuotteen käyttöä ja säilytä se huolellisesti vastaisen varalle.

Kuvat on tarkoitettu ainoastaan ohjeellisiksi, todellinen voi poiketa niistä joiltakin osin.

### Sisältö

MATERIAALIEN KIERRÄTYS . . . . .	46
TURVAOHJEET . . . . .	46
TUOTTEEN KUVAUS . . . . .	48
KÄYTTÖOHJE . . . . .	50
YHTEENSOPIVAT PAISTINPANNUT/PADAT/KEITTOASTIAT . . . . .	52
PUHDISTUS JA KUNNOSSAPITO . . . . .	52
VIANHAKU . . . . .	53

## MATERIAALIEN KIERRÄTYS

Hävitä pakkausmateriaalit voimassa olevien paikallisten määräysten mukaisesti.

Vanhoilla laitteilla edelleen tiettyä arvoa. Oikea ja ympäristöystävällinen hävittäminen varmistaa, että arvokkaat raaka-aineet voidaan kierrättää ja käyttää uudelleen.

Ajankohtaiset tiedot käytöstä poistetun laitteen ja pakkausmateriaalien hävittämisvaihtoehdoista voit kysyä kunnastasi.



## TURVAOHJEET

Noudata turvallisuusyistyä ja laitevaurioiden ja henkilövahinkojen estämiseksi kaikkia alla olevia turvaohjeita.

Jos turvaohjeita ei noudateta, seurauksena voi olla vahinkoja.

Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi seuraavissa tilanteissa:

Symbolit: Kielletty Pakollinen Varoitus Huomioi

- Älä koskaan lämmitä ruokaa suljetuissa astioissa, esim. säilykepurkkeja, tölkkejä tai kahvikannuja. Lämpölaajeneminen voi aiheuttaa räjähdyksen.
- Älä puhdista tätä induktiokeittolevyä juoksevan veden alla. Vältä roiskuttamasta vettä tai keittoa induktiokeittolevyn sisäosiin.
- Älä lämmitä tyhjiä keittoastioita.
- Älä jätä tuotetta pitkäksi aikaa ilman valvontaa käytön aikana. Jos jätät tuotteen ilman valvontaa, varmista, että keittoastiassa on riittävästi vettä.
- Älä lämmitä rautaesineitä induktiokeittolevyn lämpöpinnalla. Ne voivat aiheuttaa korkeita lämpötiloja ja vaaratilanteita.
- Ruoan valmistukseen induktiokeittolevyllä tarkoitettuja välineitä saa käyttää vain tähän tarkoitukseen.
- Tämä tuote on valmistettu kotitalouskäyttöön.
- Älä koskaan pidä induktiokeittolevyä päälle kytkettynä, jos levyllä ei ole ruokaa sisältävää keittoastiaa.  
Muussa tapauksessa tuote voi vahingoittua.
- Lapset eivät saa leikkiä tuotteella.
- Ohjeista on käytävä ilmi, ettei laitetta ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai ohjattavaksi erillisellä kauko-ohjausjärjestelmällä.

Symbolit: ⚡ Kielletty ⓘ Pakollinen ⚠ Varoitus ⚠ Huomioi

- ⓘ Irrota pistoke pistorasiasta käytön jälkeen, jos tuotetta ei ole tarkoitus käyttää pitkään aikaan.
- ⚡ Induktiokaittolevy ei saa käyttää metallisella alustalla.
- ⚡ Älä pane paperia, alumiinifoliota, kangasta tai muita sopimattomia materiaaleja lämpenemään induktiokaittolevyn lämpöpinnalle.
- ⓘ Jos tuote on vahingoittunut, lopeta sen käyttö ja toimita se vaihdettavaksi huoltoon tai jälleenmyyjälle.
- ⓘ Aseta induktiokaittolevy käytön ajaksi tukevalle pinnalle ja jätä sen sivuille sekä takaosan ja seinän väliin vähintään 10 cm vapaata tilaa. Älä käytä induktiokaittolevy ahtaissa tiloissa. Pidä ilmanvaihtoaukko esteettömänä ylimääräisen lämmön poistamiseksi.
- ⓘ Vioittunut verkkojohto on vaihdettava.
- ⚠ Käytä korkealaatuista erillistä, vähintään 10 A:n sulakkeella suojattua pistorasiaa. Älä liitä tuotetta samaan pistorasiaan ilmastointilaitteiden, sähköliesien tai muiden suuritehoisten sähkölaitteiden kanssa. Muussa tapauksessa pistorasia voi ylikuormittua.
- ⚠ Älä koske lämpöpintaan terävillä työkaluilla, ne voivat aiheuttaa halkeamia tai muita vaurioita. Jos pinta on lohkeillut, kytke laite pois päältä poistaaksesi sähköiskujen vaaran.
- ⚠ Metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia, ei saa asettaa lämpöpinnalle, sillä ne voivat kuumentua.
- ⚠ Älä käytä induktiokaittolevyä kaasuliesien, grillien tai muiden kuumien lämmönlähteiden lähellä.
- ⚠ Estä laitteen ylikuumentuminen pitämällä sen ilmanvaihtoaukot esteettöminä.
- ⚠ Käytettyäsi laitetta tai poistettua keittoastian lämpöpinnalta, lämpöpinta pysyy lämpimänä vielä jonkin aikaa. Älä koske lämpöpintaan.



Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden (lapset mukaan lukien) käytettäväksi, joiden fyysinen tai henkinen toimintakyky on alentunut tai joiden kokemus tai taidot ovat puutteellisia, ellei heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvo tai opasta heitä laitteen käytössä.

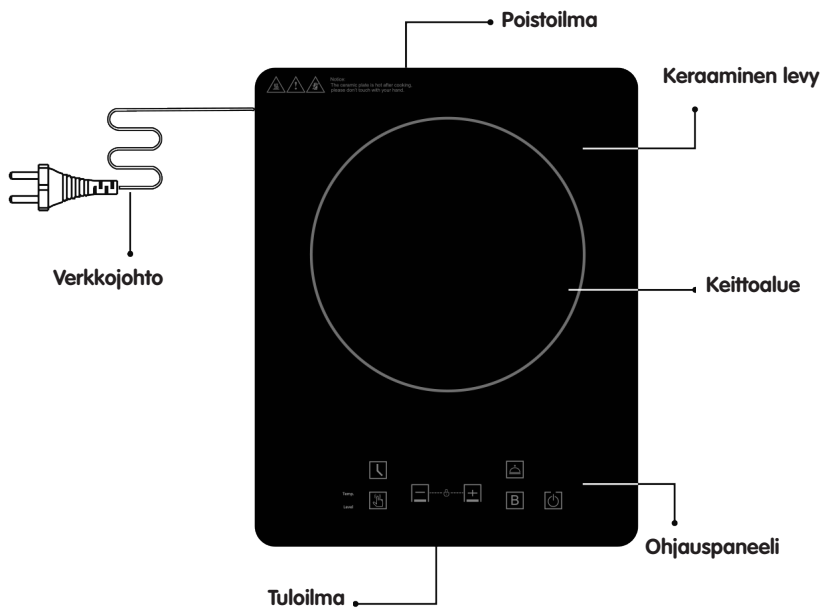
Lapsia on valvottava niin, etteivät he pääse leikkimään laitteella.

8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joiden fyysinen, sensorinen tai henkinen toimintakyky on alentunut tai joiden kokemus ja taidot ovat puutteellisia saavat käyttää tätä laitetta edellyttäen, että heitä valvotaan tai opastetaan käyttämään laitetta turvallisella tavalla ja he ymmärtävät sen käyttöön liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai muuten hoitaa laitetta ilman valvontaa.

# TUOTTEEN KUVAUS

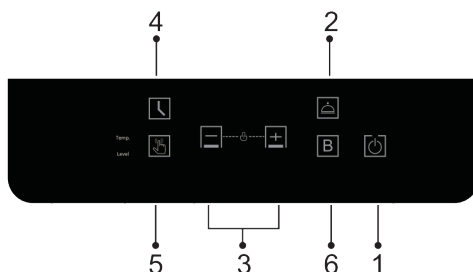
## INDUKTIOKEITTOLEVY

Induktiokeittolevy käyttää sähkömagneettista kuumennusta erilaisten ruoanvalmistustarpeiden tyydyttämiseksi.





## OHJAUSPANEELI



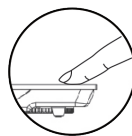
- |                  |                |
|------------------|----------------|
| 1. ON/STANDBY    | 4. Ajastin     |
| 2. Lämpimänäpito | 5. Toiminto    |
| 3. Lukko         | 6. Maksimiteho |

## ENNEN KUIN KÄYTÄT UUTTA INDUKTIOKEITTOLEVYÄ

- Lue tämä käyttöohje huolellisesti.
- Poista keraamisen levyn päällä mahdollisesti oleva suojakalvo.

