

# BRUKSANVISNING USER MANUAL BRUGSANVISNING KÄYTTÖOHJE NOTKUNARLEIÐBEININGAR

<b>SE</b> Bruksanvisning / Installationshandbok .....	2
<b>GB</b> User manual/ Installation Manual.....	17
<b>NO</b> Bruksanvisning / Installasjonsanvisning.....	32
<b>DK</b> Bruksanvisning / Installationshandbok .....	48
<b>FI</b> Käyttö-/asennusohje.....	64
<b>IS</b> Notkunarleiðbeiningar / Handbók um uppsetningu...	80

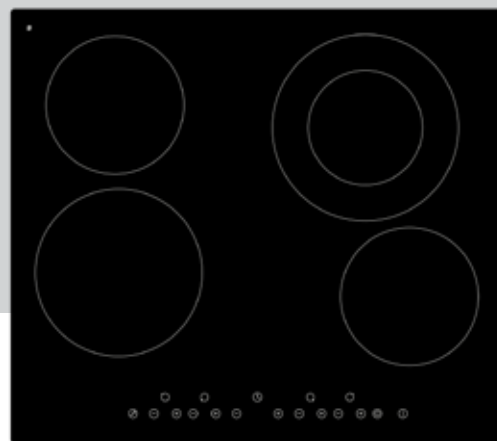
Läs bruksanvisningen noga innan du använder produkten. Spara bruksanvisningen för framtida bruk.  
Before using this product, please read the user manual carefully. Save the user manual for future reference.

Les bruksanvisningen nøye før du tar i bruk produktet. Ta vare på bruksanvisningen for fremtidig bruk.  
Læs brugsanvisningen grundigt, inden du tager produktet i brug. Gem brugsanvisningen til fremtidig brug.

Lue käyttöohje huolellisesti läpi ennen tuotteen käyttöä. Pane käyttöohje talteen vastaisen varalle.

Lestu notkunarleiðbeiningarnar vandlega áður en varan er tekin í notkun.

Geymdu notandaleiðbeiningarnar til uppflettinga síðar.



KERAMIKHÄLL / CERAMIC HOB / KERAMISK KOKETOPP /  
KERAMISK ENHED / KERAAMINEN KEITTOTASO /  
KERAMIKHELLUBORD

MOD NR: CKH2661S

# INNEHÅLL

Säkerhetsvarningar . . . . .	.3
Produktintroduktion . . . . .	.6
Användning . . . . .	.8
Riktlinjer för matlagning . . . . .	11
Värmeinställning . . . . .	12
Skötsel och rengöring . . . . .	12
Tips . . . . .	13
Installation . . . . .	13
Avfallshantering . . . . .	16

Vi tar säkerheten på största allvar. Läs denna information innan du använder keramikhällen.



## Säkerhets- och varningsinformation

### Installation

#### Risk för elstöt

Koppla bort enheten från nätspänning innan du utför något arbete eller underhåll på den.

Det är både nödvändigt och krav enligt lag att apparaten jordas.

Ingrepp i husets elsystem får utföras endast av behörig elektriker.

Om dessa anvisningar inte efterföljs kan följden bli elstöt eller dödsfall.

#### Risk för skärskada

Var försiktig! Hällens kanter är vassa.

Det finns risk för skärskada om du inte är försiktig.

#### Viktiga säkerhetsanvisningar

Läs dessa anvisningar noggrant innan du installerar enheten.

Placera aldrig brännbara material eller produkter på denna enhet.

Försäkra dig om att personen som installerar enheten har tillgång till denna information.

För att installationen av enheten ska vara godkänd måste dessa installationsanvisningar efterföljas.

Enheten måste installeras och jordas korrekt av behörig elektriker.

Anslut enheten till strömförsörjningskrets utrustad med fränkskiljare som kan bryta nätspänningen.

Om enheten inte installeras korrekt kan garantin upphävas och alla dina garantianspråk ogiltigförklaras.

Denna enhet får endast användas av barn från 8 år och uppåt samt av personer med nedsatt fysisk förmåga, nedsatt hörsel/syn, nedsatt mental förmåga eller av personer som saknar erfarenhet under uppsikt av behörig person eller om de ges anvisningar om hur enheten används på ett säkert sätt och förstår alla risker som föreligger.

Barn får aldrig leka med enheten.

Rengöring och underhåll av enheten får inte utföras av barn utan uppsikt.

Om nätsladden är skadad ska denna ersättas av tillverkaren, tillverkarens servicerepresentant eller person med samma behörighet (skadad nätsladd utgör en fara).

Varning! Stäng av enheten omedelbart om hällens yta har sprickor (spricka i häll av glaskeramik eller liknande material som skyddar strömförande komponenter kan orsaka elstöt).

Placera inte metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock på hällen (de kan bli mycket varma).

Rengör inte keramikhällen med ångrengörare.

Enheten är inte avsedd för användning tillsammans med extern timer eller separat fjärrstyrningssystem.

**VARNING!** Brandrisk! Förvara inte föremål på värmezonen.

Lämna absolut inte enheten obevakad under tillagning. Vid korta tillagningsprocesser ska enheten övervakas kontinuerligt.

**VARNING!** Om du lämnar kokkärl som innehåller fett eller olja utan uppsikt på hällen kan brand uppstå.

Släck **ALDRIG** brand med vatten!  
Stäng av enheten och täck över lågorna med lock eller brandfilt eller liknande!

## **Drift och underhåll**

### **Risk för elstöt**

Använd inte keramikhällen om den är trasig eller har sprickor. Bryt omedelbart anslutningen till nätspänning (väggbrytaren) om keramikhällens yta går sönder eller spricker. Kontakta behörig elektriker.

Bryt nätspänningen till keramikhällen innan du rengör eller underhåller den.

Om dessa anvisningar inte efterföljs kan följden bli elstöt eller dödsfall.

### **Hälsorisk**

Denna enhet uppfyller säkerhetsstandarder för elektromagnetism.

Om du har pacemaker eller andra elektriska implantat (som till exempel insulinpump) kontakta din läkare eller tillverkaren av implantatet innan du använder denna enhet. Försäkra dig om att implantatet inte påverkas av enhetens elektromagnetiska fält.

Om dessa anvisningar inte efterföljs kan följden bli dödsfall.

### **Risk för brännskada**

När enheten används blir vissa av dess komponenter så varma att de kan orsaka brännskada.

Var försiktig så att du inte kommer i kontakt med keramikhällen med kroppsdel, klädesplagg eller annat föremål än lämpligt kokkärl.

Försäkra dig om att barn är på säkert avstånd.

Handtag på kastruller kan bli väldigt varma. Försäkra dig om att kastrullens handtag inte är placerat direkt över en värmezon som är påslagen. Positionera handtagen så att barn inte kan komma åt dem.

Om dessa anvisningar inte efterföljs kan följden bli brännskada.

## Viktiga säkerhetsanvisningar

Lämna aldrig enheten utan uppsikt när den används.

Överkokning orsakar rök och (eventuellt) spill som innehåller fett, vilket kan antändas.

Använd inte enheten som arbetsyta eller förvaringsyta.

Lämna inga föremål eller redskap på enheten.

Placera inga magnetiserade föremål (till exempel kreditkort, minneskort) eller elektroniska anordningar (till exempel datorer, MP3-spelare) nära enheten, eftersom dessa kan påverkas av dess elektromagnetiska magnetfält.

Använd inte enheten för att värma upp rummet.

Stäng av värmezonen och keramikhällen direkt efter användning enligt anvisningar i denna handbok (med touch-reglagen). Förlita dig inte på att detekteringsfunktionen ska stänga av värmezoner när du tar bort kokkärlet.

Barn får absolut inte leka med, sitta på, stå nära eller klättra på enheten.

Förvara inte föremål som väcker barns intresse i utrymmen ovanför enheten. Barn som klättrar upp på keramikhällen kan skadas allvarligt.

Lämna inte barn ensamt eller utan uppsikt i det rum där enheten används.

Barn eller personer med nedsatt förmåga som inverkar på deras förmåga att använda enheten får

inte använda enheten utan översikt av vuxen person som kan instruera dem. Den vuxna, instruerande personen måste säkerställa att barnet/personen med nedsatt förmåga klarar av att använda enheten utan att det föreligger fara för dem själva eller omgivningen.

Utför inga reparationer eller komponentbyten på enheten förutsatt att detta inte rekommenderas i handboken. All annan service ska utföras av behörig elektriker.

Placera inte och tappa inte tunga föremål på keramikhällen.

Stå inte på keramikhällen.

Använd inte kokkärl med skadade kanter, och dra inte kokkärl över keramikhällen – glasytan kan skadas.

Använd inte stålull, hårda kökssvampar eller andra slipande rengöringsmedel för att rengöra keramikhällen (dess glasyta kan repas).

Denna enhet är avsedd för användning i hushåll och liknande, som till exempel: personalkök i butiker, kontor och andra arbetsplatser samt lantbrukskök och av gäster på hotell, motell, B&B och i andra boendemiljöer.

**WARNING!** Denna enhet och dess åtkomliga komponenter blir varma under användning.

Var försiktig så att du inte kommer i kontakt med värmeelementet.

Barn under 8 år får inte vistas i närheten av apparaten (oberoende av om de övervakas eller inte).

## Grattis till din nya keramikhäll!

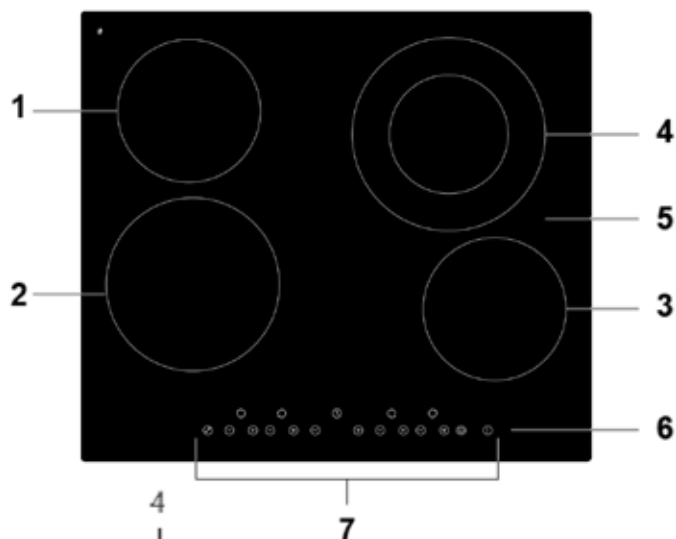
Vi rekommenderar att du läser denna bruksanvisning/installationshandbok noggrant så att du förstår hur enheten installeras och används på korrekt sätt. Se avsnittet om installation för information om hur installationen ska utföras.

Läs alla säkerhetsanvisningar noggrant innan användning och förvara denna bruksanvisning/installationshandbok för framtida behov.

# Produktintroduktion

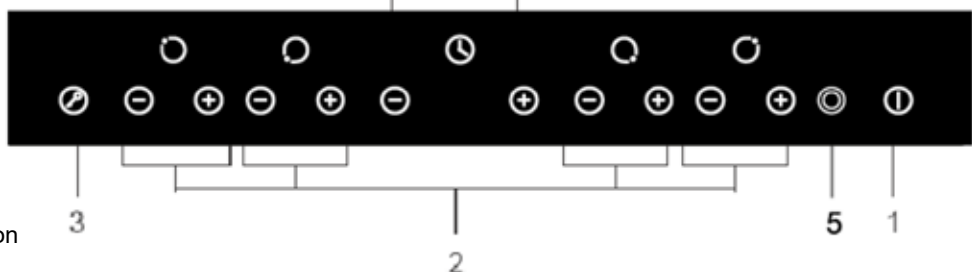
## Vy ovanifrån

1. Värmezon för max. 1200 W
2. Värmezon för max. 1800 W
3. Värmezon för max. 1200 W
4. Värmezon för max. 1000W/2200W zon
5. Glasskiva
6. PÅ/AV
7. Kontrollpanel



## Kontrollpanel

1. PÅ/AV
2. Effektreglage
3. Låsknapp
4. Tidsreglage
5. Reglage för tvådelad värmezon



## Produktinformation

Denna keramikhäll har uppvärmning med motståndstråd, mikrodatorstyrd reglering och kan ställas in i många olika effektlägen, vilket gör den mycket användbar i hemmet.

Keramikhällen är mycket säker och användarvänlig – och den har hög prestanda och snygg design.

## Funktionsprincip

Keramikhällen värms upp med motståndstråd som effektregleras med touch-reglage.

## Före användning av ny keramikhäll

Läs denna guide – särskilt avsnittet med säkerhetsvarningar!

Avlägsna eventuell plastfilm från keramikhällen.

## Teknisk data

Vikt och mått är ungefärliga. Vi arbetar kontinuerligt med att förbättra våra produkter, vilket betyder att ändringar av tekniska data och design kan genomföras utan föregående meddelande.

<b>Matlagningshäll</b>	CKH2661S
<b>Värmezoner</b>	4 zoner
<b>Nätspänning</b>	220–240 VAC 50Hz or 60 Hz
<b>Installerad elektrisk effekt</b>	6000–7000 W
<b>Storlek: d x b x h (mm)</b>	590 x 520 x 55
<b>Inbyggnadsmått: Ax B (mm)</b>	560 x 490

## Energieffektivitet

Information för elektriska hällar för hushållsbruk enligt EU 66/2014.

<b>Modellbeteckning</b>	CKH2661S	
<b>Typ av häll</b>	Inbyggnadshäll	
<b>Antal värmezoner och/eller värmeområden</b>	4 zoner	
<b>Uppvärmningsteknik (induktionsvärmezon och värmeområden, strålningsvärmezoner, spisplattor)</b>	strålningsvärmezoner	
<b>För runda värmezoner eller värmeområden: diameter för användbart ytområde för varje elektriskt uppvärmd värmezon (avrundat till närmaste 5 mm)</b>	Ø zon 1: 20 cm Ø zon 2: 16.5 cm Ø zon 3: 23 cm Ø zon 4: 16.5 cm	
<b>För ej runda värmezoner eller värmeområden: längd och bredd för användbart ytområde för varje elektriskt uppvärmd värmezon/värmeområde (avrundat till närmaste 5 mm)</b>	L B	- cm
<b>Energiförbrukning per värmezon eller värmeområde (per kg)</b>	Electric cooking	zon 1: 179.7 Wh/kg zon 2: 188.7 Wh/kg zon 3: 189.4 Wh/kg zon 4: 208.4 Wh/kg
<b>Energiförbrukning för hällen (beräknat per kg)</b>	Electric hob	191.6 Wh/kg

## Energibesparing

Följ nedanstående tips för att spara energi vid matlagning:

- Koka inte upp mer vatten än du behöver.
- Använd alltid lock (om möjligt).
- Placera kokkärlet på värmezonen innan du startar zonen.
- Placera små kokkärl på de mindre värmezoner.
- Placera kokkärlet i centrum av värmezonen.
- Använd värmezonen restvärme för varmhållning och liknande.

# Användning

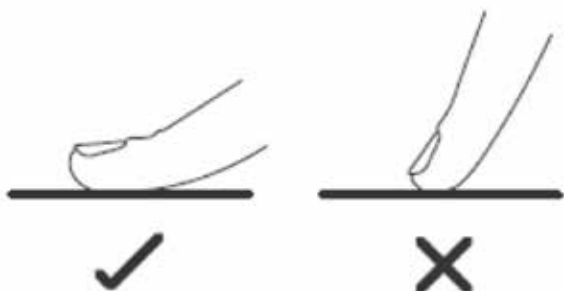
## Touch-reglage

Dessa reglage reagerar på beröring, så du behöver inte trycka hårt på dem.

Tryck med fingerdynan, inte fingerspetsen.

När knappen aktiveras hörs ett pipjud.

Försäkra dig om att reglagen är rena och torra och att inga föremål är placerade över dem (till exempel redskap eller handdukar). Även en tunn vattenfilm kan försvåra användning av reglagen.



Använd inte kokkärl med skadade kanter eller konvex/konkav botten.



Försäkra dig om att kokkärls botten är slät, att den ligger plant mot glashällen och att den har samma storlek som värmezonen. Placera alltid kokkärl i värmezonen centrum.



Lift alltid av kokkärl från keramikhällen – dra inte av det (glasytan kan repas).



## Börja laga mat

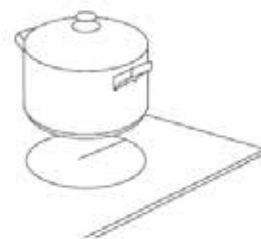
När hällen är startad piper summern en gång och alla indikatorlampor tänds i 1 sekund (detta indikerar att keramikhällen är i standby-läge).

Tryck på PÅ/AV  
alla lysdioder visar (-).



Placera ett lämpligt kokkärl på den värmezonen du vill använda.

Försäkra dig om att kokkärls botten och värmezonen yta är rena och torra.



Ställ in värmen genom att trycka på (-) eller (+).

Om du inte väljer en värmeinställning inom 1 minut stängs keramikhällen av automatiskt. För att starta den igen börjar du om från steg 1.

Du kan när som helst under matlagningen justera värmeinställningen.

Tryck på någon av dessa knappar för att höja eller sänka värmen.



## Avsluta matlagning

Stäng av värmezonen genom att sänka värmen till (0) eller genom att trycka på (-) och (+) samtidigt



Stäng av hela keramikhällen genom att trycka på PÅ/AV.





Var försiktig så att du inte kommer i kontakt med heta ytor.



Symbolen (H) visas på värmezonen när den är för varm för att röra. Symbolen försvinner när ytan har svalnat till säker temperatur. Värmezon som fortfarande är varm kan också användas för att värma upp ett annat kokkärl (på så sätt sparar du energi).



### Låsa reglage

Reglagen går att låsa (för att förhindra att till exempel barn startar en värmezon av misstag).

När reglagen är låsta är det endast funktionen PÅ/AV som fungerar.



### Låsa reglage:

Tryck på låssymbolen  Timerdisplayen visar (Lo).

### Låsa upp reglage:

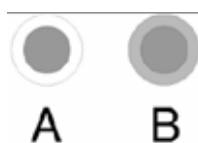
Försäkra dig om att keramikhällen är startad.

Tryck på låssymbolen  någon sekund.

När hällen är låst är alla dess reglage avaktiverade (utom PÅ/AV ). Du kan alltså alltid stänga av keramikhällen genom att trycka på PÅ/AV  i en nödsituation (för att utföra andra manövrar måste du emellertid låsa upp hällen först).

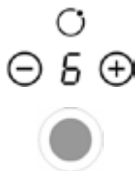
### Använda reglage för tvådelad värmezon

- Denna funktion kan användas endast för värmezon 4.
- Den tvådelade värmezonen inre zon (A) kan användas separat och zon (B) kan användas samtidigt.



### Aktivera tvådelad värmezon

Ställ in önskad effektinställning (1–9) (den inre värmezonen startas).



Tryck på reglaget för den tvådelade värmezonen en gång för att välja zon (B).




En lysdiod ovanför kontrollen med dubbla kokzonen lyser. 

Indikator för tillagningsläge visar växelvis (=) och (6).



### Avaktivera tvådelad värmezon

När värmezon 4 är inställd på zon (B) trycker du på  en gång för att återgå till zon (A) (den tvådelade värmezonen stängs av).

När den tvådelade värmezonen stängs av visar indikatorn för tillagningsläge 6.

### Obs!

Endast värmezon 4 har tvådelad värmezon.

Du kan reglera värmen mellan 1 och 9.

Två zoner kan aktiveras samtidigt endast för värmezon 4.

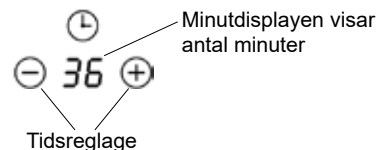
### Timerdisplay

Du kan använda timern på två olika sätt:

- som en minuträknare (i detta fall stängs ingen värmezon av när timern når inställd tid).
- för att stänga av en eller flera värmezoner (när inställd tid har passerat).

Timern kan ställas in på max. 99 minuter.

### Timer – översikt

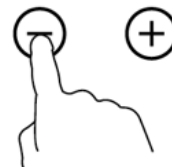


### Använda timer som minuträknare

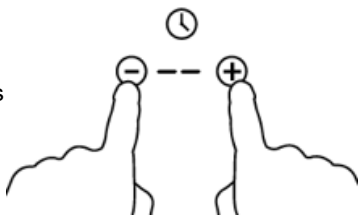
Om du inte väljer någon värmezon

Försäkra dig om att keramikhällen är startad och att minst en av värmezoner är på under minst lika lång tid som timern ställs in på. Hällen stänger annars av sig automatiskt för att spara energi om inte någon värmezon är på.

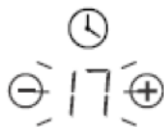
Ändra timerinställningen med (-) eller (+). Indikatorn för minuträknaren börjar blinka i timerdisplayen.



Tryck på (-) och (+) samtidigt för att avbryta timern (-- visas i minutdisplayen).



Nedräkningen börjar direkt när tiden har ställts in. Displayen visar återstående tid och timerdisplayen blinkar i 5 sekunder.



När inställd tid har löpt ut piper summern i 30 sekunder och timerdisplayen visar (--).



#### Tips:

- Tryck på (-) eller (+) för timern en gång för att minska eller öka med 1 minut.
- Håll inne (-) eller (+) för timern för att minska eller öka med 10 minuter.
- Om timern ställs in på mer än 99 minuter börjar den om från 0 minuter.

#### Ställa in timern att stänga av en eller flera värmezoner

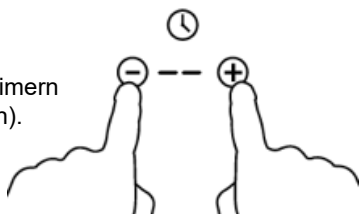
Tryck på (-) eller (+) för den värmezon för vilken du vill ställa in timern.



Ställ in tiden genom att trycka på timerreglaget



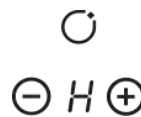
Tryck på (-) och (+) samtidigt för att avbryta timern (-- visas i minutdisplayen).



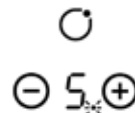
Nedräkningen börjar direkt när tiden har ställts in. Displayen visar återstående tid och timerdisplayen blinkar i 5 sekunder.



När tillagningstiden löper ut stängs värmezonerna automatiskt av (på displayen visas H, vilket indikerar att den är varm).



**OBS!** Den röda punkten bredvid effektindikatorn tänds och indikerar att zonen är vald.



För att ändra tiden igen när timern är inställd börjar du om från steg 1.

#### Ställa in timern att stänga av en eller flera värmezoner

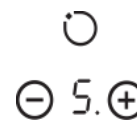
Om mer än en värmezon använder denna funktion visar timerdisplayen den kortaste tiden

(exempel: om zon 1 är inställd på 5 minuter och zon 2 på 15 minuter visar timerdisplayen 5).

**OBS!** Den röda punkten bredvid effektindikatorn blinkar.

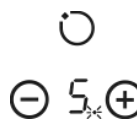
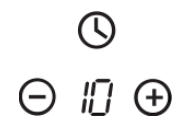
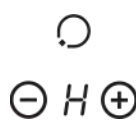


(inställd på 5 minuter)

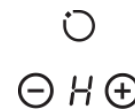


(inställd på 15 minuter)

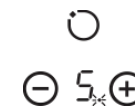
När tiden för timern har löpt ut stängs värmezonerna av. När den har gjort det visas minuttimern för nästa värmezon och punkten för zonen blinkar.



När tillagningstiden löper ut stängs värmezonerna av automatiskt.



**Obs!** Den röda punkten bredvid effektindikatorn tänds och indikerar att zonen är vald.



För att ändra tiden igen när timern är inställd börjar du om från steg 1.

### Överhettningsskydd

En temperatursensor övervakar temperaturen inuti keramikhällen. Om för hög temperatur detekteras stängs keramikhällen av automatiskt.

### Varning för restvärme

När hällen stängs av efter att ha använts en längre stund blir den inte sval direkt (H indikerar att hällen är varm).

### Standardinställd drifttid

Om du glömmer av att stänga av en värmezona aktiveras en säkerhetsfunktion som stänger av hällen automatiskt. Fabriksinställd tid för avstängning visas i tabellen nedan:

Effektinställning	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standardinställd drifttid (timmar)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

## Riktlinjer för matlagning



### OBS!

Var försiktig när du steker – olja och fett värms upp mycket snabbt (särskilt om du använder effekthöjning). Vid mycket höga temperaturer självantänder olja och fett (detta kan vara mycket farligt och orsaka brand).

### Matlagningstips

Sänk värmeinställningen när det börjar koka i kokkärlet.

Om du använder lock kan du korta tillagningstiden och spara energi genom att sänka temperaturen.

Använd endast den mängd vätska eller fett som behövs för tillagningen (för mycket vätska förlänger tillagningstiden).

Börja tillaga maten på hög värme och sänk efter hand värmen när maten är genomtillagad.

#### Sjudning, koka ris

Sjudning inträffar när temperaturen är cirka 85 °C (bubblorna frigörs då och då från botten och stiger till ytan). Med denna tillagningsmetod blir maten mycket god och väl tillagad eftersom smakerna utvecklas utan att maten överkokas. Mat som ska tillagas på detta sätt är soppor, biffar och äggbaserade/mjölredda såser.

Vid viss matlagning (inklusive att koka ris med absorberingsmetoden) kan värmen behöva vara något högre än den lägsta inställningen (på så sätt säkerställer du att maten tillagas korrekt inom rekommenderad tid).

#### Bryna biff

Tillagning av välsmakande biffar:

- Låt köttet vila i rumstemperatur cirka 20 minuter innan tillagning.
- Värm upp en tjockbottnad stekpanna.

- Pensla biffens båda sidor med olja. Droppa lite olja i den varma stekpannan och lägg i biffen.
- Vänd biffen endast en gång under tillagning. Exakt tillagningstid varierar beroende på biffens tjocklek och hur väl tillagad du vill ha den. Tillagningstiden kan variera mellan 2 och 8 minuter per sida. Tryck på biffen för att känna hur väl tillagad den är – ju fastare desto mer genomstekt är den.
- Låt biffen vila några minuter i varm stekpanna så att den blir mör.

#### Fräsa mat

- Använd en wokpanna med plan botten eller en stor stekpanna.
- Lägg fram alla ingredienser och all utrustning. Fräs maten snabbt (du ska inte hålla på länge när du fräser). Om du ska fräsa mycket mat bör du dela upp ingredienserna i flera mindre portioner.
- Förvärm stekpannan en kort stund och häll i två matskedar olja.
- Börja alltid tillaga köttet först om du ska tillaga flera olika råvaror (lägg det tillagade köttet åt sidan för varmhållning).
- Fräs grönsakerna. När de är varma men fortfarande krispiga sänker du värmeinställningen på värmezonen, lägger i köttet i stekpannan och tillsätter såsen.
- Blanda ingredienserna försiktigt och försäkra dig om att de är genomvarma innan du tar av stekpannan från hällen.
- Servera direkt!

## Värmeinställning

Inställningarna nedan ska endast ses som riktlinjer. Exakt inställning varierar beroende på flera olika faktorer (till exempel typ av kokkärl och hur mycket som tillagas). Prova dig fram för att hitta bästa möjliga inställning för keramikhällen.