### TUOTTEESSA ON KOSKETUSPAINIKKEET.

- Painikkeet reagoivat kevyeen kosketukseen – niitä ei tarvitse painaa voimakkaasti.
- Paina sormenpäällä – ei sormenkärjellä.
- Laitteesta kuuluu piip-ääni aina, kun painike reagoi painallukseen.
- Varmista aina, että painikkeet ovat puhtaat ja kuivat ja ettei niiden päällä ole mitään esteitä. Ohutkin vesikalvo voi vaikeuttaa painikkeiden käyttöä.



# KÄYTTÖOHJE

## KEITTOASTIAN ASETTAMINEN KERAAMISELLE LEVYLLE

- Varmista, että ilmanvaihtoaukot ovat esteettömät, ja pidä työvälit poissa keraamisen levyn välittömästä läheisyydestä.
- Aseta ruokaa tai nestettä sisältävä keittoastia keraamisen levyn keskelle.

## LIITTÄMINEN PISTORASIAAN

- Kun laite on liitetty sähköverkkoon, kuuluu äänimerkki. Näytössä näkyy "L" sen merkiksi, että induktiokeittolevy on valmiustilassa.

## INDUKTIOKEITTOLEVYN KYTKEMINEN PÄÄLLE

- Paina painiketta "ON/STANDBY" asettaaksesi induktiokeittolevyn käyttövalmiiksi. Paina painiketta "Toiminto" asettaaksesi induktiokeittolevyn lämmitystilaan.
- Jos painat "ON/STANDBY"-painiketta, mutta et paina mitään muuta painiketta 10 sekunnin kuluessa, induktiokeittolevy kytkeytyy automaattisesti pois päältä.
- Jos painat toimintopainiketta, mutta keraamisella levyllä ei ole oikeantyyppistä keittoastiaa, ei levy lämpene, ja äänimerkki kehottaa sinua asettamaan levyllä keittoastian. Minuutin kuluttua induktiokeittolevy kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

## TOIMINTO

- Kun olet kytkenyt induktiokeittolevyn päälle, paina painiketta "Toiminto" valitaksesi lämpötilan tai tehotason.

Voit säätää tehotasoa painamalla painiketta "+" tai "-".

Voit säätää lämpötilaa painamalla painiketta "+" tai "-".

## AJASTIN

- Paina painiketta "Ajastin" aktivoiaksesi ajastintoiminnon. Kun ajastimen merkkivalo syttyy ja numerot vilkkuvat näytössä, paina painiketta "+" tai "-" asettaaksesi valmistusajan. Ajaksi voidaan asettaa 1 minuuttia – 3 tuntia.
- Kun asetus on valmis, asetettu aika alkaa vilkkua näytössä ja jää sen jälkeen näyttöön. Induktiokaittolevy alkaa laskea aikaa taaksepäin.
- Kun laskenta on edennyt nolnaan, lämmitys loppuu ja induktiokaittolevy kytkeytyy pois päältä.
- Jos et itse aseta valmistusaikaa, induktiokaittolevy kytkeytyy automaattisesti pois päältä tietyn ajan kuluttua.

## LÄMPIMÄNÄPITO

- Paina painiketta "Lämpimänäpito" pitääaksesi kaittoastian jatkuvasti lämpimänä. Tässä tilassa induktiokaittolevy lämmittää kaittoastiaa pienellä teholla pitääkseen sen lämpimänä.
- Huom: Tässä tilassa ei tehoa voi säätää.

## MAKSIMITEHO

- Painike "Maksimiteho" kytkee kaittolevyn suoraan suurimalle teholle. Painamalla painiketta "Maksimiteho" uudestaan voit säätää laitteen tehoa taas normaaliksi.

## LUKITUS

- Paina painikkeita "+" ja "-" lukitaksesi induktiokaittolevyn. Lukituksen merkkivalo syttyy. Nyt voidaan käyttää vain painiketta "ON/STANDBY" induktiokaittolevyn kytkemiseksi pois päältä. Kaikki muut toiminnot on estetty.
- Paina painikkeita "+" ja "-" yhtäjaksoisesti 3 sekuntia poistaaksesi induktiokaittolevyn lukituksen. Lukituksen merkkivalo sammuu.

## PÄÄLTÄ KYTKEMINEN

- Kun valmistusaika on kulunut, induktiokaittolevyn kytkeytyy automaattisesti pois päältä.
- Paina painiketta "ON/STANDBY" kytkeäksesi laitteen pois päältä. Huom: Älä koske keraamiseen pintaan, kun näytössä on symboli "H". Symboli tarkoittaa korkeaa lämpötilaa. Jos näytössä on symboli "L", lämpötila on matala.