Värmeinställning	Lämpligt för
1–2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• värmning på svag värme av små mängder mat</li> <li>• smälta choklad, smör och mat som snabbt blir bränd</li> <li>• försiktig sjudning</li> <li>• långsam värmning</li> </ul>
3–4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• uppvärmning</li> <li>• snabb sjudning</li> <li>• koka ris</li> </ul>
5–6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pannkakor</li> </ul>
7–8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• sautéering</li> <li>• koka pasta</li> </ul>
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• fräsning</li> <li>• bryna</li> <li>• koka upp soppa</li> <li>• koka vatten</li> </ul>

## Skötsel och rengöring

Vad?	Hur?	Viktigt!
Daglig nedsmutsning av glas (fingeravtryck, märken, fläckar från mat eller spill som inte innehåller socker)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bryt nätspänningen till keramikhällen.</li> <li>2. Applicera rengöringsmedel för keramikhäll medan glasytan fortfarande är varm (inte het!).</li> <li>3. Skölj av ytan och torka den med en ren trasa eller pappershandduk.</li> <li>4. Slå till nätspänningen till keramikhällen.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• När keramikhällens ström bryts indikeras inte varma värmezoner med (H), men de kan alltså ändå vara varma! Var mycket försiktig.</li> <li>• Hårda tvättsvampar, vissa nylontvättsvampar och hårda/slipande rengöringsmedel kan repa glaset. Kontrollera alltid om rengöringssvampen är lämplig för glashäll innan du använder den.</li> <li>• Lämna inte rester av rengöringsmedel på keramikhällen (glaset kan fläckas).</li> </ul>
Överkokning, smälta rester och sockerspill på glas	<p>Avlägsna dessa omedelbart med skrapa för keramikhäll (eller liknande föremål som är lämpligt för keramikhäll). Var försiktig så att du inte skadar värmezonen yta.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bryt nätspänningen till keramikhällen.</li> <li>2. Håll skrapan/redskapet i 30° vinkel och skrapa bort fläck/spill från värmezonen (skrapa det till en kall del av keramikhällen).</li> <li>3. Rengör fläcken/spillet med disktrasa eller pappershandduk.</li> <li>4. Följ steg 2–4 under Daglig nedsmutsning av glas (se ovan).</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Avlägsna fläckar (till exempel smält mat, sockerhaltig mat eller spill) snarast. Om fläckarna lämnas så att de är kvar när hällen svalnar kan det bli svårt att få bort dem (de kan till och med skada glasytan permanent).</li> <li>• Risk för skärskada: När säkerhetsskyddet är tillbakadraget är skrapan rakbladvass. Var mycket försiktig när du använder den, och förvara alltid skrapan så att barn inte kan komma åt den.</li> </ul>
Spill på touch-reglage	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bryt nätspänningen till keramikhällen.</li> <li>2. Sug upp spillet</li> <li>3. Torka ytan vid touch-reglaget med en ren, fuktig svamp eller trasa.</li> <li>4. Torka området tills det är helt torrt (använd pappershandduk).</li> <li>5. Slå till nätspänningen till keramikhällen.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Om det finns vätska på keramikhällen kan den stängas av (den piper till) och touch-reglagen kanske inte fungerar. Torka av området där touch-reglagen är placerade innan du startar keramikhällen igen.</li> </ul>

## Tips

Problem	Möjlig orsak	Åtgärd
Keramikhällen går inte att starta.	Ingen strömförsörjning.	Försäkra dig om att keramikhällen är ansluten till strömförsörjning och att spänningen är tillslagen. Kontrollera om det är strömavbrott i huset. Kontakta behörig elektriker när du har säkerställt att det inte är strömavbrott eller liknande problem.
Touch-reglagen reagerar inte.	Reglagen är låsta.	Lås upp reglagen. Se avsnitt 3.3 Användning för anvisningar om hur du använder keramikhällen.
Touch-reglagen är svåra att använda.	Orsaken kan vara att det finns en tunn vattenfilm över reglagen eller så använder du fingertoppen för att trycka.	Försäkra dig om att touch-reglagen är torra och att du trycker med fingerdynan på reglagen.
Glaset är repigt.	Kokkärlden har ojämna kanter. Olämplig slipande rengöringssvamp eller olämpligt rengöringsmedel används för att rengöra hällen.	Använd kokkärl med plan och slät botten. Se avsnittet Kokkärl som kan användas.  Se avsnittet Skötsel och rengöring
Vissa kokkärl låter när de används (knastrande eller knäppande ljud).	Detta kan bero på kokkärlets konstruktion (lager av olika metaller som vibrerar på olika sätt).	Att kokkärl betar sig så är normalt och alltså ingen indikation på fel.

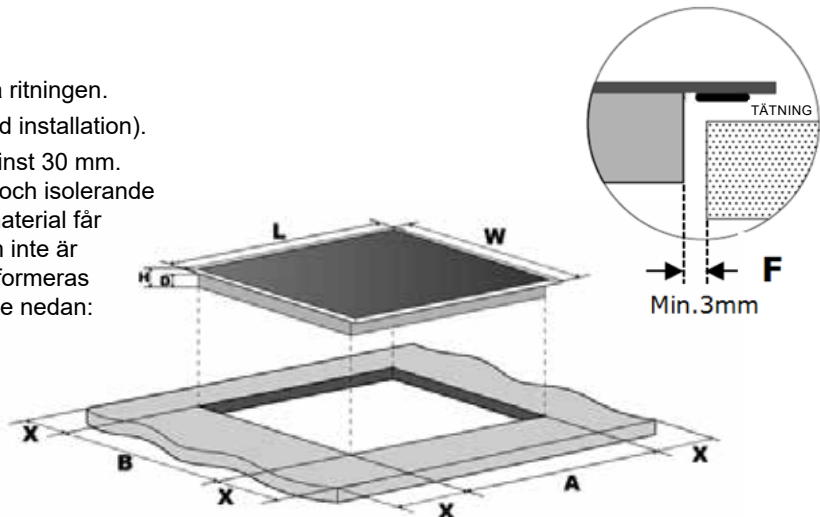
## Installation

### Installationsutrustning

Såga ut ett uttag i arbetsytan enligt måtten på ritningen. Spara minst 5 cm runt hålen (för förankring vid installation). Försäkra dig om att arbetsytans tjocklek är minst 30 mm. Arbetsytan ska bestå av ett värmebeständigt och isolerande material (trä, fiberskivor eller hygroskopiskt material får användas endast om det är impregnerat) som inte är strömförande (risk för elstöt) eller som lätt deformeras (på grund av värmestrålningen från hällen). Se nedan:



Obs! Säkerhetsavståndet mellan hällens sidor och arbetsytans inre ytor ska vara minst 3 mm



L (mm)	B (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	55	51	560 (+ 1–4 mm)	490 (+ 1–4 mm)	50 (min.)	3 (min.)

Försäkra dig alltid om att keramikhällen är korrekt ventilerad och att varken luftinlopp eller luftutlopp är blockerade. Försäkra dig om att keramikhällen är i gott skick. Se nedan.



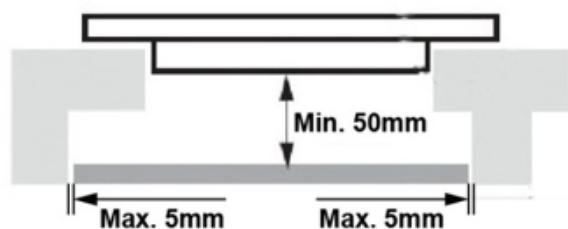
Obs! Säkerhetsavståndet mellan hällen och skåpet ovanför den måste vara minst 760 mm.

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E
760	50 (min.)	20 (min.)	Luftintag	Luftutlopp: 5 mm

## VARNING!

### Säkerställ att ventilationen är tillräcklig

Försäkra dig om att keramikhällen är korrekt ventilerad och att varken luftinlopp eller luftutlopp är blockerade. För att undvika oavsiktlig kontakt med hällens varma undersida (eller elstöt vid arbete) måste en träinsats installeras (och fixeras med skruvar) på ett avstånd om min. 50 mm från hällens undersida. Följ anvisningarna nedan.



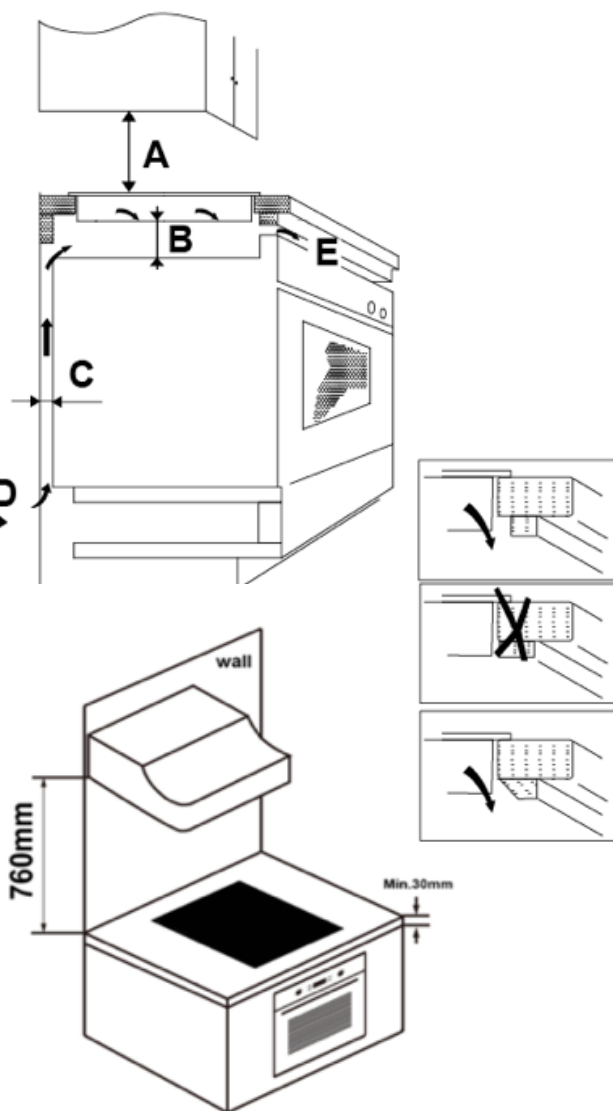
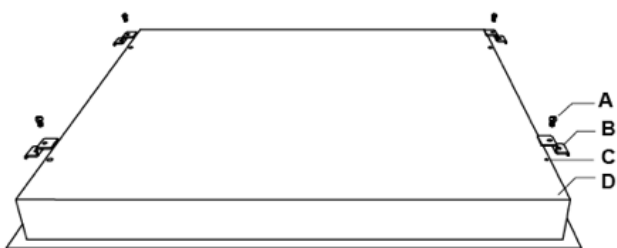
Runt hällens utsida finns det ventilationshål. Försäkra dig om att dessa hål INTE blockeras av arbetsytan när du placerar hällen på plats.

Det lim som används för att foga plast- eller trämaterial i köksskåp måste kunna stå emot temperaturer upp till 150 °C (fel lim kan orsaka att materialet lossnar).

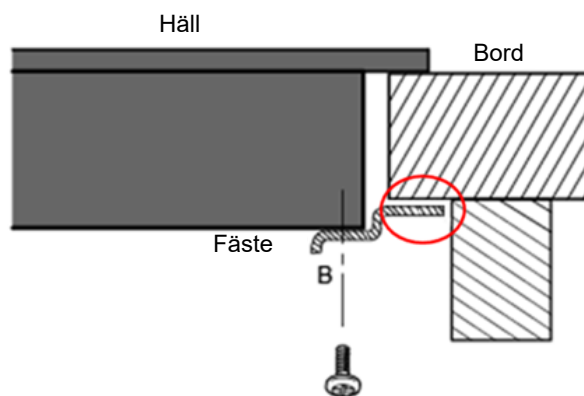
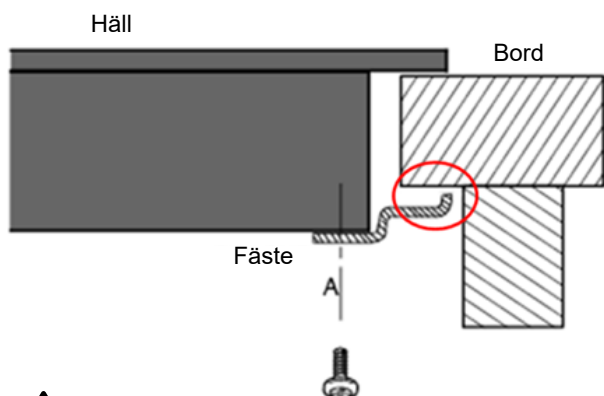
Bakomvarande vägg samt närliggande och omgivande ytor måste därför kunna stå emot temperaturer på 90 °C.

## Före placering av fästen

Placera enheten på en stabil och slät yta (använd kartongen). Var försiktig så att du inte skadar reglagen som sticker ut från hällen. Skruva fast fyra fästen på hällens undersida (se bilden) och fixera hällen på arbetsytan när den är placerad i korrekt läge.



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



Fästen får absolut inte ta emot arbetsytans inre yta efter installation (se bild).

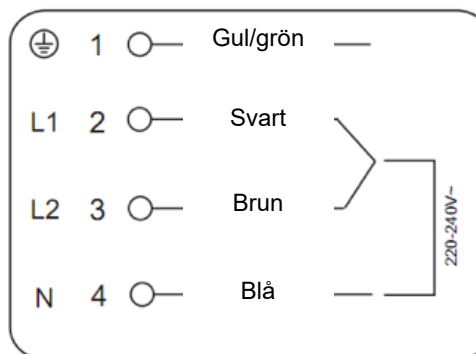
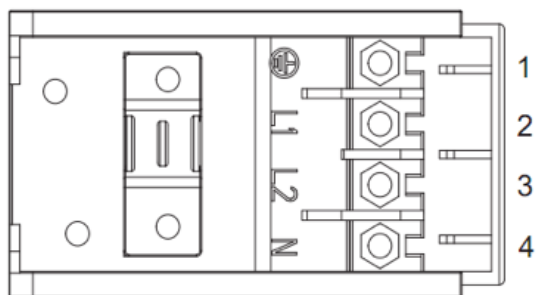
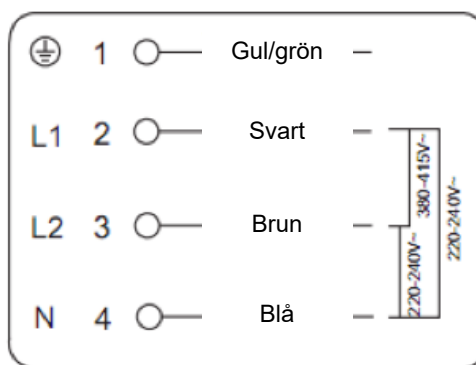
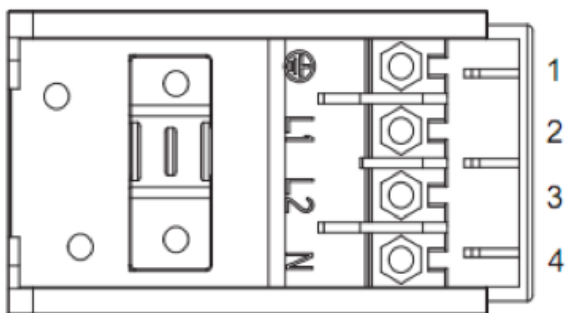
## Försiktighet

1. Keramikhällen måste installeras av behörig elektriker. Kontakta oss om du behöver hjälp. Utför inte detta arbete själv.
2. Keramikhällen får inte monteras ovanpå kylutrustning, diskmaskin eller torktumlare.
3. Installera keramikhällen så att bra värmeavgivning kan säkerställas (om inte påverkas dess tillförlitlighet negativt).
4. Väggen och den inducerade värmezonen ovanför arbetsytan måste vara värmebeständiga.
5. Även laminatskivor och lim måste vara värmebeständiga.
6. Använd inte ångrengörare vid rengöring.

## Ansluta hällen till nätspänning

Anslut strömförsörjningen enligt relevant standard (använd enpolig krets brytare). Se anvisningar för anslutning nedan.

1. Byte av kabel (skadad kabel eller kabel som ska bytas av annan anledning) ska utföras av behörig elektriker.
2. Om enheten ska direktanslutas till nätspänning måste en allpolig krets brytare installeras (min. avstånd mellan kontaktarna: 3 mm).
3. Det är installatörens ansvar att säkerställa att elektriska anslutningar har utförts korrekt och att de uppfyller gällande säkerhetsföreskrifter.
4. Kabeln får inte böjas eller klämmas.
5. Kontrollera kabeln regelbundet! Om den behöver bytas måste arbetet utföras av behörig elektriker.



Hällens undersida samt nätsladden är inte åtkomliga efter installation.

# Avfallshantering

Avfallshandera inte produkten som osorterat kommunalt avfall. Den ska avfallshanderas som specialavfall.

## Förpackningsmaterial

Förpackningsmaterial med återvinningssymbolen kan återvinnas. Släng förpackningsmaterialet i en behållare avsedd för återvinningssmaterial.

## Korrekt kassering av denna produkt

Denna enhet är märkt i enlighet med WEEE-direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska produkter. Genom att säkerställa att denna enhet avfallshanderas på korrekt sätt bidrar du till att förhindra skada på miljö och människors hälsa, vilket annars kan bli följden om den avfallshanderas på fel sätt.

Symbolen på produkten indikerar att den inte kan behandlas som normalt hushållsavfall. Ta med produkten till en återvinningsstation och avfallshandera den som elektriskt/elektroniskt avfall.

Denna enhet ska avfallshanderas som specialavfall. Kontakta lokala myndigheter, återvinningsstation eller återförsäljaren om du vill ha mer information om hur produkten ska avfallshanderas.

Kontakta lokala myndigheter, återvinningsstation eller återförsäljaren om du vill ha mer information om hur produkten ska avfallshanderas.



# CE



# CONTENTS

Safety warnings . . . . .	18
Product introduction . . . . .	21
Operation . . . . .	23
Cooking guidelines . . . . .	26
Heat settings. . . . .	27
Cleaning and care . . . . .	27
Tips . . . . .	28
Installation . . . . .	28
Disposal of waste . . . . .	31

We take safety extremely seriously. Read this information before using the ceramic hob.



## Safety and warning information

### Installation

#### Risk of electric shock

Disconnect the appliance from the mains supply before you carry out any work or maintenance on it.

It is essential, and a legal requirement, that this appliance is electrically earthed.

Any work on the electrical system of a building must be carried out by a qualified electrician.

Failure to follow these instructions could result in electric shock or death.

#### Risk of cuts to the skin

Take care! The edges of the hob are sharp.

There is a risk of cuts to the skin if you do not take care.

#### Important safety instructions

Read these instructions carefully before installing the appliance.

Never place flammable material or products on this appliance.

Make sure that the person who installs the appliance has access to this information.

These installation instructions must be

followed to ensure correct installation of the appliance.

This appliance must be installed and earthed correctly by a qualified electrician.

Connect the appliance to a circuit that is fitted with an isolating switch that allows you to isolate it from the mains supply.

If the appliance is not installed correctly it may invalidate the guarantee and your right to claim under the guarantee.

This appliance can be used by children from the age of 8 upwards, and by individuals with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, on condition that they are supervised or instructed in how to use the appliance safely, and that they understand the hazards involved.

Children must not be allowed to play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children without supervision.

If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

Warning: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar materials that protect live parts.

Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface, as they may get hot.

A steam cleaner is not to be used.

Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.

The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

**WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

The cooking process must be supervised. Short-term cooking processes must be supervised continuously.

**WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. **NEVER** try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover the flames with a lid or fire blanket, for example.

## **Operation and maintenance**

### **Risk of electric shock**

Do not use the ceramic hob if it is damaged or cracked. Disconnect the appliance from the mains supply immediately (wall switch) if the surface of the ceramic hob is damaged or cracked. Contact a qualified electrician.

Disconnect the ceramic hob from the mains supply before you clean or maintain it.

Failure to follow these instructions could result in electric shock or death.

### **Health risk**

This appliance complies with electromagnetic safety standards.

If you have a pacemaker or other electrical implant (such as an insulin pump) consult your doctor or the manufacturer of the implant before you use this appliance. Make sure your implant will not be affected by the electromagnetic field from the appliance.

Failure to follow these instructions could result in death.

### **Risk of burns**

While the appliance is in use some of its components get hot enough to cause burns.

Take care to avoid contact between the ceramic hob and any part of your body, clothing or any object other than a suitable pan.

Make sure that children are kept at a safe distance.

The handles of pans can get very hot. Make sure that pan handles are not positioned directly above a heat zone when it is switched on. Position handles so that children cannot reach them.

Failure to follow these instructions could result in burns.

## Important safety instructions

Never leave the appliance unattended when it is in use.

If a pan boils over it can produce smoke and (possibly) spillages that contain fat and could ignite.

Do not use the appliance as a work surface or storage area.

Do not leave any objects or utensils on the appliance.

Do not place any magnetized objects (such as credit cards, memory cards) or electronic devices (such as computers, MP3 players) near the appliance, as they could be affected by its electromagnetic field.

Do not use the appliance to warm up the room.

Turn off the heat zones and the ceramic hob immediately after use, as instructed in this manual (using the touch controls). Do not rely on the automatic detection feature to turn off the heat zones when you remove a pan.

Never allow children to play with, sit on, stand nearby or climb on the appliance.

Do not keep objects that attract a child's attention in the area above the appliance. A child who climbs on to the ceramic hob could be severely injured.

Do not leave children alone or without supervision in the room when the appliance is in use.

Children or individuals with an impairment that affects their ability to

use the appliance must not be allowed to use the appliance unless supervised by an adult who can instruct them. The instructing adult must ensure that the child or individual with an impairment is capable of using the appliance without danger to themselves or the surroundings.

Do not carry out any repairs or replace any components of the appliance unless this is recommended in the manual. All other servicing must be carried out by a qualified electrician.

Do not place or drop heavy objects on the ceramic hob.

Do not stand on the ceramic hob.

Do not use pans with damaged edges, or drag pans across the ceramic hob, as this could damage the glass.

Do not use steel wool, abrasive kitchen sponges or other abrasive cleaning products to clean the ceramic hob (this could scratch the glass).

This appliance is intended for domestic use and the like, such as: staff kitchens in shops, offices and other workplaces, farm kitchens, and by guests at hotels, motels, B&Bs and other types of accommodation.

**WARNING!** This appliance and its accessible components get hot during use.

Take care to avoid coming into contact with the heating element.

Do not allow children under 8 years of age near the appliance (whether they are supervised or not).

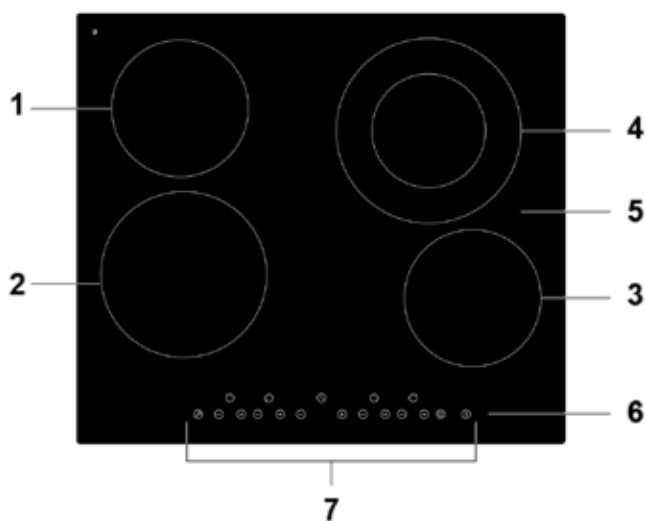
## Congratulations on your new ceramic hob!

We recommend that you read this user/installation manual carefully so that you understand how to install and use the appliance correctly. See the section on installation for information on how to install the appliance.  
Read all the safety instructions carefully before use and keep this user/installation manual for future reference.

# Product introduction

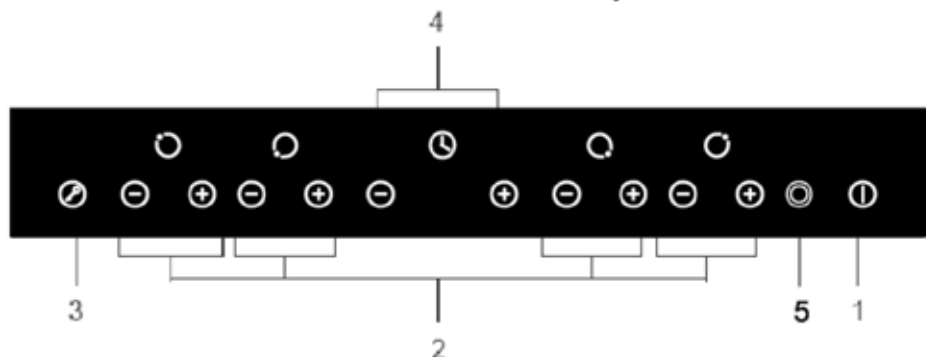
## View from above

1. Heat zone, max. 1200 W
2. Heat zone, max. 1800 W
3. Heat zone, max. 1200 W
4. Heat zone, max. 1000W/2200W zone
5. Glass top
6. ON/OFF
7. Control panel



## Control panel

1. ON/OFF
2. Power control
3. Lock button
4. Timer
5. Control for dual heat zone



## Product information

This ceramic hob combines resistance heating with micro-computer control to enable a very wide range of power settings, which makes it very useful in the home.

The ceramic hob is very safe and user-friendly – as well as delivering high performance and stylish design.

## How it works

The ceramic hob is heated by resistance elements and the power level is adjusted using touch controls.

## Before using a new ceramic hob

Read this guide – especially the section on safety warnings!

Remove any plastic film from the ceramic hob.

## Technical data

Weights and dimensions are approximate. We continuously work on improving our products, which means that changes in design and specifications may be made without prior notice.

<b>Cooking hob</b>	CKH2661S
<b>Heat zones</b>	4 zones
<b>Mains supply</b>	220–240 VAC 50Hz or 60 Hz
<b>Electric power rating</b>	6000–7000 W
<b>Dimensions: d x w x h (mm)</b>	590 x 520 x 55
<b>Cut-out dimensions: AxB (mm)</b>	560 x 490

## Energy efficiency

Information on electric hobs for domestic use, according to EU 66/2014

<b>Model identification</b>	CKH2661S	
<b>Type of hob</b>	Built-in hob	
<b>Number of cooking zones and/or areas</b>	4 zones	
<b>Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)</b>	radiant 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>	Ø zone 1: 20 cm Ø zone 2: 16.5 cm Ø zone 3: 23 cm Ø zone 4: 16.5 cm	
<b>For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm</b>	L W	N/A cm
<b>Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg</b>	ECElectric cooking	zone 1: 179.7 Wh/kg zone 2: 188.7 Wh/kg zone 3: 189.4 Wh/kg zone 4: 208.4 Wh/kg
<b>Energy consumption for the hob calculated per kg</b>	ECElectric hob	191.6 Wh/kg

## Saving energy

Follow the tips below to save energy when you cook.

Do not boil more water than you need.

Always fit a lid to pans (if possible).

Place the pan on the heating zone before you turn it on.

Place small pans on the smaller heating zones.

Place the pan in the centre of the heating zone.

Use the residual heat from the heating zone to keep food warm, etc..

# Operation

## Touch controls

These controls respond to touch, so there is no need to press them hard.

Press with the pad of your finger, not your finger tip.

You will hear a beep when a button is activated.

Make sure that the controls are clean and dry and that no objects are placed over them (such as utensils or towels). Even a thin film of water can interfere with the operation of the controls.



Do not use pans with damaged edges or a convex/concave base.



Make sure that the base of the pan is smooth, so that it sits flat on the glass hob, and that it is the same size as the heat zone. Always position the pan over the centre of the heat zone.



Always lift the pan off the ceramic hob – don't drag it (it could scratch the glass).



## To start cooking

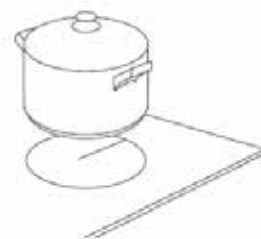
When you switch the hob on it beeps once and all the indicator lights come on for 1 second (this indicates that the ceramic hob is in standby mode).

Press ON/OFF  
all the LEDs show (-).



Place a suitable pan on the heat zone you want to use.

Make sure that the base of the pan and the heat zone surface are clean and dry.



Adjust the heat by pressing (-) or (+).

If you do not select a heat setting within 1 minute the ceramic hob will be switched off automatically.

To switch it on again, go back to step 1.

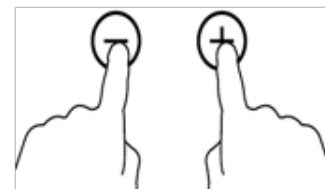
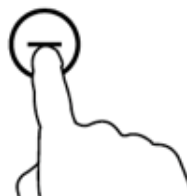
You can adjust the heat setting ar during cooking.

Press one of these buttons to increase or reduce the heat.



## When you finish cooking

Turn off the heat zone by reducing the heat setting to (0) or by pressing (-) and (+) at the same time.



To switch off the hob completely, press ON/OFF.



**Take care to avoid touching hot surfaces.**



The symbol (H) lights up on a heat zone when it is too hot to touch. The symbol disappears when the surface has cooled to a safe temperature. A heat zone that is still hot can be used to warm up another pan (this helps you save energy).



**Locking the controls**

The controls can be locked (for example to prevent children from accidentally switching on a heat zone).

When the controls are locked, only the ON/OFF control will work.



**Locking the controls:**

Press the lock symbol  The timer display will show (Lo).

**Unlocking the controls:**

Make sure the ceramic hob is switched on.

Press the lock symbol  for a second or two.

When the hob is locked all the controls are deactivated (except ON/OFF) . This means you can always switch off the ceramic hob by pressing ON/OFF  in an emergency (but to continue cooking you must first unlock the hob).

**Using the dual heat zone control**

- This feature can only be used for heat zone 4.
- The inner zone of the dual heat zone (A) can be used independently, and zones (B) can be used together.



**Turning on the dual heat zone**

Select the desired power setting (1–9) (the inner heat zone will turn on).



Press the dual heat zone control once to select zone (B).




A neon above the dual cooking zone control will light. 

The cooking mode indicator will alternate between (=) and (5).



**Turning off the dual heat zone**

If heat zone 4 is set to zone (B), press  once to return to zone (A) (the dual heat zone is turned off).

When the dual heat zone is turned off, the cooking mode indicator shows 5.

**Note!**

Only heat zone 4 has a dual heat zone.

You can adjust the heat between settings 1 and 9.

Only heat zone 4 can have two zones activated at the same time.

**Timer display**

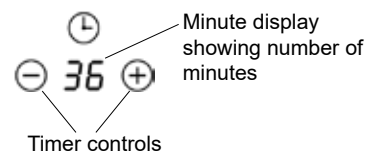
You can use the timer in two different ways:

a) as a minute counter (in this case none of the heat zones will be switched off when the timer runs out).

b) to switch off one or more of the heat zones (when the set time has run out).

The timer can be set for a maximum of 99 minutes.

**Timer – overview**

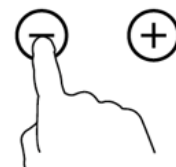


**Using the timer as a minute counter**

If you do not select a heat zone

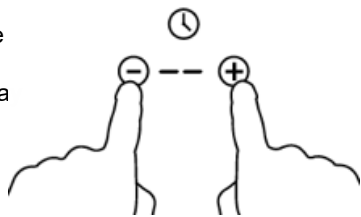
Make sure that the ceramic hob is turned on and that at least one of the heating zones will stay on until the timer runs out. Otherwise, the hob will automatically shut down to save energy if no heating zone is turned on.

Change the timer setting by pressing (-) or (+). The minute counter indicator on the timer display will start flashing.

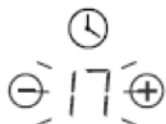




Press (-) and (+) at the same time to stop the timer; the minute display will show (--).



Countdown starts immediately when you have set the time. The display shows the remaining time and the timer display flashes for 5 seconds.



When the set time has run out, the hob will beep for 30 seconds and the timer display will show (--).



**Tips:**

- a) Press (-) or (+) once on the timer to decrease or increase the time by 1 minute.
- b) Press and hold (-) or (+) on the timer to decrease or increase the time by 10 minutes.
- c) If the timer is set to more than 99 minutes it starts again from 0 minutes.

**Setting the timer to switch off one or more heat zones**

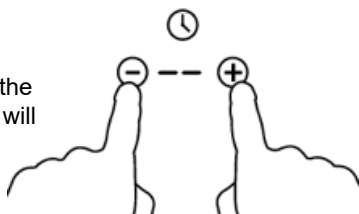
Press ⊖ or ⊕ for the heat zone you want to control with the timer.



Set the time by pressing the timer control



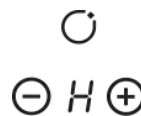
Press (-) and (+) at the same time to stop the timer; the minute display will show (--).



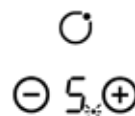
Countdown starts immediately when you have set the time. The display shows the remaining time and the timer display flashes for 5 seconds.



When the timer runs out the heat zone will be switched off automatically (the display will show H, which means the zone is still hot).



**NOTE!** The red dot next to the power indicator lights up to show that a zone is selected.

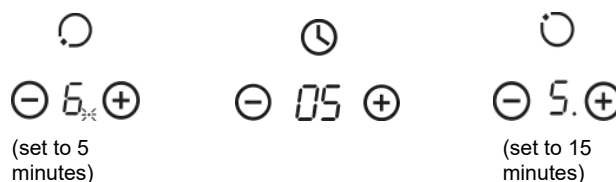


To change the time after the timer has been set, go back to step 1.

**Setting the timer to turn more than one cooking zones off**

If more than one heat zone is being controlled by the timer, the timer display will show the shortest time (example: if zone 1 is set to 5 minutes and zone 2 is set to 15 minutes, the timer display will show 5).

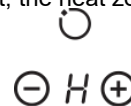
**Note!** The red dot next to the power indicator flashes.



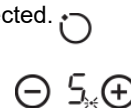
When the timer has run out, the heat zone is switched off. The minute timer will then show the time for the next heat zone and the dot for that zone will flash.



When the timer runs out, the heat zone will be switched off automatically.



**Note!** The red dot next to the power indicator lights up to show that a zone is selected.



To change the time after the timer has been set, go back to step 1.

**Thermal cut-out**

A temperature sensor monitors the temperature inside the ceramic hob. If the temperature gets too high the ceramic hob is switched off automatically.

**Hob still hot warning**

When the hob is switched off after being used for a while it does not cool down immediately (H indicates that the hob is still hot).

**Default times for switching off automatically**

If you forget to turn off a heat zone, a safety feature automatically switches off the hob after a set time. The table below shows the default times for switching off automatically:

Power setting	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default run time (hours)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

# Cooking guidelines



**NOTE!**

Take extra care when you fry food – oil and fat heat up very quickly (especially if you use a high power setting). At very high temperatures oil and fat can self-ignite (this can be very dangerous and lead to a fire).

**Cooking tips**

Lower the heat setting when the contents of the pan begin to boil.

By using a lid you can shorten the cooking time and save energy by reducing the temperature.

Use only the amount of liquid or oil that is needed for cooking (too much liquid extends the cooking time).

Start cooking food on a high heat and then reduce the heat when the food is cooked through.

**Simmering, cooking rice**

Simmering takes place at a temperature of around 85°C (bubbles are released now and then from the bottom of the pan and rise to the top). This cooking method produces excellent results, since it allows the flavours to develop without overcooking the food. Food that you should cook in this way includes, soups, steaks and egg- and flour-based sauces.

When cooking some foods (such as rice by the absorption method) you may need to set the heat a little higher than the lowest setting (to ensure the food is cooked correctly within the recommended time).

**Browning steak**

To cook tasty steaks:

1. Let the meat rest at room temperature for around 20 minutes before cooking.
2. Heat up a heavy-based frying pan.

3. Brush both sides of the steak with oil. Pour a little oil into the hot frying pan and add the steak.
4. Only turn the steak once during cooking. The precise cooking time depends on the thickness of the steak and how well cooked you like it. The cooking time can range from 2 to 8 minutes per side. Press the beef to check how well cooked it is – the firmer it feels, the more thoroughly it is cooked.
5. Let the steak rest for a few minutes in the warm frying pan so that it becomes tender.

**Stir-frying**

1. Use a flat-based wok or a large frying pan.
2. Have all the ingredients and utensils close to hand. Stir-fry the food quickly (stir-frying should be a very quick process). If you need to stir-fry a lot of food you should divide the ingredients into smaller portions.
3. Preheat the pan for a short time and pour in two tablespoons of cooking oil.
4. Always start with the meat first if you intend to cook several raw ingredients (set the cooked meat aside to keep it warm).
5. Stir-fry the vegetables. When they are hot but still crisp, reduce the heat setting for the heat zone, return the meat to the pan and add the sauce.
6. Mix the ingredients gently and make sure that they are evenly heated through before you remove the pan from the hob.
7. Serve immediately!

## Heat settings

The settings below should only be seen as guidelines. The precise setting that is needed depends on various factors (such as the type of pan or how much food you are cooking). You should experiment to find the best setting for the ceramic hob.

Heat settings	Suitable for
1–2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• gently heating up small amounts of food</li> <li>• melting chocolate and butter, and cooking food that burns easily</li> <li>• gentle simmering</li> <li>• slow heating</li> </ul>
3–4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• heating up food</li> <li>• fast simmering</li> <li>• cooking rice</li> </ul>
5–6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pancakes</li> </ul>
7–8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• sautéing</li> <li>• cooking pasta</li> </ul>
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• sautéing</li> <li>• browning</li> <li>• making soup</li> <li>• boiling water</li> </ul>

## Cleaning and care

What?	How?	Important!
Daily soiling of the glass (fingerprints, marks, food stains or spillages that do not contain sugar)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch off the mains supply to the ceramic hob.</li> <li>2. Apply ceramic hob cleaner while glass surface is still warm (not hot!).</li> <li>3. Rinse of the surface and wipe with a clean cloth or paper towel.</li> <li>4. Switch on the mains supply to the ceramic hob.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• When the ceramic hob is switched off, heat zones that are still hot will not be indicated by the symbol (H), but they may still be hot! Take great care.</li> <li>• Abrasive sponges, some nylon sponges and hard or abrasive cleaners could scratch the glass. Always check that a cleaning sponge is suitable for use on a glass hob before using it.</li> <li>• Do not leave traces of cleaner on the ceramic hob (it may stain the glass).</li> </ul>
Over-boiling, melted remains and spilled sugar on glass	<p>Remove these immediately with a ceramic hob scraper (or similar utensil suitable for ceramic hobs). Take care to avoid damaging the surface of the heat zones.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch off the mains supply to the ceramic hob.</li> <li>2. Hold the scraper/utensil at an angle of 30° and scrape off the stain/spillage from the heat zones (scrape on to a cold area of the ceramic hob).</li> <li>3. Clean the stains/spillage with a dish cloth or paper towel.</li> <li>4. Follow steps 2–4 under Daily soiling of the glass (see above).</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Remove stains as soon as possible (for example melted food, food that contains sugar, or spillages). If stains are left until the hob has cooled down they may be difficult to remove (they may even damage the glass permanently).</li> <li>• Risk of cuts to the skin: When the safety guard is drawn back the scraper is razor-sharp. Take great care when you use it, and always store the scraper where children cannot reach it.</li> </ul>
Spillage on touch controls	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch off the mains supply to the ceramic hob.</li> <li>2. Mop up the spillage.</li> <li>3. Dry the surface of the touch control with a clean, damp sponge or cloth.</li> <li>4. Dry off the area thoroughly (using a paper towel).</li> <li>5. Switch on the mains supply to the ceramic hob.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• If there is liquid on the ceramic hob it may switch itself off (it will beep) and the touch controls may not work. Dry off the area around the touch controls before you switch the ceramic hob on again.</li> </ul>

## Tips

Problem	Possible cause	Action
Ceramic hob will not turn on.	No mains supply.	Check that the ceramic hob is connected to the mains supply and that the switch is turned on. Check for a power failure in the building. Contact a qualified electrician once you have made sure there has not been a power failure or similar problem.
Touch controls do not respond.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 3.3 Operation for instructions on how to use the ceramic hob.
Touch controls are difficult to use.	There may be a thin film of water on the controls or you may be trying to use your finger tip to activate the controls.	Make sure the touch controls are dry and that you press the controls with the pad of your finger.
The glass is scratched.	The pans have rough edges. Unsuitable abrasive sponge or abrasive cleaners have been used to clean the hob.	Use pans with flat, smooth bases. See the section on Suitable pans. See the section on Cleaning and care.
Some pans make a noise when they in use (creaking or pinging sound).	This may be due to the construction of the pan (layers of different metals that vibrate in different ways).	This is normal and is not a sign of a fault.

## Installation

### Installation equipment

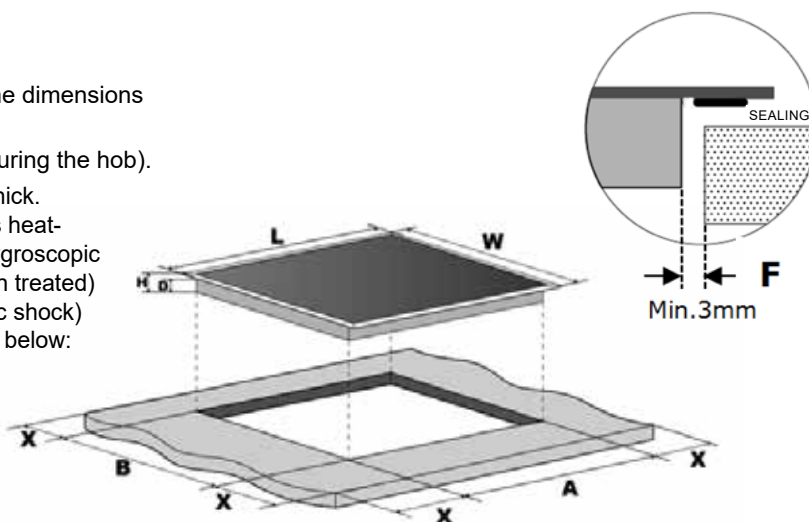
Make a cut-out in the worktop that matches the dimensions in the drawing.

Leave at least 5 cm around the holes (for securing the hob).

Make sure that the worktop is at least 30 mm thick. The worktop must be made of a material that is heat-resistant and insulating (wood, fibreboard or hygroscopic materials should only be used if they have been treated) and is not electrically conductive (risk of electric shock) or easily deformed (by heat from the hob). See below:



Note! The safety gap between the sides of the hob and the inner edges of the worktop should be at least 3 mm.



L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	W (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	55	51	560 (+ 1-4 mm)	490 (+ 1-4 mm)	50 (min.)	3 (min.)

Always ensure that the ceramic hob is correctly ventilated and that neither the air inlet nor the air outlet are blocked. Make sure the ceramic hob is in good condition. See below.



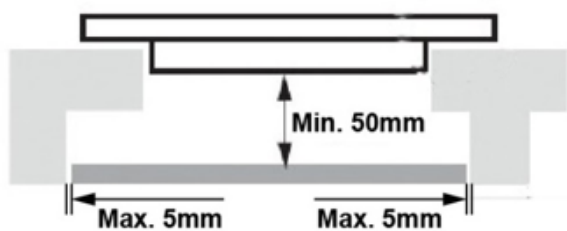
Note! The safe distance between hob and the cabinets above it must be at least 760 mm.

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E
760	50 (min.)	20 (min.)	Air intake	Air outlet: 5 mm

**WARNING!**

**Check that there is sufficient ventilation**

Ensure that the ceramic hob is correctly ventilated and that neither the air inlet nor the air outlet are blocked. To avoid accidental contact with the hot underside of the hob (or an electric shock when working) a wood insert must be installed (and fixed with screws) at least 50 mm below the underside of the hob. Follow the instructions below.



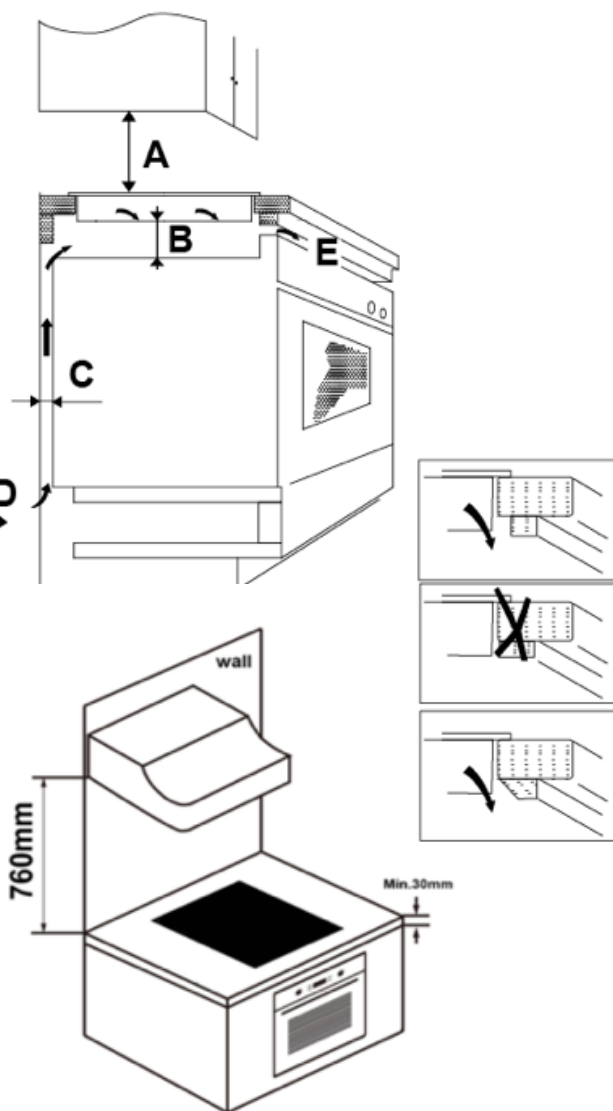
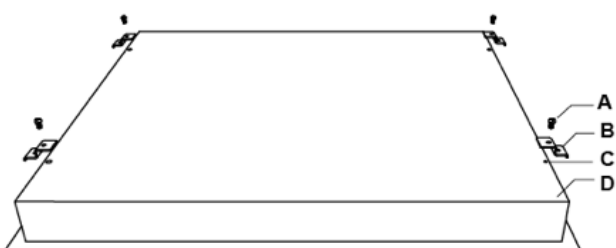
There are ventilation holes around the outside of the hob. Make sure that these holes are NOT blocked by the worktop when you insert the hob in it.

The adhesive that is used to join plastic or wood in kitchen cabinets must be able to withstand temperatures up to 150°C (unsuitable adhesive could cause the material to come loose).

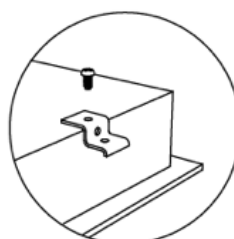
The wall behind the hob and any adjacent or surrounding surfaces must be able to withstand temperatures up to 90°C.

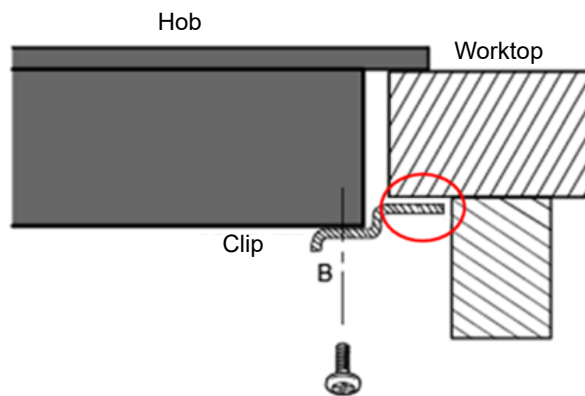
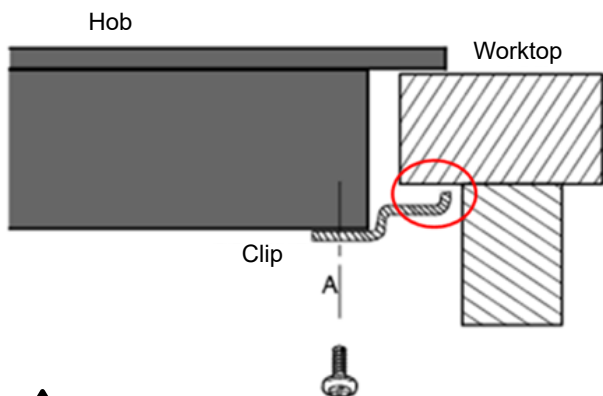
**Before fitting the clips**

Place the appliance on a firm, flat surface (use the carton). Take care to avoid damaging the controls that project from the hob. Screw the four clips to the underside of the hob (see diagram) and fix the hob to the work surface once it is in the correct position.



- A. Screw
- B. Clip
- C. Screw hole
- D. Base





The clips must not touch the underside of the worktop after installation (see diagram).

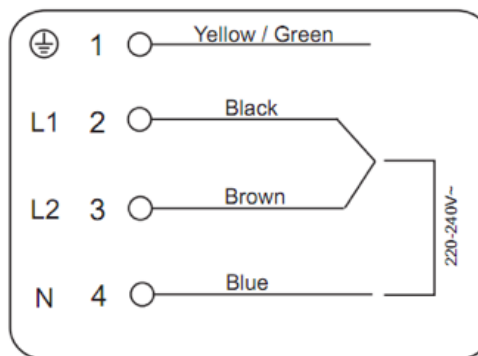
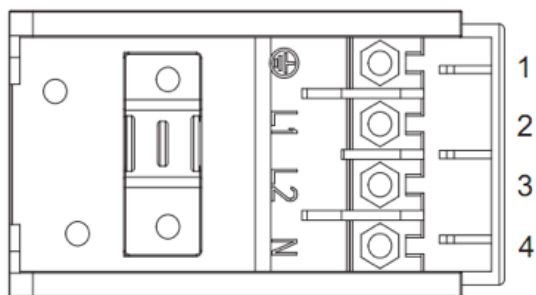
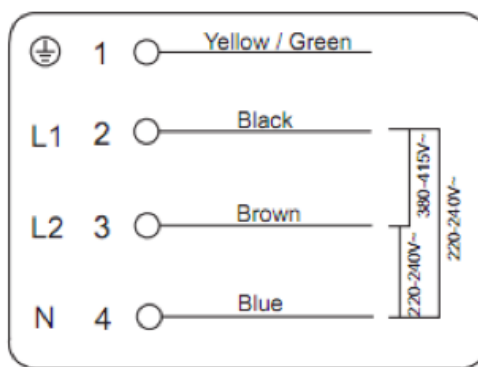
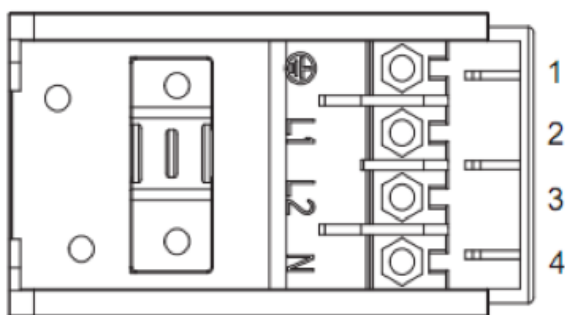
### Caution

1. The ceramic hob must be installed by a qualified electrician. Contact us if you need assistance. Do not try to do this work yourself.
2. The ceramic hob should not be installed above a refrigerated appliance, dishwasher or tumble dryer.
3. Install the ceramic hob so that heat can be ventilated away easily (otherwise its reliability may be reduced).
4. Walls and the induced heat zone above the work surface must be heat-resistant.
5. Laminates and adhesives must also be heat-resistant.
6. Do not use a steam cleaner to clean the hob.

### Connect the hob to the mains supply

Connect to the mains supply according to the relevant standard (use a single-pole circuit breaker). See the instructions for connection below.

1. Replacement of the cable (due to damage or replacement for some other reason) should be carried out by a qualified electrician.
2. If the appliance will be directly connected to the mains supply a multi-pole circuit breaker must be installed (min. distance between contacts: 3 mm).
3. It is the responsibility of the installer to ensure that electrical connections are made correctly and meet the relevant safety regulations.
4. The cable must not be bent or trapped.
5. Check the cable regularly! If it needs to be replaced this must be done by a qualified electrician.



The underside of the hob and the power cord are not accessible after installation.

## Disposal of waste

Do not dispose of this product as general household waste. It must be disposed of as special waste

### Packaging material

Packaging material that is marked with the recycling symbol can be recycled. Dispose of the packaging in a container intended for recyclable material.

### Correct disposal of this appliance

This appliance is labelled in compliance with WEEE directive 2012/19/EU concerning waste that comprises or contains electrical or electronic products. By making sure that this appliance is disposed of correctly you are helping to prevent harm to the environment and people's health, which could occur if it is disposed of incorrectly.

The symbol on this appliance shows that it cannot be treated as general household waste. Take the appliance to a recycling centre and dispose of it as electrical/electronic waste.

This appliance must be disposed of as special waste. Contact the local authorities, recycling centre or your retailer if you would like more information about how to dispose of this appliance.

Contact the local authorities, recycling centre or your retailer if you would like more information about how to dispose of this appliance.



# CE

# INNHold

Sikkerhetsinformasjon . . . . .	33
Produktpresentasjon. . . . .	36
Bruk . . . . .	38
Retningslinjer for matlaging . . . . .	41
Varmeinnstilling . . . . .	42
Stell og rengjøring . . . . .	42
Tips . . . . .	43
Installering . . . . .	43
Avfallshåndtering . . . . .	46



Vi tar sikkerheten på største alvor. Les denne informasjonen før du bruker den keramiske koketoppen.



## Sikkerhetsinformasjon og advarsler

### Installering

#### Fare for elektrisk støt

Kople enheten fra nettspenningen før du utfører arbeid eller vedlikehold på den.

Det er både nødvendig og krav iht. lov at utstyret skal være jordet.

Inngrep i husets elektriske opplegg må kun utføres av autorisert elektriker.

Hvis disse anvisningene ikke følges, kan det føre til elektrisk støt eller tap av menneskeliv.

#### Fare for skjæreskade

Vær forsiktig! Koketoppens kanter er skarpe.

Du risikerer å skjære deg hvis du ikke er forsiktig.