## **YHTEENSOPIVAT PAISTINPANNUT/PADAT/ KEITTOASTIAT**

Käytä ainoastaan halkaisijaltaan 15–20 cm:n (magneettisia) paistinpannuja/keittoastioita, jotka on tarkoitettu induktiokeittotasolle.

## **PUHDISTUS JA KUNNOSSAPITO**

- Kytke laite pois päältä ennen puhdistusta ja irrota sen jälkeen pistoke pistorasiasta.  
Odota, kunnes induktiokeittolevyn lämpöpinta on jäähtynyt, ennen kuin aloitat puhdistuksen.

Huom: Älä huuhtele laitetta veden alla.

- Käytä puhdistukseen vain keittotasolle tarkoitettuja puhdistustuotteita.

## VIANHAKU

OIRE	TARKISTETTAVAT KOHDAT JA VIANETSINTÄ
Kun asetat pistokkeen pistorasiaan ja painat painiketta "ON/STANDBY", eivät merkkivalo ja näyttö syty.	Onko pistoke liitetty oikein pistorasiaan? Onko virtapainike, pistorasia tai verkkojohto vioittunut, tai onko sulake lauennut?
"ON/STANDBY"-merkkivalo syttyy ja näyttö toimii normaalisti, mutta levy ei lämpene.	Onko keittoastia valmistettu oikeasta materiaalista? Onko laite ajastettu tietylle toiminnolle? Muussa tapauksessa toimita laite korjattavaksi jälleenmyyjälle tai valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
Lämmitys keskeytyy yllättäen.	Onko öljyn lämpötila liian korkea paistamiseen? Onko ympäristönlämpötila liian korkea? Onko induktiokeittolevyn ilmanvaihdon tulo- tai poistoaukko tukkeutunut? Onko lämmityksen maksimiaika kulunut? Induktiiokeittolevyn suojakytkin on lauennut. Odota muutama minuutti ja kytke induktiokeittolevy uudestaan päälle.

VIKAKOODIT	TARKISTUSPISTEET JA VIANETSINTÄ
E3 E6	Odota hetken aikaa ja paina painiketta "ON/STANDBY", kun lämpölevyn lämpötila on normalisoitunut. Sen jälkeen tuote alkaa toimia normaalisti.
E7 E8	Kytke induktiokeittolevy pois päältä. Odota, kunnes jännite on normalisoitunut ja kytke induktiokeittolevy uudestaan päälle. Keittolevy toimii sen jälkeen normaalisti.
E1 E2 E4 E5 Eb	Ota yhteys jälleenmyyjään tai valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

## TEKNISET TIEDOT

ELVITA INDUKTIOKEITTOLEVY	
<b>Mallinro</b>	CIP2121S
<b>Mitat L x S x K</b>	280 x 350 x 68 mm
<b>Teho</b>	2000 W
<b>Paino</b>	2,8 kg
<b>Sähköliitäntä</b>	220–240 VAC, 50/60 Hz

ENERGIATEHOKKUUS	
<b>Tiedot kotitalouskäyttöön tarkoitetuista sähkökäyttöisistä keittotasosta asetuksen (EU) 66/2014 mukaisesti</b>	
<b>Malli</b>	CIP2121S
<b>Keittotason tyyppi</b>	Kannettava keittotaso
<b>Lämpövyöhykkeiden ja/tai -alueiden lukumäärä</b>	1 vyöhyke
<b>Lämmitystekniikka (induktiolämpövyöhykkeet ja -alueet, säteilylämpövyöhykkeet, liesilevyt)</b>	Induktiolämpövyöhykkeet
<b>Pyöreille lämpövyöhykkeille tai -alueille: käytettävissä olevan pinnan halkaisija kutakin sähkölämmitteistä lämpövyöhykettä kohti (pyöristetynä lähimpään 5 mm:iin)</b>	19,5 cm
<b>Kunkin lämpövyöhykkeen tai -alueen energiankulutus (kilogrammaa kohti) (EY sähköiset keittiövarusteet)</b>	194,5 Wh/kg
<b>Keittotason energiankulutus (kilogrammaa kohti) (EY sähköiset keittotasot)</b>	194,5 Wh/kg

Parhaan mahdollisen energiatehokkuuden saavuttamiseksi suositellaan käytettäväksi tehoasetusta 2.

Kotitalouskäyttöön tarkoitettujen keittolevyjen energiankulutus (EY sähköiset kettotasot) mitataan wattitunneissa lämmitettyä vesikilogrammaa kohti normalisoidulla mittauksella (Wh/kg). Mitatessa lasketaan mukaan kaikki keittoastiat standardoiduissa testiolosuhteissa (tulos pyöristetään yhden desimaalin tarkkuuteen). Mitattaessa ja laskettaessa käytetään referenssinä standardia EN 60350-2:2013.

## TIL HAMINGJU MEÐ NÝJU ELVITA SPANHELLUNA ÞÍNA!

Lestu þessar leiðbeiningar vandlega áður en þú notar spanhelluna og geymdu þær vel.

Teikningarnar í handbókinni eru eingöngu leiðbeinandi, varan þín getur verið eilítið frábrugðin teikningunum.

## Efnisyfirlit

Endurvinnsla efnis .....	56
Öryggisupplýsingar .....	56
Vörukynning .....	58
Notkunarleiðbeiningar .....	60
Samhæfðir pottar/pönnur/eldunarílát .....	62
Þrif og viðhald .....	62
Bilanagreining .....	63
Tæknilegar upplýsingar .....	64

## ENDURVINNSLA EFNIS

Fargaðu umbúðum í samræmi við staðbundnar reglugerðir.

Ákveðið hrakvirði er á eldri tækjum. Rétt og umhverfisvæn förgun tryggir að verðmæt hráefni geti verið endurunnin og notuð á ný.

Yfirvöld á staðnum geta gefið upp gildandi upplýsingar um valkosti á förgun úr sér genginna tækjum og umbúðum.













## ÖRYGGISUPPLÝSINGAR

Fylgdu öllum öryggisleiðbeiningum að neðan. Þær hjálpa til við að tryggja öryggi. Þær koma einnig í veg fyrir skemmdir á tækinu og líkamsskaða.

Ef öryggisleiðbeiningum er ekki fylgt getur slíkt leitt til skemmda og/eða líkamsskaða.

Þetta tæki er ekki hannað til notkunar undir effirfarandi kringumstæðum:

Tákn:  Bannað  Skylda  Viðvörðun  Varúð

-  Aldrei skal hita: mat í lokuðum ílátum (t.d. dósin); samþjappaðar afurðir; kaffikönnur og álíka. Varmaútpenslan gæti leitt til sprengingar.
-  Ekki skola af spanhellunni beint undir vatni. Forðastu að hella niður vatni eða súpu o.fl. í innri hluti spanhellunnar.
-  Ekki hita tóma potta og pönnur.
-  Þegar varan er í notkun skal ekki skilja við hana óvaktaða í neinn lengri tíma. Ef varan er óvöktuð í stuttan tíma, skaltu vera viss um að nóg vatn o.s.frv. sé í pottinum/pönnunni.
-  Ekki hita járnhluti á hitayfirborði spanhellunnar. Hitastig getur orðið afar hátt og leitt til skemmda/áverka.
-  Áhöld hönnuð til notkunar á spanhelli skal eingöngu nota í þeim tilgangi.
-  Þetta tæki er hannað til heimilisnota.
-  Aldrei skal skilja við tækið í gangi án potts/pönnu (með mat og vökva) á hellunni. Slíkt getur leitt til skemmda á vörunni.
-  Börn skulu ekki leika sér með vöruna.
-  Leiðbeiningarnar skulu gefa til kynna að tæki eru ekki ætluð til stýringar með ytri fímastýringu eða aðskildum fjarstýringarbúnaði.



Tákn: ⚠ Bannað ⚠ Skylda ⚠ Viðvörðun ⚠ Varúð

⚠ Þegar ekki skal nota tækið í lengri tíma skal taka klóna úr innstungunni.

⚠ Þegar spanhellan er notuð skal hún ekki vera staðsett ofan á neinu málmfyrirborði.

⚠ Ekki setja pappír, álpappír, fataefni eða neina aðra óviðeigandi hluti á hitunarflöt spanhellunnar.



⚠ Ef tækið er skemmt skaltu hætta að nota það. Farðu með það til þjónustuaðila eða smásalans og skiptu um.

⚠ Þegar þú notar spanhelluna, skaltu staðsetja hana á flatan og öruggan flöt með að minnsta kosti 10 cm lausu rými á milli allra hliða þess og veggja ef fyrir hendi eru. Ekki nota spanhelluna í þröngu rými. Til að umfram hiti geti dreifst skaltu sjá til þess að loftræstiopin séu óstífluð.

⚠ Ef rafmagnssnúran er skemmd verður að skipta henni út.

⚠ Notaðu sér hággæða innstungu sem hefur að lágmarki málgiði 10 A (öryggisvörn). Ekki nota tækið samtengt við innstungu sem er sameiginleg öflugum tækjum eins og loftræstibúnaður, rafmagnssofnar o.fl. Slíkt getur leitt til yfirálags innstungunnar.