#### Viktige sikkerhetsanvisninger

Les denne bruksanvisningen nøye før du installerer enheten.

Plasser aldri brennbare materialer eller produkter på denne enheten.

Sørg for at den som installerer enheten har tilgang til denne informasjonen.

For at installeringen av enheten skal være godkjent, må disse

installeringsanvisningene følges.

Koketoppen skal installeres og jordes forskriftsmessig av autorisert elektriker.

Kople koketoppen til en kurs med en skillebryter slik at du kan isolere den fra strømmettet.

Hvis koketoppen ikke installeres korrekt, kan garantien og dine garantikrav oppheves.

Denne enheten kan brukes av barn fra 8 år og oppover, og av personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap, dersom de har tilsyn eller har fått innføring i bruk og farene ved bruk av enheten.

Barn må ikke få leke med enheten. Barn må ikke rengjøre enheten uten tilsyn.

Dersom ledningen blir skadd, må den skiftes av fabrikanten, fabrikantens servicerepresentant eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå fare.

Advarsel: Hvis det blir sprekker i overflaten, må du slå av koketoppen for å unngå støtfare, da overflater av glasskeramikk eller tilsvarende materialer dekker strømførende deler.

Metallgjenstander som kniver, gafler, skjær og lokk bør ikke legges på koketoppen, da de kan bli varme.

Damprens må ikke brukes.

Ikke rengjør koketoppen med damprens.

Koketoppen skal ikke brukes med et eksternt tidsur eller separat fjernkontroll.

**ADVARSEL:** Brannfare: Ikke oppbevar gjenstander på kokesonene.

Tilberedningsprosessen krever tilsyn. Kortvarige tilberedningsprosesser krever kontinuerlig tilsyn.

**ADVARSEL:** Det kan være brannfarlig å la fett eller olje koke uten tilsyn på koketoppen.

Prøv ALDRI å slukke en brann med vann, men slå av koketoppen og legg deretter f.eks. et lokk eller brannteppe på flammene.

## Bruk og vedlikehold

### Fare for elektrisk støt

Ikke bruk koketoppen hvis den er skadd eller har sprekker. Bryt omgående tilkoplingen til nettspenning (veggbryteren) dersom koketoppens overflate går i stykker eller sprekker. Kontakt autorisert elektriker.

Bryt nettspenningen til koketoppen før du rengjør eller vedlikeholder den.

Hvis disse anvisningene ikke følges, kan det føre til elektrisk støt eller tap av menneskeliv.

## Helsefare

Denne enheten oppfyller sikkerhetsstandarder for elektromagnetisme.

Hvis du har pacemaker eller andre elektriske implantater (som for eksempel insulinpumpe), ta kontakt med legen din eller produsenten av implantatet før du bruker denne enheten. Forviss deg om at implantatet ikke påvirkes av enhetens elektromagnetiske felt.

Hvis disse anvisningene ikke følges, kan det føre til tap av menneskeliv.

## Brannskaderisiko

Når enheten brukes, blir enkelte av dens komponenter så varme at de kan forårsake brannskade.

Vær forsiktig så du ikke kommer i kontakt med koketoppen med noen kroppsdeler, klesplagg eller annen gjenstand enn egnet kokekar.

Forviss deg om at barn er på trygg avstand.

Håndtak på kjeler kan bli svært varme. Forviss deg om at kjelens håndtak ikke er plassert rett over en varmesone som er slått på. Plasser håndtakene slik at barn ikke kan komme til dem.

Hvis disse anvisningene ikke følges, kan det føre til brannskade.

## Viktige sikkerhetsanvisninger

La aldri enheten være uten tilsyn når den brukes.

Overkoking forårsaker røyk og (eventuelt) søl som inneholder fett, som kan antennes.

Ikke bruk enheten som arbeidsflate eller oppbevaringsflate.

Ikke la gjenstander eller redskaper bli liggende på enheten.

Ikke plassert magnetiserte gjenstander (for eksempel kredittkort, minnekort) eller elektronisk utstyr (for eksempel PC, MP3-spiller) nær enheten, da dette kan påvirkes av enhetens elektromagnetiske magnetfelt.

Ikke bruk enheten til å varme opp rommet.

Slå av varmesonen og koketoppen omgående etter bruk i henhold til anvisningene i denne håndboken (med berøringskontrollene). Ikke stol på at detekteringsfunksjonen skal slå av varmesonene når du fjerner kokekaret.

Barn får absolutt ikke leke med, sitte på, stå nær eller klatre på enheten.

Ikke oppbevar gjenstander som vekker barns interesse over enheten. Barn som klatrer opp på koketoppen kan bli alvorlig skadd.

Ikke la barn være alene eller uten tilsyn i rommet der enheten brukes.

Barn eller personer med nedsatte evner til å bruke enheten må ikke bruke enheten uten tilsyn av voksen person som kan instruere dem. Den voksne, instruerende personen må

sikre at barnet/personen med nedsatte evner greier å bruke enheten uten at det foreligger fare for dem selv eller omgivelsene.

Ikke utfør reparasjoner eller skift komponenter på enheten, med mindre det anbefales i håndboken. All annen service skal utføres av autorisert elektriker.

Ikke plasser gjenstander og ikke mist tunge gjenstander på koketoppen.

Ikke stå på koketoppen.

Ikke bruk kokekar med skadde kanter, og ikke dra kokekar over koketoppen – glassoverflaten kan bli skadd.

Ikke bruk stålull, harde skuresvamper eller andre slipende rengjøringsmidler til å rengjøre koketoppen (glassoverflaten kan få riper).

Denne enheten er ment til bruk i husholdninger og liknende, som for eksempel: personalkjøkken i butikker, kontorer og andre arbeidsplasser samt landbrukskjøkken og av gjester på hotell, motell, pensjonater og andre bomiljøer.

**ADVARSEL!** Denne enheten og dens tilgjengelige komponenter blir varme under bruk.

Vær forsiktig så du ikke kommer i kontakt med varmeelementet.

Barn under 8 år må ikke oppholde seg i nærheten av enheten (uavhengig av om de er under tilsyn eller ikke).

## Gratulerer med din nye keramiske koketopp

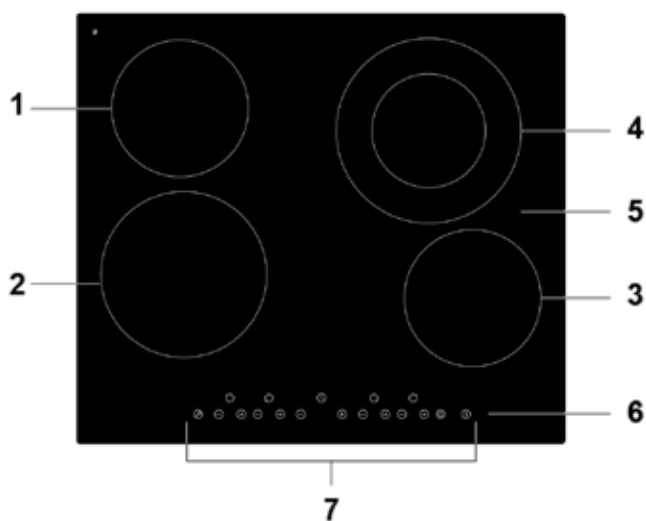
Vi anbefaler at du leser denne bruksanvisningen/installasjonshåndboken nøye, slik at du forstår hvordan enheten installeres og brukes på riktig måte. Se avsnittet om installasjon for informasjon om hvordan installeringen skal utføres.

Les alle sikkerhetsanvisninger nøye før bruk og oppbevar denne bruksanvisningen/installasjonshåndboken for fremtidige behov.

## Produktpresentasjon

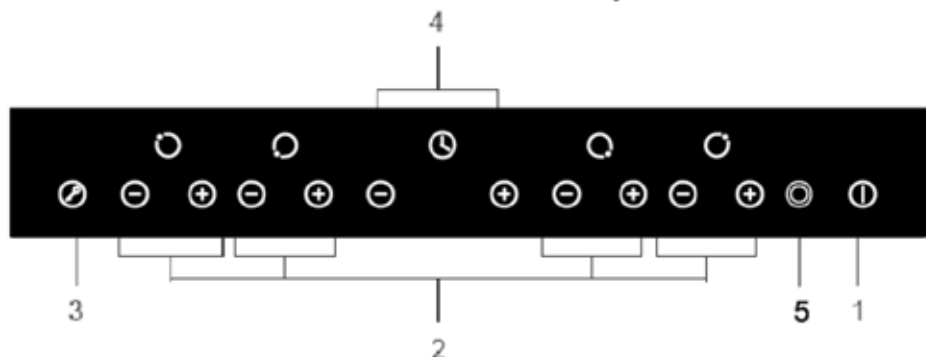
### Sett ovenfra

1. Varmesone for maks. 1200 W
2. Varmesone for maks. 1800 W
3. Varmesone for maks. 1200 W
4. Varmesone for maks. 1000W/2200W sone
5. Glassplate
6. PÅ/AV
7. Betjeningspanel



### Betjeningspanel

1. PÅ/AV
2. Effektkontroll
3. Låseknapp
4. Tidskontroll
5. Kontroll for todelt varmesone



### Produktinformasjon

Denne keramiske koketoppen har oppvarming med motstandstråd, mikroprosessorstyrt regulering og kan stilles inn i mange ulike effektstillinger, noe som gjør den svært anvendelig i hjemmet.

Koketoppen er svært sikker og brukervennlig – og den har høy yteevne og lekker design.

### Funksjonsprinsipp

Koketoppen varmes opp med motstandstråd som effektreguleres med berøringskontroller.

### Før bruk av ny keramisk koketopp

Les denne veiledningen – spesielt avsnittet med sikkerhetsinformasjon!

Fjern eventuell plastfilm fra koketoppen.

## Tekniske data

Vekt og mål er omtrentlige. Vi arbeider kontinuerlig med å forbedre våre produkter, noe som betyr at endringer i tekniske data og design kan gjennomføres uten varsel.

<b>Koketopp</b>	CKH2661S
<b>Varmesoner</b>	4 soner
<b>Nettspenning</b>	220–240 VAC 50Hz or 60 Hz
<b>Installert elektrisk effekt</b>	6000–7000 W
<b>Størrelse: dxbxh (mm)</b>	590x520x55
<b>Innbyggingsmål: AxB (mm)</b>	560x490

## Energieffektivitet

Informasjon for elektriske induksjonstopper til husholdningsbruk iht. EU 66/2014.

<b>Modellidentifikasjon</b>	CKH2661S	
<b>Type kokeplate</b>	Innebygd komfyr	
<b>Antall kokesoner og / eller områder</b>	4 soner	
<b>Oppvarmingsteknologi (induksjons kokesoner og kokeområder, strålende kokesoner, faste plater)</b>	strålende kokesoner	
<b>For sirkulære kokesoner eller område: Diameter av nyttig overflateareal per elektrisk oppvarmet kokesone, avrundet til nærmeste 5 mm</b>	Ø zone 1: 20 cm Ø zone 2: 16.5 cm Ø zone 3: 23 cm Ø zone 4: 16.5 cm	
<b>For ikke-sirkulære kokesoner eller områder: Lengde og bredde på nyttig overflateareal per elektrisk oppvarmet kokesone eller område, avrundet til nærmeste 5 mm</b>	L B	- cm
<b>Energiforbruk per kokesone eller areal beregnet per kg</b>	Elektrisk matlaging	sone 1: 179.7 Wh/kg sone 2: 188.7 Wh/kg sone 3: 189.4 Wh/kg sone 4: 208.4 Wh/kg
<b>Energiforbruk for kokeplaten beregnet per kg</b>	Elektrisk komfyr	191.6 Wh/kg

## Energisparing

Følg tipsene under for å spare energi ved matlaging:

Ikke kok opp mer vann enn du trenger.

Bruk alltid (om mulig) lokk.

Plasser kokekaret på varmesonen før du slår på sonen.

Plasser små kokekar på de mindre varmesonene.

Plasser kokekaret i sentrum av varmesonen.

Bruk varmesonens restvarme til varmholding og liknende.

# Bruk

## Berøringskontroller

Disse kontrollene reagerer på berøring, så du behøver ikke å trykke hardt på dem.

Trykk med fingerputen, ikke fingertuppen.

Når knappen aktiveres, høres det en pipelyd.

Forviss deg om at kontrollene er rene og tørre, og at det ikke er plassert noe over dem (for eksempel redskap eller kluter). Selv en tynn vannhinne kan gjøre det vanskelig å bruke kontrollene.



Ikke bruk kokekar med skadde kanter eller konveks/konkav bunn.



Forviss deg om at kokekarets bunn er flatt, at den ligger plant an mot koketoppen og at den har samme størrelse som varmesonen. Plasser alltid kokekaret i varmesonens sentrum.



Løft alltid kokekaret av koketoppen – ikke dra det av (glassoverflaten kan få riper).



## Begynne å lage mat

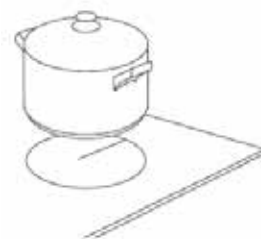
Når koketoppen er startet, piper summeren én gang, og alle indikatorlamper tennes i 1 sekund (dette indikerer at koketoppen er i standby-stilling).

Trykk på PÅ/AV  
alle lysdioder viser (-).



Plasser et egnet kokekar på den varmesonen du vil bruke.

Forviss deg om at kokekarets bunn og varmesonens overflate er rene og tørre.



Still inn varmen ved å trykke på (-) eller (+).

Hvis du ikke velger en varmeinnstilling innen 1 minutt, slås koketoppen av automatisk.

For å starte den igjen, begynner du på nytt fra punkt 1.

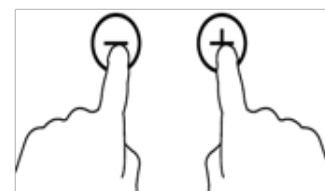
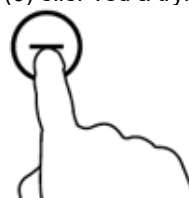
Du kan justere varmeinnstillingen når som helst under matlagingen.

Trykk på en av disse knappene for å heve eller senke varmen.



## Avslutte maglaging

Slå av varmesonen ved å senke varmen til (0) eller ved å trykke på (-) og (+) samtidig.



Slå av hele koketoppen ved å trykke på PÅ/AV.



**Vær forsiktig så du ikke kommer i kontakt med varme flater.**



Symbolet (H) vises på varmesonen når den er for varm til å berøres. Symbolet forsvinner når overflaten er avkjølt til sikker temperatur. Varmesone som fortsatt er varm kan også brukes til å varme opp et annet kokekar (på den måten sparer du energi).



**Låse kontroller**

Kontrollene kan låses (for å hindre at eksempelvis barn starter en varmesone i vanvare).

Når kontrollene er låst, er det bare funksjonen PÅ/AV som fungerer.



**Låse kontroller:**

Trykk på låssymbolet  Tidsurdisplayet viser (Lo).

**Låse opp kontroller:**

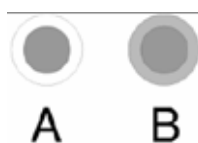
Forviss deg om at koketoppen er startet.

Trykk på låssymbolet  et sekund.

Når koketoppen er låst, er alle kontroller deaktivert (unntatt PÅ/AV) . Du kan altså alltid slå av koketoppen ved å trykke på PÅ/AV i  en nødsituasjon (for å utføre andre manøvre må du imidlertid låse opp koketoppen først).

**Bruke kontroll for todelt varmesone**

- Denne funksjonen kan kun brukes til varmesone 4.
- Den todelte varmesonens indre sone (A) kan brukes separat, og sone (B) kan brukes samtidig.



**Aktivere todelt varmesone**


Still inn ønsket effektinnstilling (1–9) (den indre varmesonen startes).



Trykk på kontrollen for den todelte varmesonen én gang for å velge sone (B).





En neon over den dobbelte kokesonen kontrollen vil lyse. 

Indikator for påslagningsstilling viser vekselvis (=) og  (6).



**Deaktivere todelt varmesone**

Når varmesone 4 er innstilt på sone (B), trykker du én gang på  for å gå tilbake til sone (A) (den todelte varmesonen slås av).

Når den todelte varmesonen slås av, viser indikatoren for tilberedningsstilling .

**Obs!**

Det er kun varmesone 4 som har todelt varmesone.

Du kan regulere varmen mellom 1 og 9.

To soner kan aktiveres samtidig kun for varmesone 4.

**Tidsurdisplay**

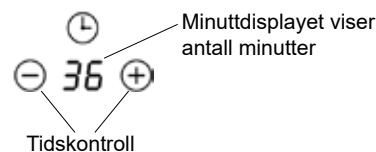
Du kan bruke tidsuret på to ulike måter:

A) som minutteller (i dette tilfellet slås ingen varmesone av når tidsuret når innstilt tid).

B) for å slå av én eller flere varmesoner (når innstilt tid er passert).

Tidsuret kan stilles inn på maks. 99 minutter.

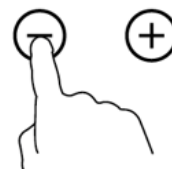
**Tidsur – oversikt**



**Bruke tidsur som minutteller**

Hvis du ikke velger noen varmesone.

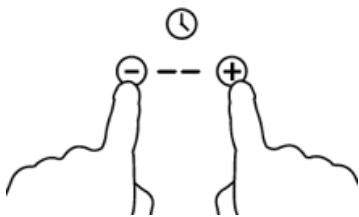
Forviss deg om at keramiske koketoppener startet og at minst én av varmesonene er på i minst like lang tid som tidsuret stilles inn på. Ellers slår platetoppen seg av automatisk for å spare strøm dersom ingen varmesone er på.



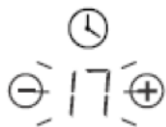
Endre tidsurinnstillingen med (-) eller (+). Indikatoren for minuttelleren begynner å

blinke i tidsurdisplayet.

Trykk på (-) og (+) samtidig for å avbryte tidsuret (-- vises i minuttdisplayet).



Nedtellingen begynner omgående når tiden er innstilt. Displayet viser gjenværende tid, og tidsurdisplayet blinker i 5 sekunder.



Når innstilt tid er ute, piper summeren i 30 sekunder, og tidsurdisplayet viser (--).



**Tips:**

- a) Trykk på (-) eller (+) for tidsuret én gang for å redusere eller øke med 1 minutt.
- b) Hold inne (-) eller (+) for tidsuret for å redusere eller øke med 10 minutter.
- c) Hvis tidsuret stilles på mer enn 99 minutter, begynner det på nytt fra 0 minutter.

**Stille inn tidsuret til å slå av én eller flere varmesoner**

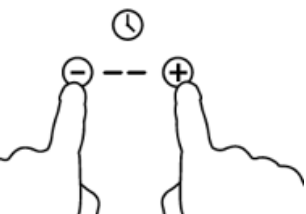
Trykk på (-) eller (+) for den varmesonen du vil stille inn tidsuret for.



Still inn tiden ved å trykke på tidsurkontrollen



Trykk på (-) og (+) samtidig for å avbryte tidsuret (-- vises i minuttdisplayet).

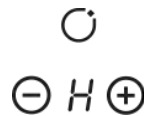


Nedtellingen begynner omgående når tiden er innstilt. Displayet viser gjenværende tid, og

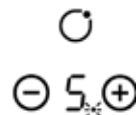


tidsurdisplayet blinker i 5 sekunder.

Når tilberedningstiden utløper, slås varmesonen automatisk av (displayet viser H som indikasjon på at den er varm).



**OBS!** Det røde punktet ved siden av effektindikatoren tennes og indikerer at sonen er valgt.

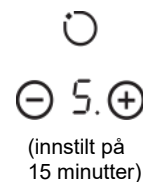
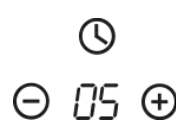


For å endre tiden igjen når tidsuret er innstilt, begynner du på nytt fra punkt 1.

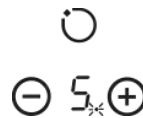
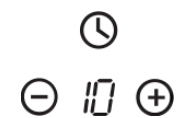
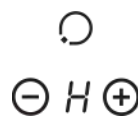
**Stille inn tidsuret til å slå av én eller flere varmesoner**

Hvis flere enn én varmesone bruker denne funksjonen, viser tidsurdisplayet den korteste tiden (eksempel: hvis sone 1 er innstilt på 5 minutter og sone 2 på 15 minutter, viser tidsurdisplayet 5).

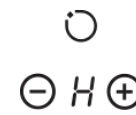
**OBS!** Det røde punktet ved siden av effektindikatoren blinker.



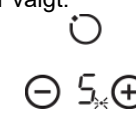
Når tiden for tidsuret er utløpt, slås varmesonen av. Når dette er skjedd, vises minuttidsuret for neste varmesone, og punktet for sonen blinker.



Når tilberedningstiden er ute, slås varmesonen av automatisk.



**Obs!** Det røde punktet ved siden av effektindikatoren tennes og indikerer at sonen er valgt.



For å endre tiden igjen når tidsuret er innstilt, begynner du på nytt fra punkt 1.



### Overopphetingsvern

En temperatursensor overvåker temperaturen inne i koketoppen. Hvis for høy temperatur detekteres, slås koketoppen av automatisk.

### Restvarmevarsling

Når koketoppen slås av etter å ha vært brukt i lengre tid, blir den ikke sval omgående (H indikerer at koketoppen er varm).

### Standardinnstilt driftstid

Hvis du glemmer å slå av en varmesone, aktiveres en sikkerhetsfunksjon som slår av koketoppen automatisk. Fabrikkinnstilt tid for avslagning vises i tabellen under:

Effektinnstilling	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standardinnstilt driftstid (timer)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

## Retningslinjer for matlaging



### OBS!

Vær forsiktig når du steker – olje og fett varmes opp svært raskt (spesielt hvis du bruker effektøkning). Ved svært høye temperaturer selvantenner olje og fett (dette kan være svært farlig og forårsake brann).

### Matlagingstips

Reduserer varmeinnstillingen når det begynner å koke i kokekaret.

Hvis du bruker lokk, kan du redusere tilberedningstiden og spare energi ved å senke temperaturen.

Bruk kun den mengden væske eller fett som trengs til tilberedningen (for mye væske forlenger tilberedningstiden).

Begynn å tilberede maten på høy varme og reduser varmen etter hvert når maten er ferdig tilberedt.

#### Syding, koke ris

Syding er når temperaturen er cirka 85 °C (boblene frigjøres nå og da fra bunnen og stiger til overflaten). Med denne tilberedningsmetoden blir maten svært god og godt tilberedt, ettersom smakene utvikles uten at maten overkokes. Mat som skal tilberedes på denne måten er supper, biffer og eggbaserte/meljevnede sauser.

Ved noe tilberedning (inklusive å koke ris med absorpsjonsmetoden) må varmen eventuelt være noe høyere enn den laveste innstillingen (på den måten sikrer du at maten tilberedes korrekt innenfor anbefalt tid).

#### Steke biff

Tilberede velsmakende biffer:

1. La kjøttet hvile i romtemperatur ca. 20 minutter før tilberedning.
2. Varm opp en tykkbunnet stekepanne.

3. Pensle begge sider av biffen med olje. Drypp litt olje i den varme stekepannen og legg i biffen.

4. Snu biffen kun én gang under tilberedningen. Nøyaktig tilberedningstid varierer avhengig av biffens tykkelse og hvor godt stekt du vil ha den. Tilberedningstiden kan variere mellom 2 og 8 minutter per side. Trykk på biffen for å kjenne hvor godt stekt den er – jo fastere, desto mer gjennomstekt er den.

5. La biffen hvile noen minutter i varm stekepanne slik at kjøttsaften fordeles i kjøttet.

#### Frese mat

1. Bruk en wokpanne med plan bunn eller en stor stekepanne.

2. Legg fram alle ingredienser og alt utstyr. Fres maten raskt (du skal ikke holde på lenge når du freser). Hvis du skal frese mye mat, bør du dele opp ingrediensene i flere mindre porsjoner.

3. Forvarm stekepannen en kort stund og hell i to spiseskjeer olje.

4. Begynn alltid å tilberede kjøttet først dersom du skal tilberede flere ulike råvarer (legg det tilberedte kjøttet til side for å holde det varmt).

5. Fres grønnsakene. Når de er varme, men fremdeles sprø, reduserer du varmeinnstillingen for varmesonen, legger kjøttet i stekepannen og tilsetter sausen.

6. Bland ingrediensene forsiktig og forviss deg om at de er gjennomvarme før du tar stekepannen av koketoppen.

7. Serveres omgående!

## Varmeinnstilling

Innstillingene under er kun ment som retningslinjer. Den eksakte innstillingen varierer, avhengig av flere ulike faktorer (for eksempel type kokekar og hvor mye som tilberedes). Prøv deg fram for å finne beste mulige innstilling for koketoppen.

Varmeinnstilling	Egner seg til
1–2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• varming på svak varme av små mengder mat</li> <li>• smelte sjokolade, smør og mat som raskt blir brent</li> <li>• forsiktig syding</li> <li>• langsom oppvarming</li> </ul>
3–4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• oppvarming</li> <li>• rask syding</li> <li>• koke ris</li> </ul>
5–6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pannekaker</li> </ul>
7–8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• sautering</li> <li>• koke pasta</li> </ul>
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• fresing</li> <li>• brune</li> <li>• koke opp suppe</li> <li>• koke vann</li> </ul>

## Stell og rengjøring

Hva?	Hvordan?	Viktig!
Daglig tilsmussing av glass (fingeravtrykk, merker, flekker fra mat eller søl som ikke inneholder sukker)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bryt nettspenningen til koketoppen</li> <li>2. Påfør rengjøringsmiddel for keramisk koketopp mens glassoverflaten fremdeles er varm (ikke het!).</li> <li>3. Skyll av overflaten og tørk den med en ren klut eller papirhåndkle.</li> <li>4. Slå på nettspenningen til koketoppen.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Når koketoppens strøm brytes, indikeres ikke varme varmesoner med (H), men de kan altså likevel være varme! Vær svært forsiktig.</li> <li>• Harde vaskesvamper, visse nylonvaskesvamper og harde/slipende rengjøringsmidler kan ripe opp glasset. Kontroller alltid om rengjøringssvampen egner seg for koketopp av glass før du bruker den.</li> <li>• Ikke la rester av rengjøringsmiddel bli liggende på koketoppen (glasset kan bli flekkete).</li> </ul>
Overkoking, smeltede rester og sukkersøl på glass	<p>Fjern disse omgående med skrape for keramisk koketopp (eller tilsvarende som egner seg for keramisk koketopp). Vær forsiktig slik at du ikke skader varmesonens overflate.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bryt nettspenningen til koketoppen</li> <li>2. Hold skrapen/redskapet i 30° vinkel og skrap vekk flekk/søl fra varmesonen (skrap det til en kald del av koketoppen).</li> <li>3. Ta opp flekken/sølet med oppvaskklut eller papirhåndkle.</li> <li>4. Følg steg 2–4 under Daglig tilsmussing av glass (se over).</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fjern flekker (for eksempel smeltet mat, sukkerholdig mat eller søl) snarest. Hvis flekkene blir værende når koketoppen avkjøles, kan det være vanskelig å få dem vekk (de kan til og med skade glassflaten permanent).</li> <li>• Fare for skjæreskade: Når sikkerhetsbeskyttelsen er trukket tilbake er skrapen skarp som et barberblad. Vær svært forsiktig når du bruker den, og oppbevar alltid skrapen utilgjengelig for barn.</li> </ul>
Søl på berøringskontroller	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bryt nettspenningen til koketoppen</li> <li>2. Sug opp sølet</li> <li>3. Tørk overflaten ved berøringskontrollene med en ren, fuktig svamp eller klut.</li> <li>4. Tørk området til det er helt tørt (bruk papirhåndkle).</li> <li>5. Slå på nettspenningen til koketoppen.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hvis det er væske på koketoppen, kan den slås av (den piper) og berøringskontrollene fungerer eventuelt ikke. Tørk av området der berøringskontrollene er plassert før du starter koketoppen igjen.</li> </ul>

## Tips

Problem	Mulig årsak	Tiltak
Koketoppen lar seg ikke starte.	Ingen strømtilførsel.	Forviss deg om at koketoppen er koplet til strømtilførselen og at spenningen er slått på. Kontroller om det er strøbrudd i huset. Kontakt autorisert elektriker når du har forvissnet deg om at det ikke er strøbrudd eller liknende problem.
Berøringskontrollene reagerer ikke.	Kontrollene er låst.	Lås opp kontrollene. Se avsnitt 3.3 Bruk for anvisninger for hvordan du bruker koketoppen.
Berøringskontrollene er vanskelige å bruke.	Årsaken kan være at det er en tynn vannhinne på kontrollene, eller så bruker du fingertuppen til å trykke.	Forviss deg og at berøringskontrollene er tørre og at du trykker på kontrollene med fingerputen.
Glasset har riper.	Kokekarene har ujevne kanter. Uegnet slipende rengjøringsvamp eller uegnet rengjøringsmiddel brukes til å rengjøre koketoppen.	Bruk kokekar med plan og glatt bunn. Se avsnittet Kokekar som kan brukes. Se avsnittet Stell og rengjøring
Enkelte kokekar gir lyd når de brukes (knitrende eller kneppende lyd).	Dette kan skyldes kokekarets konstruksjon (lag av ulike materialer som vibrerer på ulike måter).	Det er helt normalt at kokekar oppfører seg å den måten, det indikerer ikke en feil.