⚠ Eki snerta hitunarflötinn með hvössum áhöldum. Slíkt getur leitt til sprungna og annarra skemmda. Ef yfirborðið er sprungið skaltu slökkva á tækinu til að koma í veg fyrir rafstuð.

⚠ Ekki má setja málmhluti eins og hnífa, gaffla, skeiðar og lok á hitunarflötinn – þau geta orðið heit.

⚠ Ekki nota spanhelluna nálægt hlutum við hátt hitastig, til dæmis gasofna eða grill.

⚠ Sjáðu til þess að loftræstiopin á tækinu séu laus við stíflur.

⚠ Hitunarflöturinn er áfram heitur í ákveðinn tíma eftir notkun tækisins (t.d. eftir að pottur/pannan hefur verið fjarlægð). Ekki snerta hitunarflötinn.

Þetta tæki er ekki ætlað til notkunar af fólki (þar með talið börn) með skerta líkamlega, skynjunarlega eða andlega getu. eða skort á reynslu og vitneskju nema það hafi þá fengið umsjón eða tilsögn varðandi notkun tækisins af einstaklingi sem ber þá ábyrgð á öryggi þess.

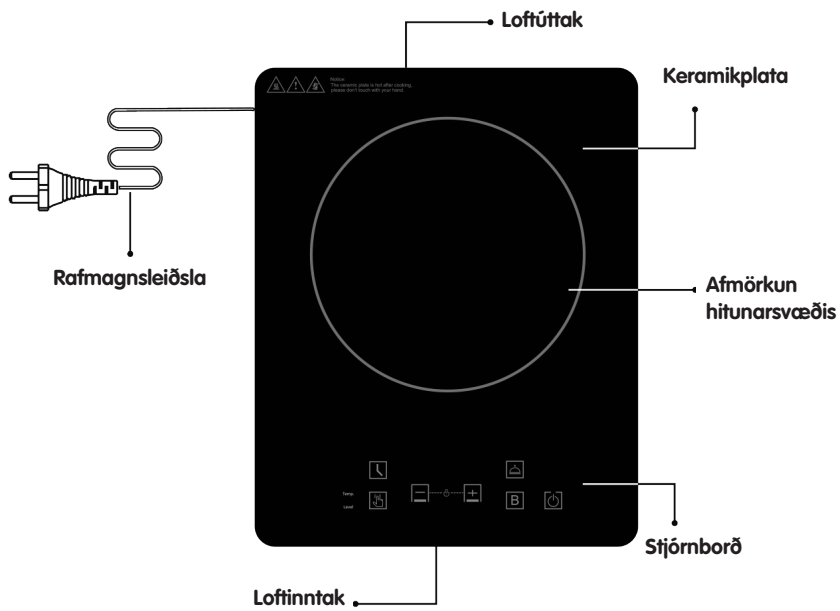
Umsjón skal höfð með börnum til að þau leiki sér ekki að tækinu.

Börn frá 8 ára aldri og einstaklingar með skerta líkamlega, skynjunarlega eða andlega getu eða sem skortir reynslu og þekkingu geta notað tækið, að því tilskyldu að þau séu undir umsjón eða fái leiðbeiningar um örugga notkun tækisins og skilji þær áhættur sem í henni felst. Börn skulu ekki leika sér með vöruna. Börn skulu ekki sinna þrífum og viðhaldi umsjónarlaus.

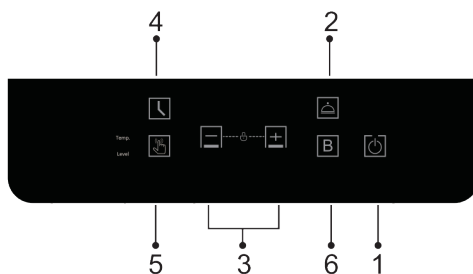
## VÖRUKYNNING

### SPANHELLA

Spanhellan notar rafsegulfræðilega hitun til að uppfylla mismunandi eldunarþarfir.



## STJÓRNBORÐ



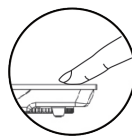
- |                |                  |
|----------------|------------------|
| 1. ON/STANDBY  | 4. Tímamælir     |
| 2. Halda heitu | 5. Aðgerð        |
| 3. Lás         | 6. Hámarksvirkni |

## ÁÐUR EN ÞÚ NOTAR NÝJA SPANHELLU

- Lestu þessar notkunarleiðbeiningar vandlega.
- Fjarlægðu alla hlífðarfilmu sem gæti enn verið á spanhellunni.

### NOTKUN SNERTI STJÓRNBORÐS

- Stjórnborðið bregst við léttum þrýstingi – óþarfi er að þrýsta fast.
- Ýttu með fingurgómnum öllum, en ekki bara bláenda fingursins.
- Það heyrir hljóðmerki í hvert skipti sem stjórnborð bregst við snertingu.
- Vertu viss um að stjórnborðið sé ávallt hreint og þurr og ekkert hylji það. Þunnt vatnslag getur gert notkun stjórnborðs erfiða.



## NOTKUNARLEIÐBEININGAR

### AÐ SETJA POTT/PÖNNU Á KERAMIKPLÖTUNA

- Sjáðu til þess að loftræstiopin séu óstífluð. Haltu eldunaráhöldum fjarri nánasta umhverfi keramikplötunnar.
- Vertu viss um að matur/vökvi sé í pönnunni/pottinum. Settu á miðja keramikplötuna.

### SETTU KLÓNA Í INNSTUNGUNA

- Þegar rafmagnstenging er komin á þá heyrst hljóðmerki. Á skjánum birtist „L“. Þetta þýðir að spanhellan er í biðstöðuham.

### SETJA HITUNARPLÖTUNA Í GANG

- Ýttu á „ON/STANDBY“ á stjórnborðinu. Spanhellan er nú tilbúin til notkunar. Til að setja spanhelluna í hitunarham skaltu ýta á „Aðgerð“ stillinguna.
- Ef þú ýtir á „ON/STANDBY“-stillinguna og snertir síðan enga aðra stillingu innan 10 sekúndna, þá slokknar sjálfvirk á spanhellunni.
- Ef þú velur aðgerðarstillinguna en rétt tegund af potti/pönnu er ekki á keramikplötunni, þá hitnar keramikplatan ekki og heyra má hljóðmerki til að minna þig á að setja pott/pönnu á hitunarplötuna. Ef þú gerir það ekki þá slokknar sjálfvirk á spanhellunni eftir eina mínútu.

### AÐGERÐ

- Þegar þú hefur sett spanhelluna í gang skaltu velja „Aðgerð“ stillinguna til að stilla hitastig eða afl.

Þú getur stillt aflíð með því að þrýsta endurtekið á stillingarnar „+“ eða „-“.

Þú getur stillt hitastigið með því að þrýsta endurtekið á stillingarnar „+“ eða „-“.

## TÍMAMÆLIR

- Ýttu á stillinguna „Tímamælir“ til að virkja tímastýringuna. Þegar tímaávisirinn lýsist upp og tölurnar blikka, skaltu ýta á „+“ eða „-“ til að stilla eldunartímann. Hægt er að stilla tímann á 1 mínútu til 3 klst.
- Eftir stillingu blikkar stilltur tími og er síðan sýndur stöðugt á skjánum. Spanhellan byrjar að telja niður tímann.
- Þegar niðurtalning tíma nær núlli þá stöðvast hitun og það slokknar á spanhellunni.
- Ef þú stillir ekki hitunartíma þá slokknar sjálfvirk á spanhellunni eftir ákveðinn tíma.

## HALDA HEITU

- Ýttu á stillinguna „Halda heitur“ til að halda potti/pönnu heitri. Þetta viðheldur ákveðnum hita í pottinum/pönnunni.

Ath: Í þessari stillingu er ekki hægt að stilla aflið.

## HÁMARKSVIRKNI

- Stillingin „Hámarksvirkni“ virkjar strax hæsta mögulega aflið. Til að stilla tækið að nýju á venjulegt afl skaltu ýta aftur á stillinguna „Hámarksvirkni“.

## LÆSING

- Ýttu á „+“ og „-“ samfímis til að læsa spanhellunni. Læsingartáknid lýsist upp. Nú er eingöngu hægt að nota „ON/STANDBY“ til að slökkva á spanhellunni.  
Allar aðrar stillingar eru læstar.
- Til að fella út læsinguna á spanhellunni skaltu ýta samfímis í 3 sekúndur á „+“ og „-“ . Það slokknar á læsingartákninu.

## SLÖKKVA Á

- Þegar eldunartíminn er liðinn þá slokknar sjálfvirk á spanhellunni.
- Ýttu á „ON/STANDBY“ til að slökkva á tækinu. Ath: Ekki snerta keramikplötuna þegar „H“ birtist á skjánum. Þetta tákn þýðir að hitastigið er hátt.  
Ef „L“ birtist þá er hitastigið lágt.

## **SAMHÆFDIR POTTAR/PÖNNUR/ELDUNARILÁT**

Notaðu eingöngu potta/pönnur/eldunarílát sem eru hönnuð til notkunar með spanhellum (segulmagnað) og hefur þvermál upp á 15–20 cm.