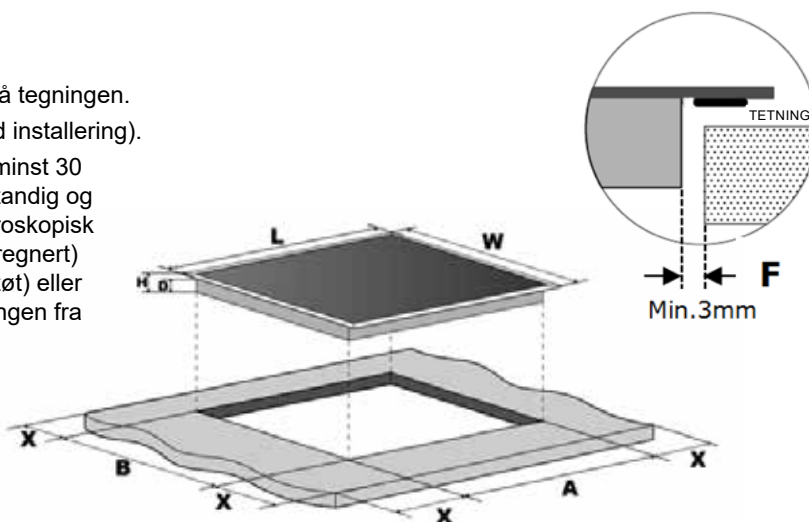
## Installering

### Installeringsutstyr

Sag ut en åpning i arbeidsflaten iht. målene på tegningen. Spar minst 5 cm rundt hullet (til forankring ved installering). Forviss deg om at arbeidsflatens tykkelse er minst 30 mm. Arbeidsflaten skal bestå av et varmebestandig og isolerende materiale (tre, fiberplater eller hygroskopisk materiale kan bare brukes dersom det er impregnert) som ikke er strømførende (fare for elektrisk støt) eller som lett deformeres (på grunn av varmestrålingen fra koketoppen). Se nedenfor:



Obs! Sikkerhetsavstanden mellom koketoppens sider og arbeidsflatens indre flater skal være minst 3 mm



L (mm)	B (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	55	51	560 (+ 1-4 mm)	490 (+ 1-4 mm)	50 (min.)	3 (min.)

NO

Forviss deg alltid om at koketoppen er korrekt ventilert og at verken luftinntak eller -utløp er blokkert. Forviss deg om at koketoppen er i god stand. Se nedenfor.



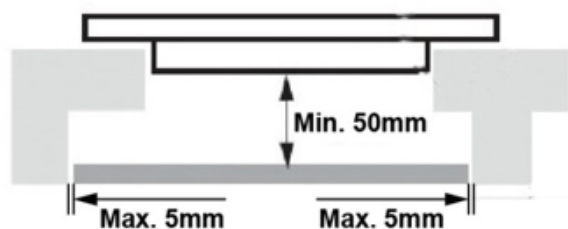
Obs! Sikkerhetsavstanden mellom koketoppen og skapet over den må være minst 760 mm.

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E
760	50 (min.)	20 (min.)	Luftinntak	Luftutløp: 5 mm

## ADVARSEL!

Sørg for at ventilasjonen er tilstrekkelig

Forviss deg om at koketoppen er korrekt ventilert og at verken luftinntak eller -utløp er blokkert. For å unngå utilsiktet kontakt med koketoppens varme underside (eller elektrisk støt ved arbeid), må det installeres en treinnsats (som fikseres med skruer) i en avstand av min. 50 mm fra koketoppens underside. Følg anvisningene under.



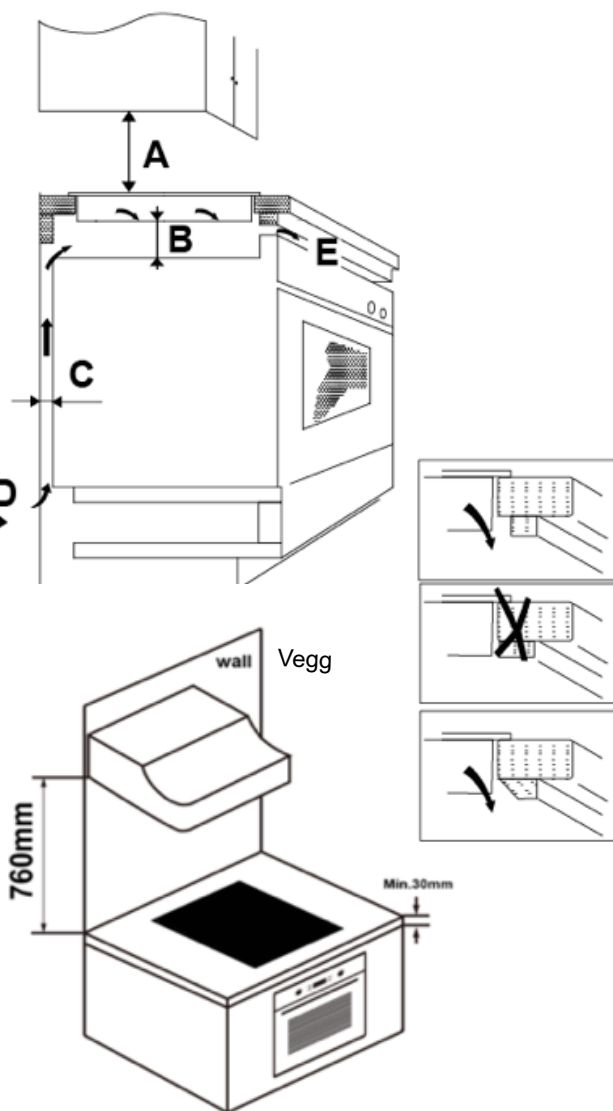
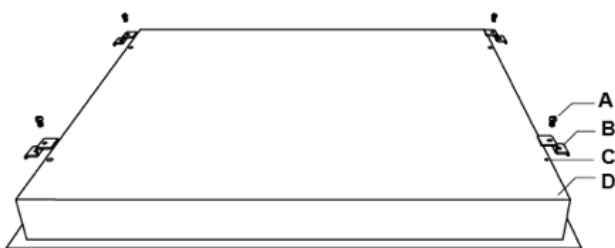
Det er ventilasjonshull rundt koketoppens utside. Forviss deg om at disse hullene IKKE blokkeres av arbeidsflaten når du setter koketoppen på plass.

Limet som brukes til å sammenføre plast- eller trematerialer i kjøkkenskap må kunne motstå temperaturer opp til 150 °C (feil lim kan forårsake at materialet løsner).

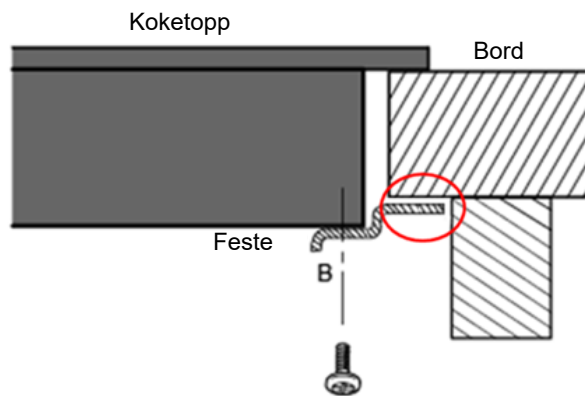
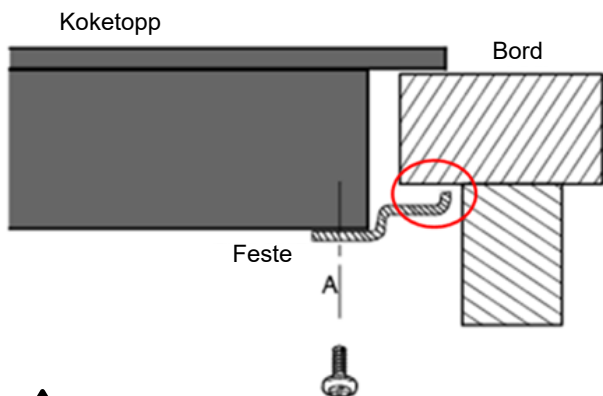
Bakenforliggende vegg samt nærliggende og omgivende flater må derfor kunne motstå temperaturer på 90 °C.

## Før plassering av fester

Plasser enheten på en stabil og glatt overflate (bruk kartongen). Vær forsiktig så du ikke skader kontrollene som stikker ut fra koketoppen. Skru fast fire fester på koketoppens underside (se bildet) og fikser koketoppen på arbeidsflaten når den er plassert i korrekt stilling.



- A. Skru
- B. Feste
- C. Skruhull
- D. Base



Festene må absolutt ikke berøre arbeidsflatens indre overflate etter installering (se bilde).

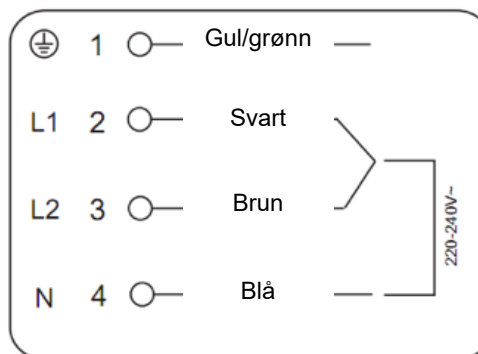
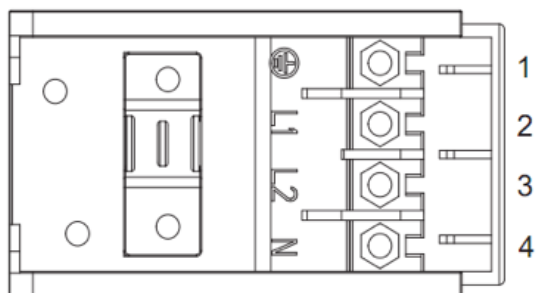
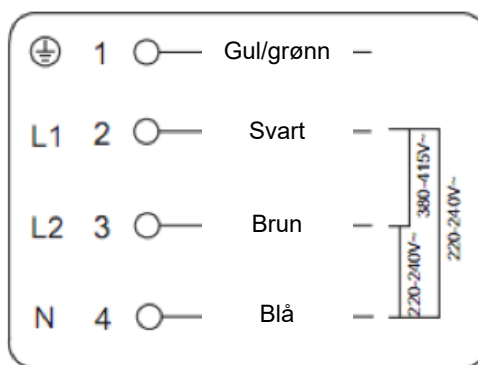
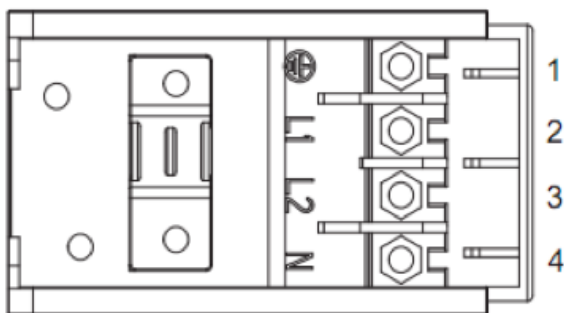
## Forsiktighet

1. Koketoppen må installeres av autorisert elektriker. Kontakt oss dersom du trenger hjelp. Ikke utfør dette arbeidet selv.
2. Koketoppen må ikke monteres opp på kjøleutstyr, oppvaskmaskin eller tørketrommel.
3. Installer koketoppen slik at god varmeavledning kan sikres (hvis ikke påvirkes dens driftssikkerhet negativt).
4. Veggen og den induserte varmesonen over arbeidsflaten må være varmebestandige.
5. Laminatplater og lim må også være varmebestandige.
6. Ikke bruk damprens til rengjøring.

## Kople koketoppen til nettspenning

Kople til strømtilførselen iht. relevant standard (bruk énpolig kretsbytter). Se anvisninger for tilkopling under.

1. Bytte av kabel (skadd kabel eller kabel som byttes av en annen grunn) skal utføres av autorisert elektriker.
2. Hvis enheten skal direktekoples til nettspenning, må det installeres en allpolig kretsbytter (min.avstand mellom kontaktene: 3 mm).
3. Det er installatørens ansvar å sikre at elektriske tilkoplinger er utført korrekt og at de oppfyller gjeldende sikkerhetsforskrifter.
4. Kabelen må ikke bøyes eller klemmes.
5. Kontroller kabelen regelmessig! Hvis den må byttes ut, må arbeidet utføres av autorisert elektriker.



Koketoppens underside samt nettleidingen er ikke tilgjengelig etter installering.

# Avfallshåndtering

Produktet skal ikke kasseres som usortert kommunalt avfall. Det skal kasseres som spesialavfall.

## Emballasjemateriale

Emballasjemateriale med gjenvinningssymbolet kan gjenvinnes. Kast emballasjematerialet i en beholder ment for materiale som kan gjenvinnes.

## Korrekt kassering av dette produktet

Denne enheten er merket iht. WEEE-direktiv 2012/19/EU om avfall som består av eller inneholder elektriske eller elektroniske produkter. Ved å sikre at denne enheten avfallshåndteres på korrekt vis, bidrar du til å forhindre skade på miljøet og menneskers helse, noe som ellers kan bli resultatet hvis det avfallshåndteres feil.

Symbolet på produktet indikerer at det ikke kan behandles som vanlig husholdningsavfall. Ta med produktet til en gjenvinningsstasjon og avfallshåndter det som elektrisk/elektronisk avfall.

Denne enheten skal kasseres som spesialavfall. Kontakt lokale myndigheter, gjenvinningsstasjon eller forhandleren hvis du vil ha mer informasjon om hvordan produktet skal avfallshåndteres.

Kontakt lokale myndigheter, gjenvinningsstasjon eller forhandleren hvis du vil ha mer informasjon om hvordan produktet skal avfallshåndteres.



# CE

NO

# INDHOLD

Sikkerhedsadvarsler . . . . .	49
Produktintroduktion . . . . .	52
Anvendelse . . . . .	54
Retningslinjer for madlavning . . . . .	57
Varmeindstilling . . . . .	58
Pleje og rengøring . . . . .	58
Tip . . . . .	59
Installation . . . . .	59
Bortskaffelse . . . . .	62



Vi tager sikkerhedens særdeles alvorligt. Læs disse oplysninger grundigt, inden du anvender den keramiske enhed.



## Oplysninger om sikkerhed og advarsler

### Installation

#### Risiko for elektrisk stød

Afbryd enheden fra netspændingen, inden du udfører noget arbejde eller vedligeholdelse på den.

Det er både nødvendigt og et lovkrav, at apparatet jordforbindes.

Indgreb i husets elektriske installationer må kun udføres af en autoriseret elinstallatør.

Hvis disse anvisninger ikke følges, kan det medføre elektrisk stød eller dødsfald.

#### Risiko for skæreskader

Pas på! Enhedens kanter er skarpe.

Der er risiko for skæreskader, hvis du ikke er forsigtig.

#### Vigtige sikkerhedsanvisninger

Læs omhyggeligt disse anvisninger, inden du installerer produktet.

Anbring aldrig brændbare materialer eller produkter på denne enhed.

Sørg for, at personen, der installerer enheden har adgang til disse oplysninger.

Installationsanvisningerne skal følges, for at installationen af enheden kan godkendes.

Enheden skal installeres og jordes på korrekt vis af en autoriseret elinstallatør.

Tilslut enheden til et strømforsyningskredsløb, der er udstyret med afbrydere til afbrydelse af netspændingen.

Hvis enheden ikke installeres korrekt, kan garantien og dermed reklamationsretten bortfalde.

Dette produkt må kun bruges af børn fra 8 år og derover og af personer med nedsatte fysiske eller mentale evner eller nedsat hørelse/syn samt af personer, der mangler erfaring og/eller viden, hvis de er under opsyn af en ansvarlig person eller undervises i sikker brug af produktet og de risici, der kan være forbundet med brugen.

Børn må ikke lege med produktet. Rengøring og vedligeholdelse af produktet må ikke foretages af børn uden opsyn.

Hvis strømkablet, skal det udskiftes af producenten, dennes servicepartner eller en anden autoriseret person (et beskadiget strømkabel udgør en fare).

Advarsel! Sluk øjeblikkeligt produktet, hvis enhedens overflade er sprækket (sprækker i enheder af glaskeramisk eller lignende materiale, som beskytter

de strømførende komponenter, kan medføre elektrisk stød).

Anbring ikke metalgenstande som knive, gafler, skeer og låg på enheden (de kan blive meget varme).

Rengør ikke den keramiske enhed ved hjælp af damprensere.

Produktet er ikke beregnet til anvendelse sammen med en ekstern timer eller et separat fjernstyringssystem.

**ADVARSEL! Brandfare!** Opbevar ikke genstande i varmezonerne.

Lad ikke produktet være uden opsyn under tilberedningen. Ved korte tilberedningsprocesser skal produktet overvåges hele tiden.

**ADVARSEL!** Hvis du lader gryder eller pander med fedt eller olie stå på enheden uden opsyn, kan der opstå brand.

Sluk **ALDRIG** ild med vand! Sluk apparatet, og tildæk flammerne med et låg, brandtæppe e.lign.!

## **Drift og vedligeholdelse**

### **Risiko for elektrisk stød**

Anvend ikke den keramiske enhed, hvis den er defekt eller har sprækker. Afbryd øjeblikkeligt forbindelsen til netspændingen (stikkontakten i væggen), hvis den keramiske overflade er defekt eller sprækket. Kontakt en autoriseret elinstallatør.

Afbryd netspændingen til den keramiske enhed, inden du rengør eller foretager vedligeholdelse på den. Hvis disse anvisninger ikke følges,

kan det medføre elektrisk stød eller dødsfald.

### **Sundhedsfare**

Denne enhed opfylder sikkerhedsstandarderne for elektromagnetisme.

Hvis du har pacemaker eller andre elektriske implantater (f.eks. insulinpumpe), skal du kontakte din læge eller producenten af implantatet, inden du anvender denne enhed. Sørg for, at implantatet ikke påvirkes af enhedens elektromagnetiske felt.

Hvis disse anvisninger ikke følges, kan det medføre dødsfald.

### **Risiko for forbrændinger**

Når enheden anvendes, bliver visse af dens komponenter så varme, at de kan forårsage forbrændinger.

Pas på, så du undgår kontakt mellem den keramiske enhed og kropsdele, påklædning eller andre genstande end egnede gryder og pander.

Sørg for, at børn forbliver på sikker afstand af enheden.

Håndtag på kasseroller kan blive utroligt varme. Sørg for, at kasserollens håndtag ikke er placeret direkte over en tændt varmezone. Anbring håndtagene, så børn ikke kan komme til dem.

Hvis disse anvisninger ikke følges, kan det medføre forbrændinger.

### **Vigtige sikkerhedsanvisninger**

Lad aldrig enheden være uden opsyn, når den er i brug.

Overkogning forårsager røg og (eventuelt) spild, som indeholder fedt, der kan antændes.

Anvend ikke enheden som arbejdsbord eller opbevaringssted.

Efterlad ikke genstande eller redskaber på enheden.

Placer ikke magnetiserede genstande (f.eks. kreditkort, hukommelseskort) eller elektroniske apparater (f.eks. computere, MP3-afspillere) i nærheden af enheden, da de kan blive påvirket af det elektromagnetiske magnetfelt.

Anvend ikke enheden til opvarmning af rummet.

Sluk for varmezonen og den keramiske enhed straks efter anvendelsen i overensstemmelse med anvisningerne i denne håndbog (ved hjælp af touch-knapperne). Sæt ikke din lid til, at registreringsfunktionen slukker varmezonerne, når du flytter gryden eller panden.

Børn må under ingen omstændigheder lege med, sidde på, stå i nærheden af eller kravle på enheden.

Opbevar ikke genstande, der kan vække barnets interesse, over enheden. Børn, der kravler op på den keramiske enhed, kan få alvorlige kvæstelser.

Lad ikke børn være alene eller uden opsyn i det rum, hvor enheden anvendes.

Børn eller personer med nedsat kapacitet, der påvirker deres evne til at anvende enheden, må ikke anvende den uden opsyn af en voksen person,

der kan vejlede dem. Den voksne støtteperson skal sikre, at barnet/ personen med nedsat kapacitet kan anvende enheden uden at være til fare for sig selv eller omgivelserne.

Foretag ingen reparationer eller komponentudskiftninger på enheden, hvis dette ikke anbefales i håndbogen. Alle andre former for service skal udføres af en autoriseret elinstallatør.

Undlad at anbringe og tabe tunge genstande på den keramiske enhed.

Stå ikke på den keramiske enhed.

Anvend ikke gryder og pander med beskadigede kanter, og træk ikke kogegrejset hen over den keramiske enhed – glasfladen kan blive beskadiget.

Anvend ikke ståluld, hårde rengøringsvampe eller andre slibende rengøringsmidler til rengøring af den keramiske enhed (glasfladen kan blive ridset).

Denne enhed er beregnet til anvendelse i private husholdninger og lignende, f.eks. I personalekøkkener i butikker, på kontorer eller på andre arbejdspladser samt i landbrugskøkkener og af gæster på hoteller, moteller, B&B osv.

**ADVARSEL!** Denne enhed og dens tilhørende dele bliver varme under brug.

Pas på ikke at komme i kontakt med varmelegemerne.

Børn under 8 år må ikke opholde sig i nærheden af produktet (uanset om børnene overvåges eller ej).

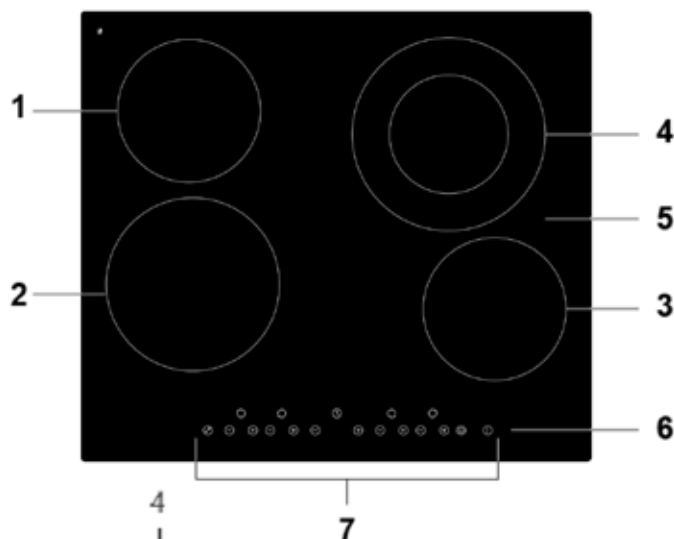
## Tillykke med din nye keramiske enhed!

Vi anbefaler, at du læser denne brugsanvisning/installationsvejledning nøje, så du forstår, hvordan enheden skal installeres og anvendes på korrekt vis. Se afsnittet om installation for at få oplysninger om, hvordan installationen skal udføres. Læs omhyggeligt alle sikkerhedsanvisninger inden anvendelse, og opbevar denne brugsanvisning/installationsvejledning til fremtidig brug efter behov.

# Produktintroduktion

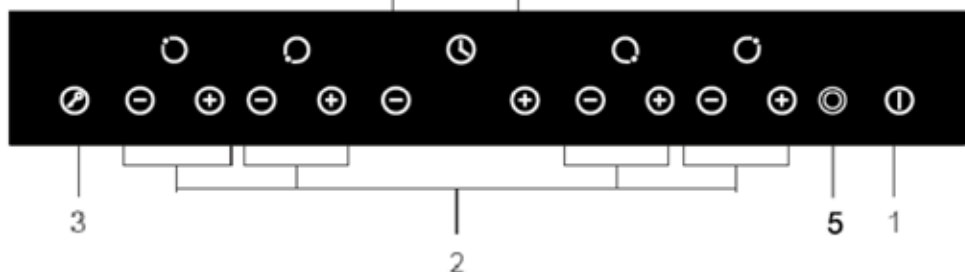
## Set ovenfra

1. Varmezone til maks. 1.200 W
2. Varmezone til maks. 1.800 W
3. Varmezone til maks. 1.200 W
4. Varmezone til maks. 1.000 W/2.200 W zone
5. Glasplade
6. Tænd/sluk
7. Betjeningspanel



## Betjeningspanel

1. Tænd/sluk
2. Effektknap
3. Låseknap
4. Tidsknap
5. Knap til todelt varmezone



## Produktinformation

Denne keramiske enhed har opvarmning med modstandstråd og mikrocomputerstyret regulering og kan indstilles i mange forskellige effekttilstande, hvilket gør den meget anvendelig i hjemmet. Den keramiske enhed er meget sikker og brugervenlig – og den har høj ydeevne og flot design.

## Funktionsprincip

Den keramiske enhed opvarmes med modstandstråd, som effektreguleres via touch-knap.

## Inden anvendelse af ny keramisk enhed

Læs denne vejledning – især afsnittet med sikkerhedsadvarsler!  
Fjern evt. plastfilm fra den keramiske enhed.

## Tekniske data

Vægt og mål er omtrentlige. Vi arbejder konstant med at forbedre vores produkter, hvilket betyder, at ændringer af tekniske data og design kan ske uden forudgående varsel.

<b>Madlavningsenhed</b>	CKH2661S
<b>Varmezoner</b>	4 zoner
<b>Netspænding</b>	220-240 V vekselstrøm, 50 Hz eller 60 Hz
<b>Installeret elektrisk effekt</b>	6.000-7.000 W
<b>Størrelse: d x b x h (mm)</b>	590 x 520 x 55
<b>Indbygningsmål: AxB (mm)</b>	560 x 490

## Energieffektivitet

Oplysninger om elektriske enheder til husholdningsbrug i henhold til Kommissionens forordning (EU) 66/2014.

<b>Modelbetegnelse</b>	CKH2661S	
<b>Enhedstype</b>	Indbygningsenhed	
<b>Antal varmezoner og/eller varmeområder</b>	4 zoner	
<b>Opvarmningsteknik (induktionsvarmezone og varmeområder, strålingsvarmezoner, kogeplader)</b>	strålingsvarmezoner	
<b>Til runde varmezoner eller varmeområder: diameter for anvendelig flade til hver elektrisk opvarmet varmezone (afrundet til nærmeste 5 mm)</b>	Ø (zone 1): 20 cm Ø (zone 2): 16,5 cm Ø (zone 3): 23 cm Ø (zone 4): 16,5 cm	
<b>Til ikke-runde varmezoner eller varmeområder: længde og bredde for anvendeligt flade til hver elektrisk opvarmet varmezone/varmeområde (afrundet til nærmeste 5 mm)</b>	l b	– cm
<b>Energiforbrug pr. varmezone eller varmeområde (pr. kg)</b>	Electric cooking	zone 1: 179,7 Wh/kg zone 2: 188,7 Wh/kg zone 3: 189,4 Wh/kg zone 4: 208,4 Wh/kg
<b>Enhedens energiforbrug (beregnet pr. kg)</b>	Electric hob	191,6 Wh/kg

## Energibesparelse

Følg nedenstående tip for at spare på energien ved madlavning:

- Kog ikke mere vand, end du skal bruge.
- Brug altid låg (om nødvendigt).
- Anbring gryden eller panden i varmezonen, inden du tænder zonen.
- Anbring de mindre gryder og pander i de mindre varmezoner.
- Anbring gryden eller panden i midten af varmezonen.
- Anvend varmezonen restvarme til at holde maden varm o.lign.

# Anvendelse

## Touch-knapper

Disse knapper reagerer på berøring, så det er ikke nødvendigt at trykke hårdt på dem.

Tryk med fingerens blomme, ikke fingerspidsen.

Når knappen aktiveres, høres et bip.

Sørg for, at knapperne er rene og tørre, og der ikke ligger genstande på dem (f.eks. køkkenredskaber eller håndklæder). Selv en tynd vandfilm kan besværliggøre anvendelse af knapperne.



Anvend ikke gryder og pander med skadede kanter eller konveks/konkav bund.



Sørg for, at grydens eller pandens bund er flad, at den ligger plant mod glasfladen, og at den har samme størrelse som varmezonen. Placer altid gryden eller panden i midten af varmezonen.



Løft altid gryden eller panden fra den keramiske enhed – træk den ikke hen over glasfladen (der kan blive ridset).

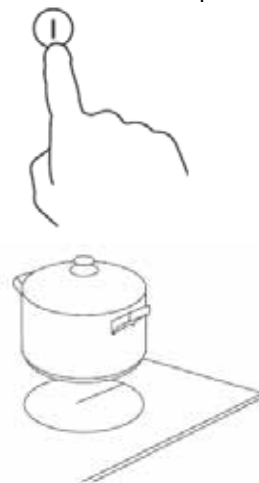


## Start madlavningen

Når enheden er tændt, bipper den akustiske alarm en gang, og alle indikatorlamper lyser i 1 sekund (det angiver, at den keramiske enhed er i standby-tilstand).

Tryk på Tænd/sluk.

Alle lysdioder viser (-).



Placer en egnet gryde eller pande i den varmezone, du vil anvende.

Sørg for, at både grydens bund og varmezonens flade er ren og tør.

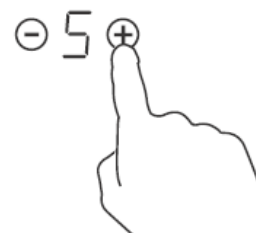
Indstil varmen ved at trykke på (-) eller (+).

Hvis du ikke vælger en varmeindstilling inden for 1 minut, slukkes den keramiske enhed automatisk.

Du skal starte fra trin 1 for at tænde den igen.

Du kan justere varmeindstillingen når som helst under madlavningen.

Tryk på en af knapperne for at skru op eller ned for varmen.



## Afslutning af madlavningen

Sluk for varmezonen ved at skru varmen ned på (0) eller ved at trykke på (-) og (+) samtidigt



Sluk hele den keramiske enhed ved at trykke på Tænd/sluk.



**Pas på, så du ikke kommer i kontakt med meget varme flader.**



Symbolet (H) vises, når varmezonen er for varm at røre ved. Symbolet forsvinder, når fladen er afkølet til en sikker temperatur. Varmezonen, som fortsat er varm, kan bruges til at opvarme en anden gryde eller pande (på den måde sparer du energi).



### Lås knapperne

Knapperne kan låses (for at forhindre at eksempelvis børn tænder varmezonen ved en fejl).

Når knapperne er låst, er det kun funktionen Tænd/sluk, der fungerer.



### Lås knapperne:

Tryk på låsesymbolet . Timerdisplayet viser (Lo).

### Lås knapperne op:

Sørg for, at den keramiske enhed er tændt.

Tryk på låsesymbolet  i nogle sekunder.

Når enheden er låst, er alle knapper (undtagen Tænd/sluk)  deaktiverede. Det betyder, at du altid kan slukke den keramiske enhed ved at trykke på Tænd/sluk  i en nødsituation (vil du anvende andre funktioner, skal du dog låse enheden op først).

### Anvendelse af knap til todelt varmezone

- Denne funktion kan kun anvendes til varmezone 4.
- Den todeltte varmezones inderste zone (A) kan anvendes separat, og zone (B) kan anvendes samtidigt.



### Aktivering af todelt varmezone


Indstil den ønskede effektindstilling (1-9) (den inderste varmezone tændes).



Tryk en gang på knappen til den todeltte varmezone for at vælge zone (B).





En lysdiode over kontrollen med dobbelt kogezone lyser. 

Indikatoren for tilberedningstilstand viser skiftevist (=) og (  ).



### Deaktivering af todelt varmezone

Når varmezone 4 er indstillet på zone (B), trykker du på  en gang for at gå videre til zone (A) (den todeltte varmezone slukkes).

Når den todeltte varmezone slukkes, viser indikatoren for tilberedningstilstand .

### Obs!

Kun varmezone 4 har todelt varmezone.

Du kan indstille varmen mellem 1 og 9.

To zoner kan aktiveres samtidigt kun for varmezone 4.

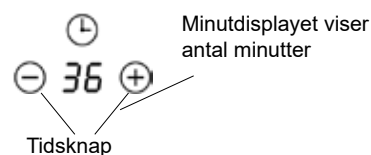
### Timerdisplay

Du kan anvende timeren på to forskellige måder:

- som minutur (i så fald afbrydes varmezonerne ikke, når timeren når den indstillede tid).
- til at slukke en eller flere varmezoner (når den indstillede tid er gået).

Timeren kan indstilles på maks. 99 minutter.

### Timer – oversigt

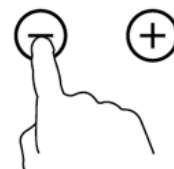


### Anvend timer som minutur

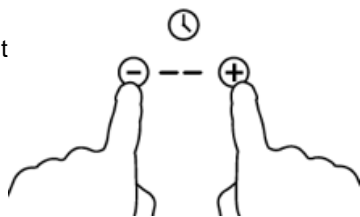
Hvis du ikke vælger en varmezone

Sørg for, at den keramiske enhed er tændt, og at mindst en af varmezonerne er tændt i mindst lige så lang tid, som den timeren er indstillet på. Ellers slukker enheden automatisk for at spare energi, hvis ingen varmezone er tændt.

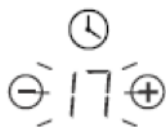
Rediger timerindstillingen med (-) eller (+). Indikatoren for minuturet begynder at blinke i timerdisplayet.



Tryk på (-) og (+) samtidigt for at afbryde timeren (-- vises i minutdisplayet).



Nedtællingen begynder med det samme, når tiden er indstillet. Displayet viser den resterende tid, og timerdisplayet blinker i 5 sekunder.



Når den indstillede tid er gået, bipper den akustiske alarm i 30 sekunder, og timerdisplayet viser (--).



**Tip:**

- a) Tryk en gang på (-) eller (+) for timeren for at lægge 1 minut til eller trække 1 minut fra.
- b) Hold (-) eller (+) nede for timeren for at lægge 10 minutter til eller trække 10 minutter fra.
- c) Hvis timeren indstilles på mere end 99 minutter, begynder den fra 0 minutter.

**Indstil timeren til at slukke en eller flere varmezoner**

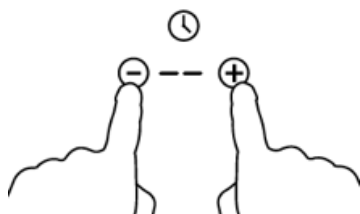
Tryk på ⊖ eller ⊕ for den varmezone, som du vil indstille timeren for.



Indstil tiden ved at trykke på timerknappen



Tryk på (-) og (+) samtidigt for at afbryde timeren (-- vises i minutdisplayet).

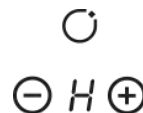


Nedtællingen begynder med det samme, når tiden er indstillet. Displayet viser den resterende tid, og timerdisplayet blinker i 5 sekunder.

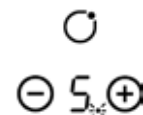


Når tilberedningstiden udløber, slukkes varmezonen automatisk (displayet viser et (H), hvilket angiver, at enheden er varm).

**OBS!** Det røde punkt ved siden af effektindikatoren tændes og angiver, at zonen er valgt.



Du skal starte fra trin 1 for at ændre tiden igen, når timeren er indstillet.



**Indstil timeren til at slukke en eller flere varmezoner**

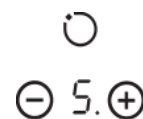
Hvis flere varmezoner anvender denne funktion, viser timerdisplayet den korteste tid.

(Eksempel: Hvis zone 1 er indstillet på 5 minutter, og zone 2 på 15 minutter, viser timerdisplayet 5.)

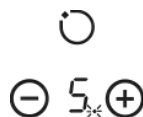
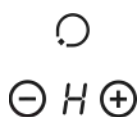
**OBS!** Det røde punkt ved siden af effektknappen blinker.

(indstillet på 5 minutter)

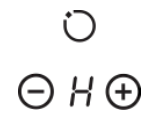
(indstillet på 15 minutter)



Når den indstillede tid på timeren er udløbet, slukkes varmezonen. Når den har gjort det, vises minuttimeren for næste varmezone, og punktet for zonen blinker.



Når tilberedningstiden udløber, slukkes varmezonen automatisk.



**Obs!** Det røde punkt ved siden af effektindikatoren tændes og angiver, at zonen er valgt.



Du skal starte fra trin 1 for at ændre tiden igen, når timeren er indstillet.



### Overophedningsbeskyttelse

En temperatursensor overvåger temperaturen i den keramiske enhed. Hvis en for høj temperatur registreres, lukkes den keramiske enhed automatisk.

### Advarsel om restvarme

Når enheden slukkes efter længere tids anvendelse, afkøles den ikke med det samme ((H) angiver, at enheden er varm).

### Standardindstillet driftstid

Hvis du glemmer at slukke for en varmezone, aktiveres en sikkerhedsfunktion, som automatisk slukker enheden. Fabriksindstillet tid for slukning vises i tabellen nedenfor:

Effektindstilling	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standardindstilling af driftstid (timer)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

## Retningslinjer for madlavning



### OBS!

Pas på under madlavningen – olie og fedt opvarmes særdeles hurtigt (især hvis du anvender effektforøgelse). Ved meget høje temperaturer selvantænder olie og fedt (det kan være meget farligt og forårsage brand).

### Madlavningstip

Skrud ned for varmen, når det begynder at koge i gryden. Hvis du anvender låg, kan du forkorte tilberedningstiden og spare energi ved at sænke temperaturen. Brug kun så meget væske eller fedt, der er nødvendigt til tilberedningen (for meget væske forlænger tilberedningstiden). Start med at tilberede maden på høj varme, og skru efterhånden ned for varmen, når maden er færdig.

### Småkogning, kogning af ris

Småkogning forekommer, når varmen er ca. 85 °C (boblerne frigøres af og til fra bunden og stiger op til overfladen). Med denne tilberedningsmetode bliver maden rigtig god og veltillavet, eftersom smagen udvikles, uden at maden koges for meget. Mad, der skal tilberedes på denne måde, er suppe, bøffer og æggebaseret/meljævnet sovs. Ved visse typer madlavning (herunder kogning af ris ved absorberingsmetoden) kan det være nødvendigt med en noget højere varme end den laveste indstilling (på den måde sikrer du, at maden tilberedes korrekt på den anbefalede tid).

### Bruning af bøffer

Tilberedning af velsmagende bøffer:

1. Lad kødet hvile ved rumtemperatur ca. 20 minutter inden

tilberedningen.

2. Opvarm en tykbundet stegepande.
3. Pensl begge sider af bøffen med olie. Kom lidt olie i den varme stegepande, og læg bøffen i.
4. Vend kun bøffen en gang under tilberedningen. Den præcise tilberedningstid afhænger af bøffens tykkelse, og hvor gennemstegt du vil have den. Tilberedningstiden kan variere mellem 2 og 8 minutter pr. side. Tryk på bøffen for at mærke, hvor stegt den er – jo fastere, desto mere gennemstegt er den.
5. Lad bøffen blive nogle minutter i den varme stegepande, så den bliver mør.

### Stegning

1. Anvend en wokpande med flad bund eller en stor stegepande.
2. Læg alle ingredienser og udstyr frem. Steg hurtigt maden (lynstegning). Hvis du skal stege store portioner mad, bør du opdele ingredienserne i flere mindre portioner.
3. Forvarm stegepanden kortvarigt, og hæld to spiseske olie på.
4. Start altid med at tilberede kødet, hvis du skal tilberede flere forskellige råvarer (læg det stegte kød til side, og hold det varmt).
5. Steg grønsagerne. Når de er varme, men stadig sprøde, skruer du ned for varmen i varmezonen, lægger kødet i stegepanden og tilsætter sovsen.
6. Bland forsigtigt ingredienserne, og sørg for, at de er gennemvarme, inden du tager stegepanden af enheden.
7. Servér med det samme!

## Varmeindstilling

Indstillingerne nedenfor skal kun ses som retningslinjer. Den præcise indstilling afhænger af flere forskellige faktorer (f.eks. typen af gryde eller pande og hvor meget, der skal tilberedes). Prøv dig frem for at finde den bedst mulige indstilling for den keramiske enhed.

Varmeindstilling	Velegnet til
1-2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• opvarmning på svag varme af små mængder mad</li> <li>• smeltning af chokolade og smør og til mad, der hurtigt bliver brændt</li> <li>• forsigtig småkogning</li> <li>• langsom opvarmning</li> </ul>
3-4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• opvarmning</li> <li>• hurtig småkogning</li> <li>• kogning af ris</li> </ul>
5-6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pandekager</li> </ul>
7-8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• sautering</li> <li>• kogning af pasta</li> </ul>
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• stegning</li> <li>• bruning</li> <li>• opkogning af suppe</li> <li>• kogning af vand</li> </ul>

## Pleje og rengøring

Hvad?	Hvordan?	Vigtigt!
Daglig rengøring af glas (fingeraftryk, mærker, madpletter eller spildt mad, der ikke indeholder sukker)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Afbryd netspændingen til den keramiske enhed.</li> <li>2. Påfør rengøringsmidlet på den keramiske enhed, mens glasfladen fortsat er varm (ikke brændende varm!).</li> <li>3. Skyl fladen af, og tør den med en ren klud eller et stykke køkkenrulle.</li> <li>4. Tilslut netspændingen til den keramiske enhed.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Når strømmen til den keramiske enhed afbrydes, markeres varme varmezoner ikke med (H), men de kan altså stadig være varme! Vær yderst forsigtig.</li> <li>• Hårde rengøringsvampe, visse nylonsvampe og hårde/slibende rengøringsmidler kan ridse glasset. Kontrollér altid, om rengøringssvampen er egnet til glasheder, inden du anvender den.</li> <li>• Efterlad ikke rester af rengøringsmidlet på den keramiske enhed (glasset kan blive plettet).</li> </ul>
Overkogning, smeltning og spildt sukker på glas	<p>Løsn straks disse rester med en skraber til keramiske enheder (eller lignende genstande, der er egnede til keramiske enheder). Pas på, så du ikke beskadiger varmezonens overflade.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Afbryd netspændingen til den keramiske enhed.</li> <li>2. Hold skraber/redskabet i en vinkel på 30°, og fjern pletten/det spildte materiale fra varmezonen (skrab det over i en kold del af den keramiske enhed).</li> <li>3. Fjern pletten/det spildte materiale med en kar-klud eller et stykke køkkenrulle.</li> <li>4. Følg trin 2-4 under Daglig rengøring af glas (se ovenfor).</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fjern pletter (f.eks. smeltet mad, sukkerholdig mad eller madrester) så hurtigt som muligt. Hvis pletterne får lov til at blive siddende, så de stadig er der, når enheden afkøles, kan det blive svært at få dem af (de kan endda skade glasfladen permanent).</li> <li>• Risiko for skæreskader: Når sikkerhedsbeskyttelsen er fjernet, er skraberens skarp som et barberblad. Vær yderst forsigtig, når du anvender den, og opbevar altid skraberens, så børn ikke kan komme til den.</li> </ul>
Spildt materiale på touch-knapperne	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Afbryd netspændingen til den keramiske enhed.</li> <li>2. Tør det spildte materiale op</li> <li>3. Aftør fladen ved touch-knapperne med en ren, fugtig svamp eller klud.</li> <li>4. Tør området helt tørt (brug et stykke køkkenrulle).</li> <li>5. Tilslut netspændingen til den keramiske enhed.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Er der væske på den keramiske enhed, kan den slukke (enheden bipper), og touch-knapperne fungerer muligvis ikke. Aftør området omkring touch-knapperne, inden du tænder den keramiske enhed igen.</li> </ul>

## Tip

Problem	Mulig årsag	Udbedring
Den keramiske enhed tænder ikke.	Ingen strømforsyning.	Kontrollér, at den keramiske enhed er tilsluttet strømforsyningen, og at spændingen er slået til. Kontrollér for strømafbrydelse i huset. Kontakt en autoriseret elinstallatør, når du har kontrolleret, at der ikke er strømafbrydelser eller lignende problemer.
Touch-knapperne reagerer ikke.	Knapperne er låst.	Lås knapperne op. Se afsnittet 3.3 Anvendelse for anvisninger til, hvordan du bruger den keramiske enhed.
Touch-knapperne er svære at anvende.	Årsagen kan være, at der findes en tynd vandfilm på knapperne, eller at du trykker med fingerspidserne.	Sørg for, at touch-knapperne er tørre, og at du trykker med fingerblommen.
Glasset er ridset.	Gryden eller panden har ujævne kanter. Uhensigtsmæssige, slibende rengøringssvampe eller uegnede rengøringsmidler anvendes til rengøring af enheden.	Brug gryder og pander med flad og jævn bund. Se afsnittet Anvendelige gryder og pander.  Se afsnittet Pleje og rengøring
Visse gryder og pander afgiver lyd, når de anvendes (knitrende eller smældende lyd).	Dette kan skyldes grydens eller pandens konstruktion (fremstillet af forskellige metaller, der vibrerer på forskellig måde).	Det er normalt, at gryden eller panden afgiver lyde og er ikke et tegn på fejl.

## Installation

### Installationsudstyr

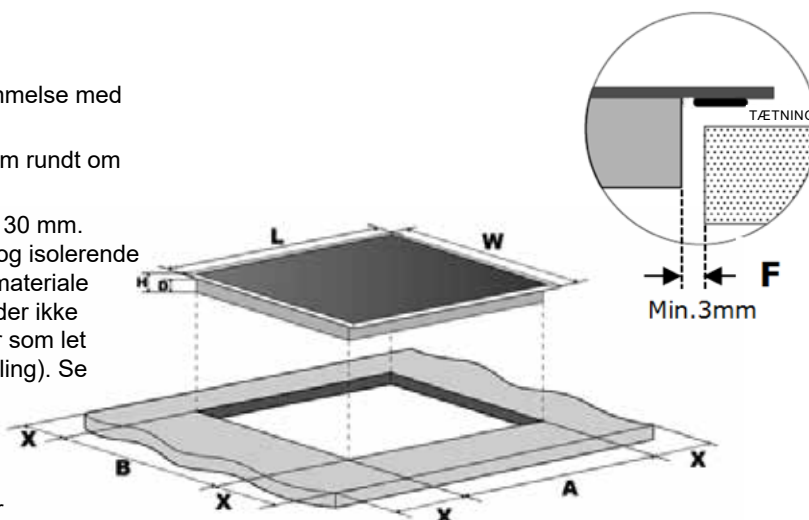
Skær en åbning i arbejdsfladen i overensstemmelse med målene på tegningen.

Sørg for en installationsmargen på mindst 5 cm rundt om åbningen (til forankring ved installation).

Sørg for, at arbejdsfladens tykkelse er mindst 30 mm. Arbejdsfladen skal bestå af varmebestandigt og isolerende materiale (træ, fiberplade eller hygroskopisk materiale må kun anvendes, hvis det er imprægneret), der ikke er strømførende (risiko for elektrisk stød) eller som let deformeres (på grund af enhedens varmestråling). Se nedenfor:



Obs! Sikkerhedsafstanden mellem enhedens sider og arbejdsfladens indre flader skal være mindst 3 mm



L (mm)	B (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	55	51	560 (+ 1-4 mm)	490 (+ 1-4 mm)	50 (min.)	3 (min.)

Sørg altid for, at den keramiske enhed er korrekt ventileret, og at hverken den ind- eller udgående luftdyse er blokeret. Kontrollér, at den keramiske enhed er i god stand. Se nedenfor.



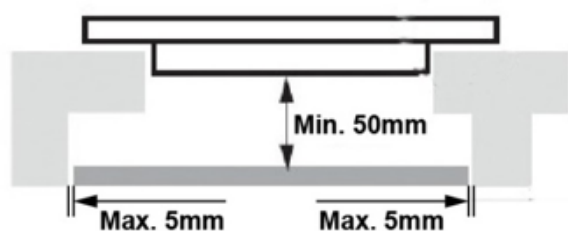
Obs! Sikkerhedsafstanden mellem enheden og overskabet skal være mindst 760 mm.

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E
760	50 (min.)	20 (min.)	Indgående luftdyse	Udgående luftdyse: 5 mm

## ADVARSEL!

### Sørg for, at ventilationen er tilstrækkelig

Kontrollér, at den keramiske enhed er korrekt ventileret, og at hverken den ind- eller udgående luftdyse er blokeret. For at undgå utilsigtet kontakt med enhedens varme underside (eller elektrisk stød ved arbejdet) skal der monteres en træindsats (der fastgøres med skruer) mindst 50 mm fra enhedens underside. Følg anvisningerne nedenfor.



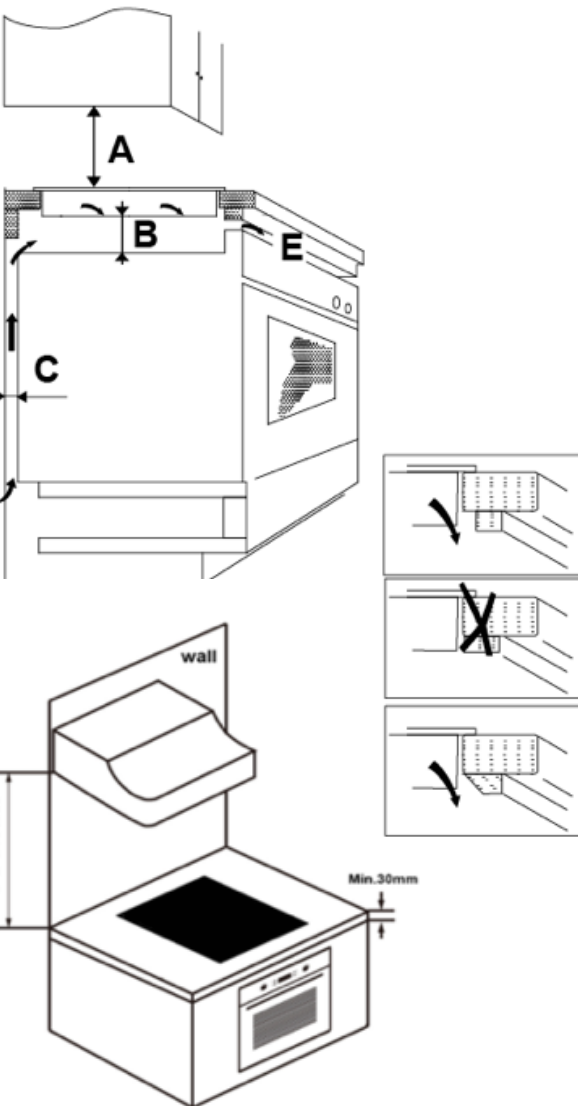
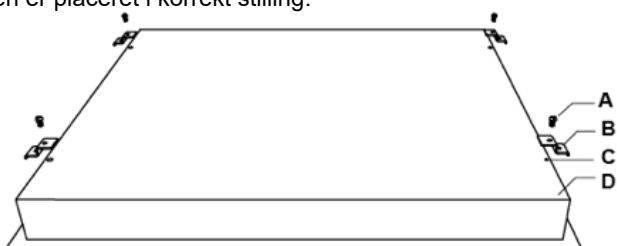
Der er ventilationsåbninger langs enhedens yderkant. Sørg for, at disse åbninger IKKE blokeres af arbejdsfladen, når du placerer enheden på monteringsstedet.

Den lim, der anvendes til sammenføjning af plast- eller træmateriale i køkkenskabe, skal kunne modstå temperaturer op til 150 °C (ved brug af forkert lim kan materialet løsne sig).

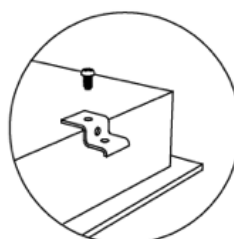
Væggen bagved samt nærliggende og omgivende flader skal derfor kunne modstå en temperatur på 90 °C.