### **ÞRIF OG VIÐHALD**

- Fyrir þrif, slökkvið á tækinu og takið síðan klóna úr innstungunni. Biddu þar til hitunarsvæði spanhellunnar er kólnað og byrjað síðan að þrifa.

Ath: Ekki skola af tækinu undir vatni.

- Notaðu eingöngu hreinsiefni sem ætluð eru spanhellum.

## BILANAGREINING

EINKENNI	KÖNNUN OG BILANAGREINING
Eftir að tengja rafklóna í innstunguna og ýta á „ON/OFF“ stillinguna lýsast vísirinn og skjárin ekki upp.	Er rafklóin rétt tengd í innstunguna? Eru rofi, innstunga eða rafmagnssnúra skemmd? Hefur öryggi slegið út?
„ON/STANDBY“-vísirinn lýsist upp og skjárin virkar eðlilega en hitunarplatan hitar ekki upp.	Er potturinn/pannan úr réttu efni? Hefur tækið verið forstillt á ákveðna stillingu? Ef orsökina er önnur en að ofan skaltu láta smásalann eða viðurkennt verkstæði laga tækið.
Upphitun stöðvast snögglega meðan að á notkun stendur.	Er hitastigið á olíunni of hátt til steikingar? Er umhverfishitastigið mjög hátt? Eru inntak/úttak fyrir loftræstingu á spanhellunni stífluð? Hefur hámarkstíminn á hitun náð enda? Ef öryggisrofi spanhellunnar hefur farið úr sambandi, skaltu bíða í nokkrar mínútur og kveikja síðan að nýju á spanhellunni.

BILANAKÓÐAR	KÖNNUN OG BILANAGREINING
E3 E6	Bíddu í dálitla stund, þegar hitunarplatan hefur náð eðlilega hitastigi skaltu ýta á stillinguna „ON/STANDBY“. Varan mun þá virka eins og vera ber.
E7 E8	Slökktu á spanhellunni. Bíddu þar til spennan er eðlileg á ný. Settu spanhelluna í gang á ný. Hún mun þá virka eins og venjulega.
E1 E2 E4 E5 Eb	Hafðu samband við smásalann eða viðurkenndan viðgerðaraðila.

## TÆKNILEGAR UPPLÝSINGAR

<b>ELVITA SPANHELLA</b>	
<b>Gerð númer</b>	CIP2121S
<b>Ummál, BxDxH:</b>	280x350x68 mm
<b>Afl</b>	2000 W
<b>Þyngd</b>	2,8 kg
<b>Rafmagnstenging</b>	220–240 V AC, 50/60 Hz

<b>ORKUNÝTNI</b>	
<b>Upplýsingar um rafmagnshellur til notkunar á heimilum samkvæmt ESB 66/2014</b>	
<b>Gerðarheiti</b>	CIP2121S
<b>Gerð helluborðs</b>	Færanleg hella
<b>Fjöldi hitasvæða og/eða hitasviða</b>	1 svæði
<b>Upphitunartækni (spanhitasvæði og -hitasvið, geislahitasvæði, hitaplötur)</b>	Spanhitasvæði
<b>Varðar hringlaga hitasvæði eða hitasvið: Þvermál nýtanlegs flatar hvers hitasvæðis sem hitað er með rafmagni (námundað að næstu 5 mm)</b>	19.5 cm
<b>Orkunotkun (á hvert kg) hvers hitasvæðis eða hitasviðs (EC-rafmagnsbúnaður fyrir eldhús)</b>	194,5 Wh/kg
<b>Orkunotkun hellina (á hvert kg) (EC-rafmagnshellur)</b>	194,5 Wh/kg

Við mælum með því að þú notir orkustillingu 2 til að ná sem bestri orkunýtni.

Orkunotkun rafmagnshellu við heimilisnotkun (EC-rafmagnshellur) mæld í Vs á hvert kg upphitaðs vatns við staðlaða mælingu (Vs/kg). Við mælingu eru allir suðupottar teknir með í reikninginn í stöðluðum prófunaraðstæðum (niðurstöður námundaðar að tugastafi). Notast er við staðal EN 60350-2:2013 sem viðmið við mælingar og útreikninga.





# ELVITA

## **ELON**GROUP

Elvita products are distributed and marketed by Elon Group AB.

Elon Group AB Bäcklundavägen 1 | 702 03 Örebro  
Sweden

ELON GROUP | +46(0)10-220 40 00 | ELONGROUP.SE

Support and service: ELVITA.SE