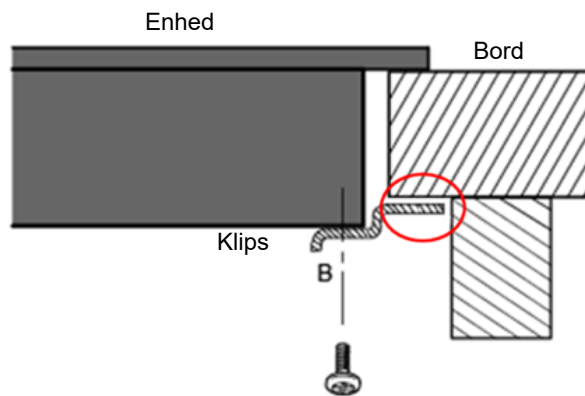
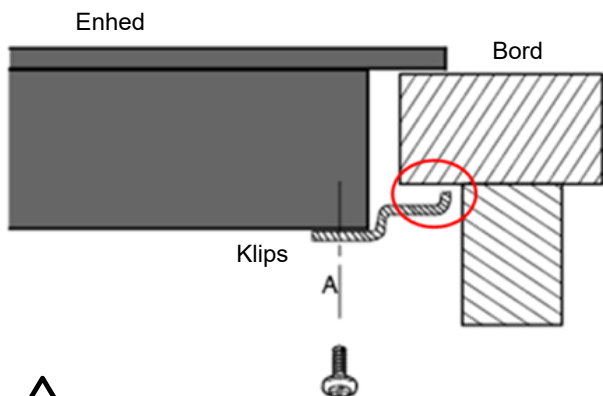
## Inden placering af monteringsklips

Placer enheden på en stabil og jævn flade (anvend emballagen). Pas på, at du ikke beskadiger betjeningsanordningen, der stikker ud fra enheden. Skru de fire monteringsklips fast på enhedens underside (se billedet), og fastgør enheden på arbejdsfladen, når den er placeret i korrekt stilling.



- A. Skruer
- B. Klips
- C. Skruehul
- D. Base





Monteringsklipsen må under ingen omstændigheder berøre arbejdsfladens underside efter installation (se billedet).

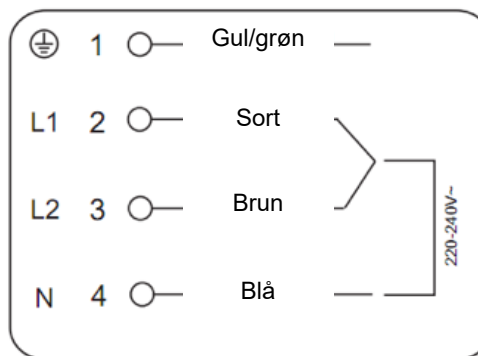
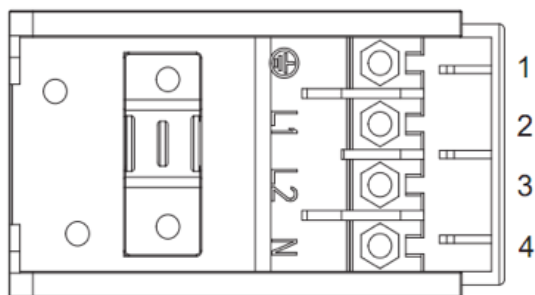
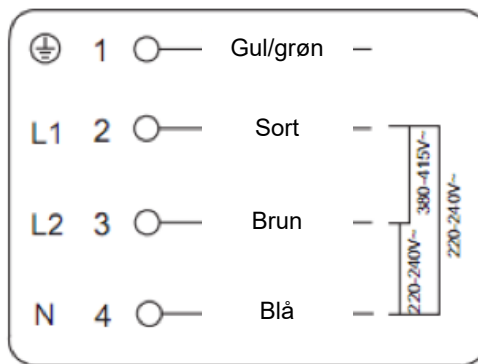
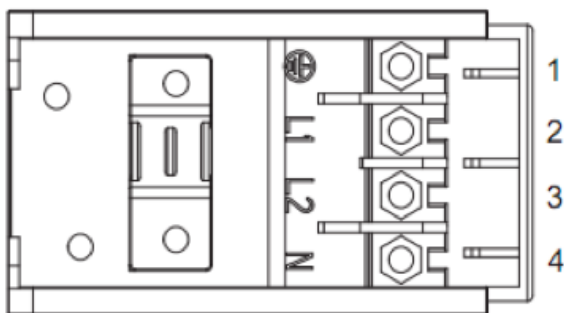
### Pas på

1. Den keramiske enhed skal installeres af en autoriseret elinstallatør. Kontakt os, hvis du har brug for hjælp. Udfør ikke selv dette arbejde.
2. Den keramiske enhed må ikke monteres oven på køleudstyr, opvaskemaskiner eller tørretumblere.
3. Monter den keramiske enhed, så god varmeafledning sikres (i modsat fald kan det påvirke apparatets driftssikkerhed i negativ retning).
4. Væggene og de inducerende varmezoner over arbejdsfladen skal være varmebestandige.
5. Også laminatplader og lim skal være af varmebestandigt tilsnit.
6. Brug ikke damprenser til rengøring.

### Tilslut enheden til netspænding

Tilslut strømforsyningen i henhold til den gældende standard (brug en 1-polet afbryder). Se anvisningerne for tilslutning nedenfor.

1. Udskiftning af kabler (hvis et kabel er beskadiget eller skal udskiftes af anden årsag) skal foretages af en autoriseret elinstallatør.
2. Hvis enheden skal tilsluttes direkte til netspænding, skal der installeres en flerpolet afbryder (min. afstand mellem kontakterne: 3 mm).
3. Det er montørens ansvar at sikre, at alle elektriske tilslutninger udføres korrekt, og at de opfylder de gældende sikkerhedsforskrifter.
4. Kablet må ikke bøjes eller klemmes.
5. Kontrollér kablet regelmæssigt! Hvis det skal udskiftes, skal arbejdet udføres af en autoriseret elinstallatør.



Enhedens underside samt strømkablet er ikke tilgængelig efter installation.

# Bortskaffelse

Bortskaf ikke produktet som usorteret kommunalt affald. Den skal bortskaffes som specialaffald.

## Emballage

Emballage med genbrugssymbol kan genbruges. Kom emballagen i en beholder, der er beregnet til genbrugsmateriale.

## Korrekt bortskaffelse af dette produkt

Denne enhed er mærket i henhold til WEEE-direktivet 2012/19/EU om affald, der består af eller indeholder elektriske eller elektroniske produkter. Ved at sikre, at denne enhed bortskaffes på korrekt vis, er du med til at passe på både miljø og mennesker og undgår de skader, der ellers kan blive konsekvensen af forkert bortskaffelse.

Symbolet på produktet angiver, at det ikke kan behandles som normalt husholdningsaffald. Tag produktet med på genbrugspladsen, og bortskaf det som elektrisk/elektronisk affald.

Dette enhed skal bortskaffes som specialaffald. Kontakt de lokale myndigheder, genbrugspladsen eller forhandleren, hvis du ønsker at få flere oplysninger om korrekt bortskaffelse af produktet.

Kontakt de lokale myndigheder, genbrugspladsen eller forhandleren, hvis du ønsker at få flere oplysninger om korrekt bortskaffelse af produktet.



DK

# SISÄLLYSLUETTELO

Turvallisuusvaroitukset . . . . .	65
Tuotteen kuvaus . . . . .	68
Käyttö . . . . .	70
Ohjeita ruoanvalmistukseen . . . . .	73
Lämpötilan säätö . . . . .	74
Hoito ja puhdistus . . . . .	74
Vinkkejä . . . . .	75
Asennus . . . . .	75
Jätteenkäsittely . . . . .	78



Suhtaudumme turvallisuuteen erittäin vakavasti. Lue nämä tiedot, ennen kuin käytät keraamista keittotasoa.



## Turvallisuus- ja varoitustiedot

### Asennus

#### Sähköiskun vaara

Irrota laite sähköverkosta ennen sille tehtäviä korjaus- tai huoltotöitä.

Laitteen maadoittaminen on sekä välttämätöntä että lakisääteinen vaatimus.

Kiinteistön sähköverkkoon liittyviä töitä saa tehdä vain pätevä sähköasentaja.

Jos näitä ohjeita ei noudateta, seurauksena voi olla sähköisku tai kuolema.

#### Viiltohaavojen vaara

Ole varovainen! Lieden reunat ovat teräviä.

Huolimattomuus aiheuttaa viiltohaavojen vaaran.

#### Tärkeitä turvallisuusohjeita

Lue nämä ohjeet huolellisesti, ennen kuin asennat laitteen.

Älä koskaan aseta palavia materiaaleja tai tuotteita tämän laitteen päälle.

Varmista, että laitteen asentavalla henkilöllä on käytettävissään nämä tiedot.

Laitteen asentaminen hyväksyttävällä tavalla edellyttää näiden asennusohjeiden noudattamista.

Laitteen asennus ja maadoitus on annettava pätevän sähköasentajan tehtäväksi.

Liitä laite virtapiiriin, joka on varustettu erotuskytkimellä, joka voi katkaista verkkojännitteen.

Jos laitetta ei asenneta oikein, takuu voi raueta ja kaikki takuuvaatimuksesi voidaan mitätöidä.

8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joiden fyysinen toimintakyky, kuulo tai näkö tai henkinen toimintakyky on alentunut tai joilla ei ole laitteen käyttökokemusta, saavat käyttää laitetta edellyttäen, että se tapahtuu vastuullisen henkilön valvonnassa tai, jos heitä opastetaan käyttämään laitetta turvallisella tavalla ja he ymmärtävät kaikki käyttöön liittyvät vaarat.

Lapset eivät saa koskaan leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai muuten hoitaa laitetta ilman valvontaa.

Jos verkkojohto on vioittunut, se on annettava valmistajan, valmistajan huoltoedustajan tai saman pätevyyden omaavan henkilön vaihdettavaksi (vioittunut verkkojohto on vaarallinen).

Varoitus! Kytke laite välittömästi pois päältä, jos keittotason pinnassa on halkeamia (sähköä johtavia

komponentteja suojaavasta keraamisesta lasista tai vastaavasta materiaalista valmistetussa keittotasossa oleva halkeama voi aiheuttaa sähköiskun).

Älä sijoita veitsiä, haarukoita, lusikoita, kansia tai muita metalliesineitä keittotasolle (ne voivat kuumentua erittäin voimakkaasti).

Älä puhdista keraamista keittotasoa höyrypuhdistimella.

Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kauko-ohjausjärjestelmällä.

**VAROITUS!** Tulipalon vaara! Älä säilytä esineitä keittoalueilla.

Älä koskaan jätä laitetta ilman valvontaa käytön aikana. Lyhyen käytön aikana on laitetta valvottava jatkuvasti.

**VAROITUS!** Jos jätät rasvaa tai öljyä sisältävän keittoastian ilman valvontaa keittotasolle, astian sisältö voi syttyä palamaan.

**ÄLÄ KOSKAAN** sammuta paloa vedellä! Kytke laite pois päältä ja tukahduta liekit kannella, palopeitteellä tai vastaavalla!

## **Käyttö ja kunnossapito**

### **Sähköiskun vaara**

Älä käytä keraamista keittotasoa, jos se on rikkoutunut tai siinä on halkeamia. Katkaise välittömästi virta (seinäkatkaisin), jos keraamisen keittotason pinta rikkoutuu tai halkeilee. Ota yhteys pätevään sähköasentajaan. Katkaise keraamisen keittotason virta,

ennen kuin puhdistat tai huollat sitä.

Jos näitä ohjeita ei noudateta, seurauksena voi olla sähköisku tai kuolema

### **Terveysvaara**

Tämä laite täyttää sähkömagneettisuutta koskevat turvallisuusvaatimukset.

Jos sinulla on sydämentahdistin tai muita sähköisiä istutteita (kuten esimerkiksi insuliinipumppu), ota yhteys lääkäriin tai istutteen valmistajaan, ennen kuin käytät tätä laitetta. Varmista, että laitteen sähkömagneettinen kenttä ei vaikuta istutteeseen.

Jos näitä ohjeita ei noudateta, seurauksena voi kuolema.

### **Palovamman vaara**

Kun laitetta käytetään, sen tietyt komponentit kuumenevat niin voimakkaasti, että ne voivat aiheuttaa palovamman.

Varo koskemasta keraamiseen keittotasoon kehollasi, vaatteellasi tai muulla esineellä kuin sopivalla keittoastialla.

Varmista, että lapset ovat turvallisella etäisyydellä.

Kattiloiden kahvat voivat kuumentua erittäin voimakkaasti. Varmista, etteivät kattiloiden kahvat ole suoraan päälle kytketyn keittoalueiden yläpuolella. Aseta kahvat niin, etteivät lapset pääse niihin käsiksi.

Jos näitä ohjeita ei noudateta, voi

seurauksena olla palovamma.

### **Tärkeitä turvallisuusohjeita**

Älä koskaan jätä laitetta ilman valvontaa, kun sitä käytetään.

Ylikiehuminen aiheuttaa savua ja (mahdollisesti) roiskeita, jotka sisältävät rasvaa, joka voi syttyä palamaan.

Älä käytä laitetta työ- tai säilytystasona.

Älä jätä mitään esineitä tai työvälineitä laitteen päälle.

Älä aseta mitään magnetisoituneita esineitä (esimerkiksi luottokortteja, muistikortteja) tai elektronisia laitteita (esimerkiksi tietokoneita, MP3-soittimia) lähelle laitetta, sillä laitteen sähkömagneettiset kentät voivat vaikuttaa niihin.

Älä käytä laitetta huoneen lämmittämiseen.

Kytke keittoalue ja keraaminen keittotasoa pois päältä heti käytön jälkeen tämän käyttöohjeen ohjeiden mukaisesti (kosketuspainikkeilla). Älä luota siihen, että tunnistustoiminto kytkee keittoalueet pois päältä, kun poistat keittoastian.

Lapset eivät koskaan saa leikkiä laitteella, istua sen päällä, olla sen lähellä tai kiivetä laitteen päälle.

Älä säilytä laitteen yläpuolella esineitä, jotka herättävät lasten mielenkiinnon. Jos lapset kiipeävät keraamiselle keittotasolle, he voivat vahingoittua vakavasti.

Älä jätä lapsia yksin tai ilman valvontaa huoneeseen, jossa laitetta käytetään.

Lapset tai henkilöt, joiden alentunut toimintakyky vaikuttaa heidän

kykyynsä käyttää laitetta, eivät saa käyttää laitetta ilman aikuisen henkilön valvontaa ja opastusta. Aikuisen, opastavan henkilön täytyy varmistaa, että lapsi tai henkilö, jonka kyky käyttää laitetta on alentunut, pystyy käyttämään laitetta ilman, että siitä aiheutuu vaaraa hänelle itselleen tai ympäristölle.

Älä tee laitteelle minkäänlaisia korjauksia tai vaihda mitään sen komponentteja, ellei sitä suositella käyttöohjeessa. Kaiken muun huollon saa tehdä vain pätevä sähköasentaja.

Älä aseta tai pudota mitään raskaita esineitä keraamiselle keittotasolle.

Älä seiso keraamisella keittotasolla.

Älä käytä reunoiltaan rikkoutunutta keittoastiaa, äläkä vedä keittoastiaa keraamisella keittotasolla – lasipinta voi vioittua.

Älä käytä teräsvillaa, kovia keittiösieniä tai muita hiovia puhdistusaineita keraamisen keittotason puhdistukseen (sen lasipinta voi naarmuuntua).

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa ja vastaavissa, kuten esimerkiksi henkilökunnan keittiössä myymälöissä, toimistoissa ja muilla työpaikoilla sekä maatilakeittiöissä sekä vieraiden käyttöön hotelleissa, motelleissa, B&B-majoituspaikoissa ja vastaavissa.

**VAROITUS!** Tämä laite ja siinä ulottuvilla olevat komponentit kuumenevat käytön aikana.

Varo koskemasta lämpövastuksiin.

Alle 8-vuotiaat lapset eivät saa oleskella lähellä laitetta (riippumatta siitä, valvotaanko heitä vai ei).

## Onnittelut uudesta keraamisesta keittotasostasi!

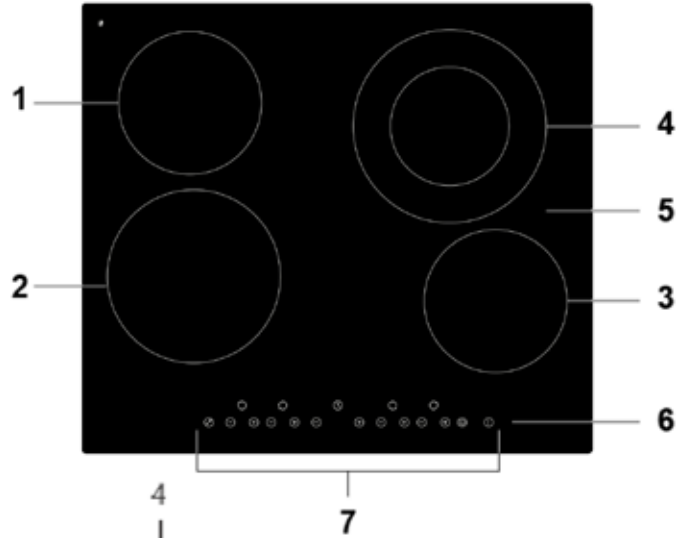
Suosittellemme, että luet tämän käyttö- ja asennusohjeen huolellisesti ymmärtääksesi, miten laite asennetaan ja miten sitä käytetään oikealla tavalla. Katso asennusluvusta tiedot siitä, miten asennus on tehtävä.

Lue kaikki turvallisuusohjeet huolellisesti ennen käyttöä ja säilytä tämä käyttö- ja asennusohje vastaisen varalle.

## Tuotteen kuvaus

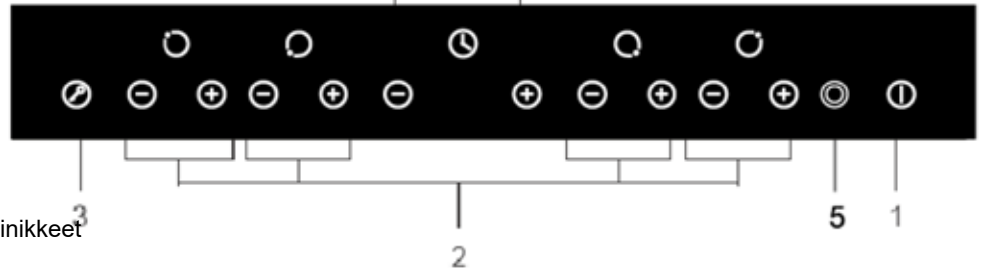
### Näkymä yläpuolelta

1. Keittoalue, maks. 1200 W
2. Keittoalue, maks. 1800 W
3. Keittoalue, maks. 1200 W
4. Keittoalue, maks. 1000 W/2200 W alue
5. Lasilevy
6. Virtapainike
7. Ohjauspaneeli



### Ohjauspaneeli

1. Virtapainike
2. Tehonsäätöpainikkeet
3. Lukituspainike
4. Ajastin
5. Kaksiosainen keittoalueen painikkeet



### Tuotetiedot

Tässä keraamisessa keittotasossa on lämpövastuksilla lämpiävät ja mikrotietokoneohjauksella säätävät keittoalueet, joissa on useita tehoasentoja, mikä tekee siitä erittäin käyttökelpoisen kotona.

Keraaminen keittotaso on erittäin turvallinen ja käyttäjäystävällinen – ja erittäin tehokas ja kauniisti muotoiltu.

### Toimintaperiaate

Keraaminen keittotaso lämpiää lämpövastuksilla, joiden tehoa säädetään kosketuspainikkeilla.

### Ennen uuden keraamisen keittotason käyttöä

Lue tämä opas – erityisesti turvallisuusvaroituksia käsittelevä luku!

Poista mahdollinen muovikalvo keraamisesta keittotasosta.

## Tekniset tiedot

Paino ja mitat ovat ohjeellisia. Pyrimme jatkuvasti parantamaan tuotteitamme, mistä syystä teknisiin tietoihin ja muotoiluun voidaan tehdä muutoksia ilman ennakoilmoitusta.

<b>Keittotaso</b>	CKH2661S
<b>Keittoalueet</b>	4 aluetta
<b>Verkkojännite</b>	220–240 VAC 50Hz tai 60 Hz
<b>Kokonaisteho</b>	6000–7000 W
<b>Koko: s x l x k (mm)</b>	590 x 520 x 55
<b>Sijoitusmitat: AxB (mm)</b>	560 x 490

## Energiatohokkuus

Tiedot kotitalouskäyttöön tarkoitetuista sähkökäyttöisistä keittotasosta asetuksen (EU) 66/2014 mukaisesti.

<b>Mallimerkintä</b>	CKH2661S	
<b>Keittotason tyyppi</b>	Upotettava keittotaso	
<b>Keittovyöhykkeiden ja/tai -alueiden lukumäärä</b>	4 vyöhykettä	
<b>Lämmitystekniikka (induktiokeittovyöhykkeet ja -keittoalueet, säteilylämpökeittovyöhykkeet, keittolevyt)</b>	säteilylämpökeittovyöhykkeet	
<b>Pyöreät keittovyöhykkeet tai -alueet: kunkin sähkölämmittävän keittovyöhykkeen hyötypinta-alan halkaisija pyörästettynä lähimpään 5 millimetriin</b>	Ø (vyöhyke 1): 20 cm Ø (vyöhyke 2): 16,5 cm Ø (vyöhyke 3): 23 cm Ø (vyöhyke 4): 16,5 cm	
<b>Muut kuin pyöreät keittovyöhykkeet tai -alueet: kunkin sähkölämmittävän keittovyöhykkeen tai -alueen hyötypinta-alan pituus ja leveys pyörästettynä lähimpään 5 millimetriin</b>	p l	– cm
<b>Kunkin keittovyöhykkeen tai -alueen kilogrammaa kohti laskettu energiankulutus</b>	Electric cooking	vyöhyke 1: 179,7 Wh/kg vyöhyke 2: 188,7 Wh/kg vyöhyke 3: 189,4 Wh/kg vyöhyke 4: 208,4 Wh/kg
<b>Keittotason kilogrammaa kohti laskettu energiankulutus</b>	Electric hob	191,6 Wh/kg

## Energiansäästö

Noudata seuraavia ohjeita säästääksesi energiaa ruokaa valmistaessasi:

- Älä keitä enempää vettä, kuin tarvitset.
- Käytä aina kantta (jos mahdollista).
- Sijoita keittoastia keittoalueelle, ennen kuin kytket alueen päälle.
- Sijoita pienet keittoastiat pienemmille keittoalueille.
- Sijoita keittoastia keittoalueen keskelle.
- Käytä keittoalueen jälkilämpöä lämpimänäpitoon ja vastaavaan.

# Käyttö

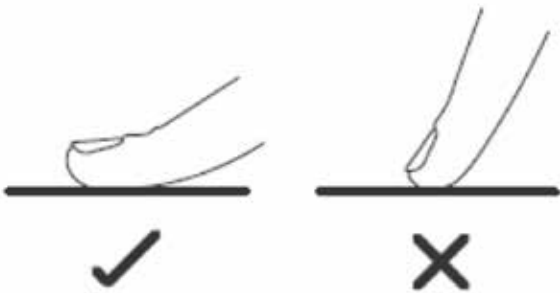
## Kosketuspainikkeet

Nämä kytkimet reagoivat kosketukseen, joten niitä ei tarvitse painaa voimakkaasti.

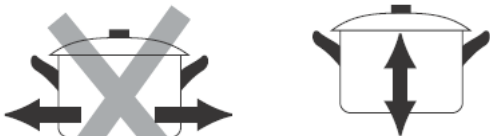
Paina sormenpäällä, ei sormenkärjellä.

Painikkeen aktivoitumisen merkiksi kuuluu piip-ääni.

Varmista, että painikkeet ovat puhtaat ja kuivat ja ettei niiden päällä ole mitään (esimerkiksi työvälineitä tai käsipyyhkeitä). Ohutkin vesikalvo voi vaikeuttaa painikkeiden käyttöä.



Älä käytä reunoiltaan vioittuneita tai kupera- tai koverapohjaisia keittoastioita.



Varmista, että keittoastia on tasapohjainen, pohja on tasaisesti lasitasoa vasten ja se on samankokoinen kuin keittoalue. Sijoita keittoastia aina keittoalueen keskelle.



Nosta keittoastia aina pois keraamiselta keittotasolta – älä vedä sitä pois (lasipinta voi naarmuuntua).



## Ruoanvalmistuksen aloittaminen

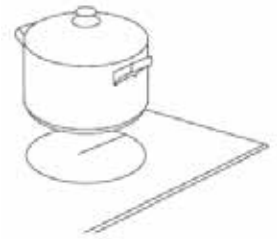
Kun keittotasoa on kytketty päälle, kuuluu yksi piip-äänimerkki ja kaikki merkkivalot syttyvät 1 sekunniksi (tämä ilmaisee, että keraaminen keittotasoa on valmistilassa).

Paina virtapainiketta kaikissa valodiodeissa näkyy (-).



Sijoita sopiva keittoastia keittoalueelle, jota haluat käyttää.

Varmista, että keittoastian pohja ja keittoalueen pinta ovat puhtaat ja kuivat.



Aseta lämpö painamalla painiketta (-) tai (+).

Jos et valitse lämpöasetusta 1 minuutin kuluessa, keraaminen keittotasoa kytkeytyy automaattisesti pois päältä. Kytkeäksesi sen uudelleen päälle, palaa vaiheeseen 1.



Voit milloin tahansa muuttaa lämpöasetusta ruoanvalmistuksen aikana.

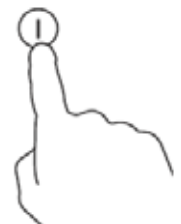
Paina jotakin näistä painikkeista lisätäksesi tai vähentääksesi lämpöä.

## Ruoanvalmistuksen lopettaminen

Kytke keittoalue pois päältä alentamalla lämmön asetukseen (0) tai painamalla painikkeita (-) ja (+) yhtä aikaa.



Kytke koko keraaminen keittotasoa pois päältä painamalla virtapainiketta.



**Varo koskemasta kuumiin pintoihin.**

Symboli (H) näytetään keittoalueelle, kun se on liian lämmin koskettavaksi. Symboli häviää, kun pinta on jäähtynyt turvalliseen lämpötilaan. Keittoaluetta, joka on edelleen lämmin, voidaan myös käyttää toisen keittoastian lämmittämiseen (näin säästät energiaa).

**Painikkeiden lukitseminen**

Painikkeet voi myös lukita (etteivät esimerkiksi lapset kytke keittoaluetta päälle vahingossa).

Kun painikkeet on lukittu, on ainoastaan virtapainike toiminnassa.



**Painikkeiden lukitseminen:**

Paina lukitussymbolia  Ajastinnäytössä näkyy (Lo).

**Painikkeiden lukituksen avaaminen:**

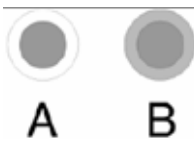
Varmista, että keraaminen keittotaso on kytketty päälle.

Paina lukitussymbolia  muutaman sekunnin ajan.

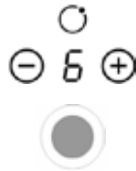
Kun keittotaso on lukittu, kaikki sen painikkeet on kytketty toiminnasta (lukuun ottamatta virtapainiketta) . Voit siis hätätilanteessa aina kytkeä keraamisen keittotason pois päältä painamalla virtapainiketta  (valitaksesi muita toimintoja sinun on kuitenkin ensin poistettava keittotason lukitus).

**Kaksiosaisen keittoalueen painikkeiden käyttäminen**

- Tätä toimintoa voi käyttää ainoastaan keittoalueelle 4.
- Kaksiosaisen keittoalueen sisempää aluetta (A) voidaan käyttää erikseen ja alueita (B) voidaan käyttää yhtä aikaa.


**Kaksiosaisen keittoalueen kytkeminen päälle**

Valitse haluttu tehoasetus (1–9) (sisempi keittoalue kytkeytyy päälle).




Paina kerran kaksiosaisen keittoalueen painiketta valitaksesi alueen (B).



Kaksiosaisen keittoalueen painikkeen yläpuolella oleva valodiodei syttyy. 

Valmistustilan ilmaisimessa näkyy vuorotellen (=) ja (B).

**Kaksiosaisen keittoalueen kytkeminen pois päältä**

Kun keittoalueesta 4 on valittu alue (B), paina kerran painiketta  palauttaaksesi käyttöön alueen (A) (kaksiosainen keittoalue kytkeytyy pois päältä).

Kun kaksiosainen keittoalue kytketään pois päältä, valmistustilan ilmaisimessa näytetään tilaa B.

**Huom!**

Ainoastaan keittoalue 4 on kaksiosainen.

Voit säätää lämpötilaa välillä 1–9.

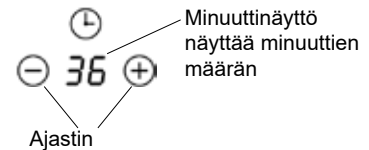
Kaksi aluetta voidaan kytkeä päälle yhtä aikaa ainoastaan keittoalueella 4.

**Ajastinnäyttö**

Voit käyttää ajastinta kahdella eri tavalla:

- minuuttilaskurina (siltoin mitään keittoaluetta ei kytketä pois päältä, kun ajastimeen asetettu aika on kulunut).
- kytkeäksesi pois päältä yhden tai useita keittoalueita (kun ajastimeen asetettu aika on kulunut).

Ajastimen ajaksi voidaan asettaa korkeintaan 99 minuuttia.

**Ajastin – yhteenveto****Ajastimen käyttö minuuttilaskurina**

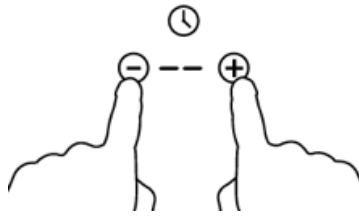
Jos et valitse yhtään keittoaluetta

Varmista, että keraaminen keittotaso on kytketty päälle ja että vähintään yksi keittoalueista on päällä vähintään ajastimeen asetettavan ajan. Muussa tapauksessa keittotaso kytkeytyy automaattisesti pois päältä energian säästämiseksi, jos yksikään keittoalue ei ole päällä.

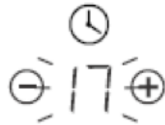
Muuta ajastinasetusta painikkeella (-) tai (+). Minuuttilaskurin merkivalo alkaa vilkkua ajastinnäytössä.



Paina painikkeita (-) ja (+) yhtä aikaa pysäyttääksesi ajastimen (-- näytetään minuuttinäytössä).



Ajastin alkaa laskea taaksepäin heti, kun aika on asetettu. Näyttö näyttää jäljellä olevan ajan ja ajastinnäyttö vilkkuu 5 sekuntia.



Kun asetettu aika on kulunut, kuuluu piip-äänimerkki 30 sekunnin ajan ja ajastinnäytössä näkyy (--).



**Vinkki:**

- a) Paina kerran ajastimen painiketta (-) tai (+) lyhentääksesi tai pidentääksesi aikaa 1 minuutilla.
- b) Paina ajastimen painiketta (-) tai (+) yhtäjaksoisesti lyhentääksesi tai pidentääksesi aikaa 10 minuutilla.
- c) Jos ajastimen ajaksi asetetaan yli 99 minuuttia, se aloittaa laskennan uudestaan 0 minuutista.

**Yhden tai useamman keittoalueen kytkeminen pois päältä ajastimella**

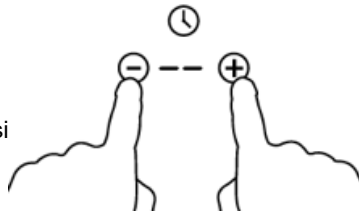
Paina sen keittoalueen painiketta (-) tai (+), jolle haluat asettaa ajastimen.



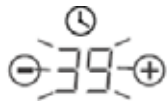
Aseta aika painamalla ajastinpainiketta



Paina painiketta (-) ja (+) yhtä aikaa keskeyttääksesi ajastuksen, minuuttinäytössä näytetään (--).

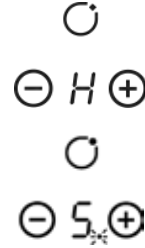


Ajastin alkaa laskea taaksepäin heti, kun aika on asetettu. Näyttö näyttää jäljellä olevan ajan ja ajastinnäyttö vilkkuu 5 sekuntia.



Kun valmistusaika loppuu, keittoalue kytkeytyy automaattisesti pois päältä (näytöllä näytetään H sen merkiksi, että se on lämmin).

**HUOM!** Tehoilmaisimen vieressä oleva punainen piste syttyy sen merkiksi, että alue on valittu.

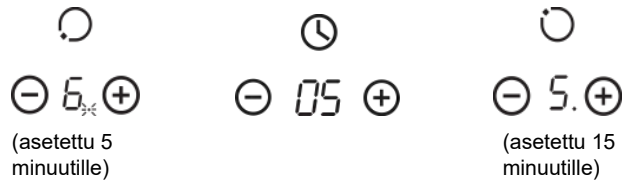


Muuttaaksesi ajastimeen asetettua aikaa, palaa vaiheeseen 1.

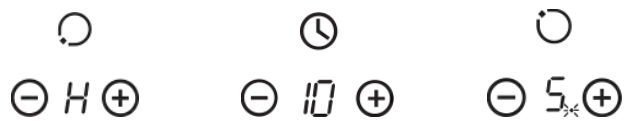
**Yhden tai useamman keittoalueen kytkeminen pois päältä ajastimella**

Jos tämä toiminto on käytössä useammalla kuin yhdellä keittoalueella, ajastinnäytössä näkyy lyhyin aika (esimerkki: jos alueelle 1 on asetettu 5 minuuttia ja alueelle 2 on asetettu 15 minuuttia, ajastinnäytössä näkyy 5).

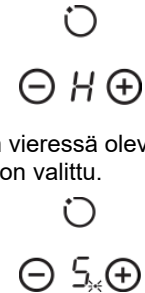
**HUOM!** Tehoilmaisimen vieressä oleva punainen piste vilkkuu.



Kun ajastimen aika on kulunut, keittoalue kytkeytyy pois päältä. Sen jälkeen näytetään minuuttiajastin seuraavalle keittoalueelle ja alueen piste vilkkuu.



Kun valmistusaika on kulunut, keittoalue kytkeytyy pois päältä automaattisesti.



**Huom!** Tehoilmaisimen vieressä oleva punainen piste syttyy sen merkiksi, että alue on valittu.

Muuttaaksesi ajastimeen asetettua aikaa, palaa vaiheeseen 1.



### Ylikuumenemissuoja

Lämpötila-anturi valvoo lämpötilaa keraamisen keittotason sisällä. Jos lämpötila on liian korkea, keraaminen keittotaso kytketty pois päältä automaattisesti.

### Varoitus jälkilämmöstä

Kun keittotaso kytketään pois päältä sen jälkeen, kun sitä on käytetty pidemmän aikaa, se ei jäähyvä välittömästi (H

ilmaisee, että keittotaso on lämmin).

### Automaattisen katkaisun oletusajat

Jos unohdat kytkeä keittoalueen pois päältä, aktivoituu turvatoiminto, joka katkaisee virran automaattisesti. Tehtaalla asetetut katkaisuaajat ovat alla olevassa taulukossa:

Tehoasetus	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tehdasasetettu katkaisuaika (tuntia)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

## Ohjeita ruoanvalmistukseen



### HUOM!

Ole varovainen, kun paistat – öljy ja rasva kuumenevat erittäin nopeasti (erityisesti, jos käytät suurta tehoa). Erittäin korkeissa lämpötiloissa öljy ja rasva syttyvät itsestään (tämä voi olla erittäin vaarallista ja voi sytyttää tulipalon).

### Ruoanvalmistusvinkkejä

Alenna lämpöä, kun keittoastian sisältö alkaa kiehua.

Jos käytät kantta, voit lyhentää valmistusaikaa ja säästää energiaa alentamalla lämpötilaa.

Käytä ainoastaan valmistukseen tarvittavaa määrää nestettä tai rasvaa (liiallinen neste pidentää valmistusaikaa).

Käytä aluksi korkeaa lämpöä ja alenna vähitellen lämpöä.

#### Haudutus, riisin keittäminen

Haudutus alkaa, kun lämpötila on noin 85 °C (pohjasta alkaa kohota pintaan kuplia). Tällä menetelmällä ruoasta tulee erittäin maukasta ja hyvin valmistettua, sillä maut kehittyvät vähitellen, eikä ruokaa ylikeitetä. Tällä tavalla valmistettavia ruokia ovat keitot, pihvit ja munapohjaiset tai jauholla suurutetut kastikkeet.

Tiettyjen ruokien valmistuksessa (ja myös riisin keittämisessä imeyttämällä), voidaan tarvita hieman alinta asetusta korkeampaa lämpöä (varmistaaksesi, että ruoka valmistuu suositellussa ajassa).

#### Pihvin kypsentyminen

Maukkaiden pihvien valmistaminen:

1. Anna lihan levätä huoneenlämmössä noin 20 minuuttia ennen valmistusta.
2. Kuumenna paksupohjainen paistinpannu.
3. Sivele pihvin molemmat puolet öljyllä. Tiputa vähän öljyä

kuumalle paistinpannulle ja aseta pihvi pannulle.

4. Käännä pihvi ainoastaan kerran valmistuksen aikana. Valmistusaika riippuu pihvin paksuudesta ja halutusta paistoasteesta. Kypsennysaika on 2–8 minuuttia per puoli. Painele pihviä tunnustellaksesi sen kypsyyttä – mitä kiinteämmältä se tuntuu, sitä kypsempi se on.

5. Anna pihvin levätä muutama minuutti lämpimällä paistinpannalla niin, että se mureutuu.

#### Nopea kypsennys paistamalla

1. Käytä tasapohjaista wokkipannua tai suurta paistinpannua.

2. Aseta kaikki valmistusaineet ja -välineet valmiiksi. Kypsennä ruoka nopeasti (älä jatka kypsennystä liian pitkään). Jos aiot valmistaa samalla kerralla paljon ruokaa, jaa raaka-aineet pienempiin eriin.

3. Esilämmitä pannua hetken aikaa ja kaada pannulle kaksi ruokalusikallista öljyä.

4. Kypsennä aina ensin liha, jos aiot käyttää useita eri raaka-aineita (siirrä kypsennetty liha sivulle pitääksesi sen lämpimänä).

5. Kypsennä vihannekset. Kun ne ovat kumentuneet, mutta edelleen rapeita, alenna keittoalueen lämpötilaa, lisää pannulle liha ja lopuksi kastike.

6. Sekoita valmistusaineet varovasti ja varmista, että ne ovat kauttaaltaan kuumia, ennen kuin otat pannun keittotasolta.

7. Tarjoile heti!

# Lämpöasetus

Alla olevat asetukset ovat ainoastaan suuntaa-antavia. Tarkka asetus vaihtelee riippuen monista eri tekijöistä (esimerkiksi keittoastian tyypistä ja valmistettavasta määrästä). Etsi paras mahdollinen asetus kokeilemalla.

Lämpöasetus	Sopiva käyttötarkoitus
1–2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pienten ruokamäärien lämmitys pienellä lämmöllä</li> <li>• suklaan, voin ja helposti palavan ruoan sulattaminen</li> <li>• varovainen haudutus</li> <li>• hidas lämmitys</li> </ul>
3–4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lämmitys</li> <li>• nopea haudutus</li> <li>• riisin keittäminen</li> </ul>
5–6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pannukakut</li> </ul>
7–8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• paistaminen kuumassa rasvassa</li> <li>• pastan keittäminen</li> </ul>
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• nopea kypsennys paistamalla</li> <li>• ruskistaminen</li> <li>• keiton keittäminen</li> <li>• veden keittäminen</li> </ul>

# Hoito ja puhdistus

Mitä?	Miten?	Tärkeää!
Lasin päivittäinen likaantuminen (sormenjäljet, tahrat, ruokatahrat tai roiskeet, jotka eivät sisällä sokeria)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Katkaise keraamisen keittotason virta.</li> <li>2. Levitä keraamisen keittotason puhdistusainetta lasipinnalle, joka on vielä lämmin (ei kuuma!).</li> <li>3. Pyyhi pinta märällä ja kuivaa se puhtaalla rievulla tai paperipyyhkeellä.</li> <li>4. Kytke keraamisen keittotason virta.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kun keraamisen keittotason virta katkaistaan, ei lämpimiä keittoalueita ilmaista symbolilla (H), mutta ne voivat siitä huolimatta olla lämpimiä! Ole erittäin varovainen.</li> <li>• Kovat pesusienet, tietyt nailonpesusienet ja kovat tai hiovat puhdistusaineet voivat naarmuttaa lasia. Tarkista aina, sopiiko puhdistussieni lasiselle keittotasolle, ennen kuin käytät sitä.</li> <li>• Älä jätä puhdistusainejäämiä keraamiselle keittotasolle (lasiin voi tulla laikkuja).</li> </ul>
Ylikiehuminen, sulaneet ruoantähteet ja sokeriroiskeet lasilla	<p>Poista nämä välittömästi keraamisen keittotason kaapimella (tai vastaavalla keraamiselle keittotasolle sopivalla esineellä). Varo vahingoittamasta keittoalueen pintaa.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Katkaise keraamisen keittotason virta.</li> <li>2. Pidä kaavin tai työväline 30° kulmassa ja kaavi tahra tai roiskeet pois keittoalueelta (kaavi ne keraamisen keittotason kylmälle alueelle).</li> <li>3. Puhdista tahra tai roiske tiskirievulla tai paperipyyhkeellä.</li> <li>4. Noudata kohdan Lasin päivittäinen likaantuminen ohjeita 2–4 (ks. edellä).</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Poista tahrat (esimerkiksi sulanut ruoka, sokeripitoinen ruoka tai roiske) viipymättä. Jos tahroja ei poisteta, ennen kuin keittotaso jäähtyy, niiden poistaminen voi olla vaikeaa (lasipinta voi vahingoittua jopa pysyvästi).</li> <li>• Viiltohaavojen vaara: Kun turvasuojus on vedetty taakse, kaavin on terävä kuin partakoneen terä. Ole erittäin varovainen, kun käytät kaavinta, ja säilytä sitä aina lasten ulottumattomissa.</li> </ul>
Roiskeita kosketuspainikkeilla	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Katkaise keraamisen keittotason virta.</li> <li>2. Puhdista roiskeet</li> <li>3. Pyyhi kosketuspainikkeen pinta puhtaaksi puhtaalla, kostealla sienellä tai rievulla.</li> <li>4. Pyyhi alue täysin kuivaksi (käytä paperipyyhettä).</li> <li>5. Kytke keraamisen keittotason virta.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jos keraamisella keittotasolla on nestettä, se voi kytkeytyä pois päältä (piip-äänimerkki), eivätkä kosketuspainikkeet ehkä toimi. Pyyhi kosketuspainikkeiden alue puhtaaksi, ennen kuin kytket keraamisen keittotason uudelleen päälle.</li> </ul>

## Vinkkejä

Ongelma	Mahdollinen syy	Toimenpide
Keraamista keittotasoa ei voi kytkeä päälle.	Ei verkkojännitettä.	Varmista, että keraaminen keittotaso on liitetty sähköverkkoon ja virta on kytketty päälle. Tarkista, onko kiinteissä virtakatkos. Ota yhteys pätevään sähköasentajaan, kun olet varmistanut, ettei ongelma johdu virtakatkoksesta tai vastaavasta.
Kosketuspainikkeet eivät reagoi.	Painikkeet on lukittu.	Avaa painikkeiden lukitus. Katso keraamisen keittotason käyttöohjeet luvusta Käyttö.
Kosketuspainikkeita on vaikea käyttää.	Painikkeiden päällä voi olla ohut vesikalvo tai painat niitä sormenkärjillä.	Varmista, että kosketuspainikkeet ovat kuivat ja että painat painikkeita sormenpäällä.
Lasissa on naarmuja.	Keittoastioissa on epätasaiset reunat. Keittotasoon puhdistukseen käytetään sopimatonta hiovaa puhdistussientä tai sopimatonta puhdistusainetta.	Käytä tasa- ja sileäpohjaisia keittoastioita. Katso luku Sopivat keittoastiat.  Katso luku Hoito ja puhdistus.
Jotkut keittoastiat äännelevät käytettäessä (natischeva tai napsahteleva ääni).	Tämä voi johtua keittoastian rakenteesta (astian eri metallikerrokset värähtelevät eri tavalla).	Keittoastian epätavallinen käyttäytyminen ei siis ole merkki viasta.

## Asennus

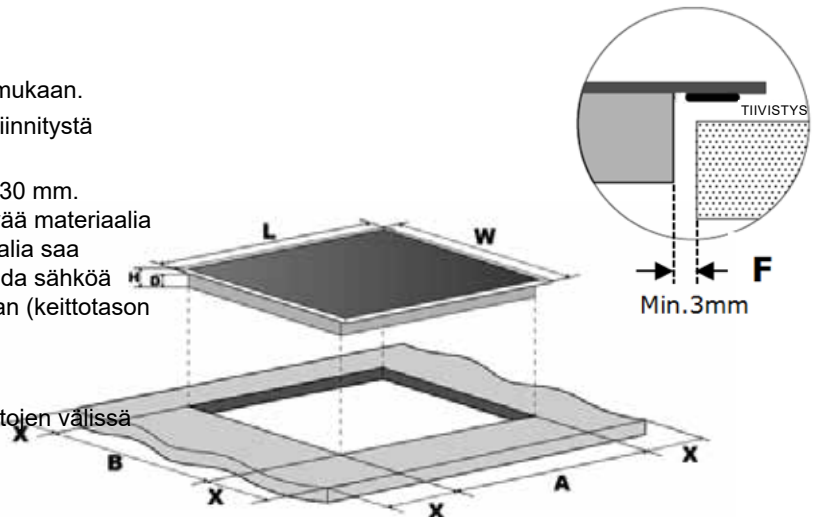
### Asennusvarusteet

Sahaa työtason aukko piirustuksen mittojen mukaan. Jätä aukon ympärille vähintään 5 cm reunat (kiinnitystä varten).

Varmista, että työtason paksuus on vähintään 30 mm. Työtason on oltava lämmönkestävää ja eristävää materiaalia (puuta, kuitulevyä tai hygroskooppista materiaalia saa käyttää vain, jos se on kyllästettyä), joka ei johda sähköä (sähköiskun vaara) tai muuta helposti muotoaan (keittotason lämpösäteilyn vuoksi). Katso alla:



Huom! Keittotason ja työtason sisäpintojen välissä on oltava vähintään 3 mm:n turvaväli.



P (mm)	L (mm)	K (mm)	S (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	55	51	560 (+ 1–4 mm)	490 (+ 1–4 mm)	50 (väh.)	3 (väh.)

Varmista aina, että ilma kiertää keraamisen keittotason ympärillä ja etteivät tulo- tai poistoilma-aukot ole tukkeutuneet. Varmista, että keraaminen keittotaso on hyvässä kunnossa. Katso alla.



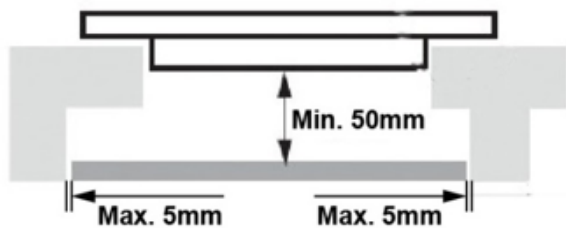
Huom! Keittotason ja sen yläpuolella olevan kaapin välissä on oltava vähintään 760 mm:n turvaväli.

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E
760	50 (väh.)	20 (väh.)	Tuloilma	Poistoilma: 5 mm

## VAROITUS!

### Varmista riittävä ilmanvaihto

Varmista, että ilma kiertää oikein keraamisen keittotason ympärillä ja etteivät tulo- tai poistoilma-aukot ole tukkeutuneet. Tahattoman kosketuksen estämiseksi keittotason kuumaan pohjaan (tai suojaamaan sähköiskulta työssä) on asennettava (ja kiinnitettävä ruuveilla) puinen välipohja vähintään 50 mm etäisyydelle keittotason pohjasta. Noudata alla olevia ohjeita.



Keittotason reunoissa on tuuletusaukot. Varmista, että työtaso EI peitä niitä, kun asetat keittotason paikalleen.

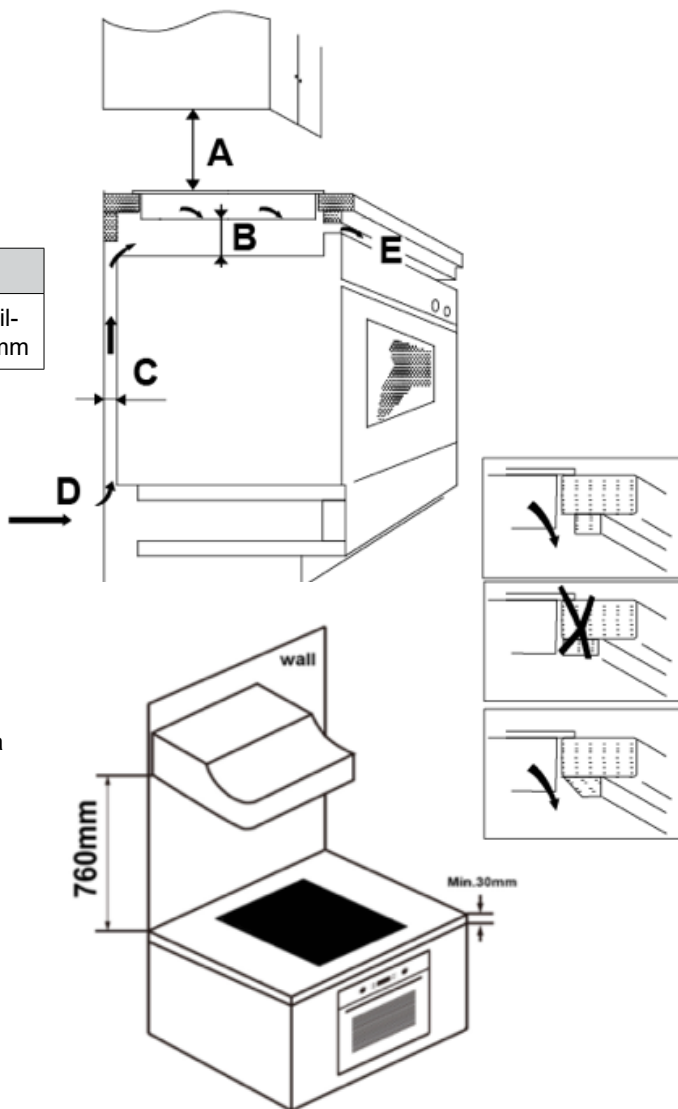
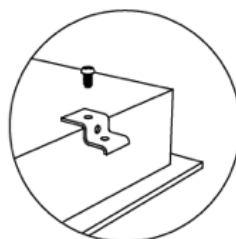
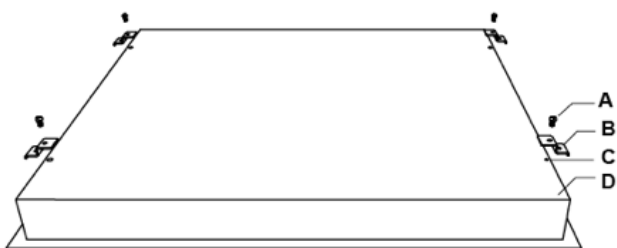
Liiman, jota käytetään muovi- tai puumateriaalin kiinnittämiseen keittiökaappiin, täytyy kestää jopa 150 °C:een lämpötiloja (väärä liima voi aiheuttaa materiaalin irtoamisen).

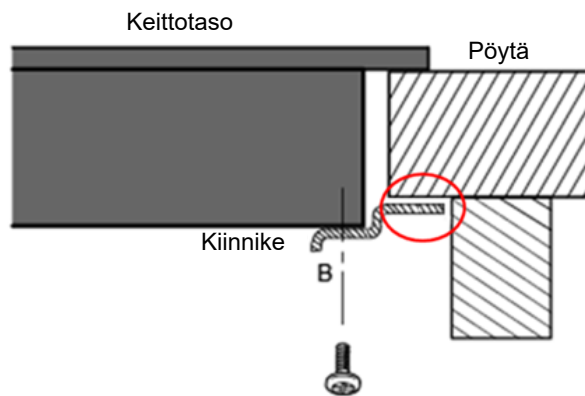
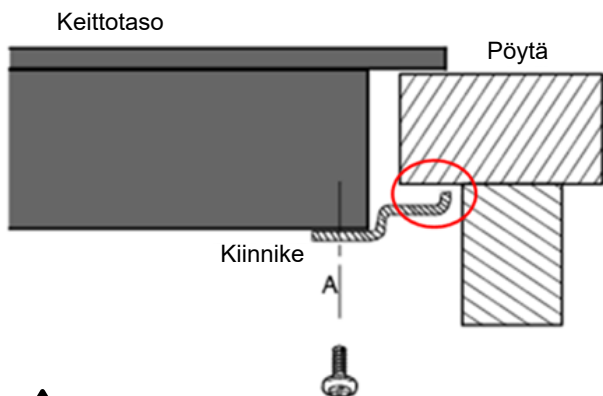
Keittotason takana olevan seinän sekä lähellä ja ympärillä olevien pintojen on sen vuoksi kestävä 90 °C:een lämpötiloja.

## Ennen kiinnikkeiden sijoittamista

Aseta laite tukevalle ja tasaiselle pinnalle (käytä kartonkia). Varo vahingoittamasta painikkeita, jotka työntyvät esiin keittotasosta. Kiinnitä neljä kiinnikettä ruuveilla keittotason pohjaan (ks. kuva), siirrä keittotaso oikeaan kohtaan työtasolle ja kiinnitä se.

- A. Ruuvi
- B. Kiinnike
- C. Ruuvinreikä
- D. Pohja





Kiinnikkeet eivät saa koskea työtason alapintaan asennuksen jälkeen (ks. kuva).

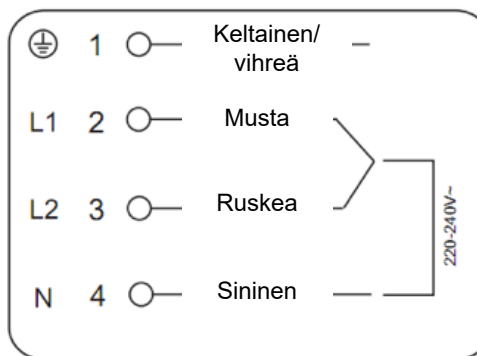
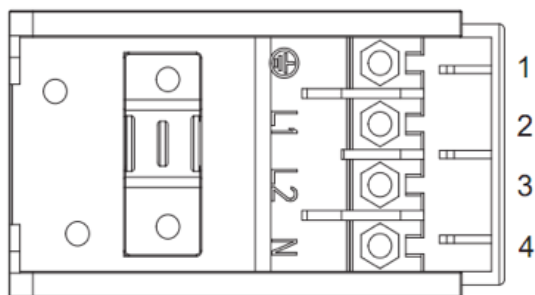
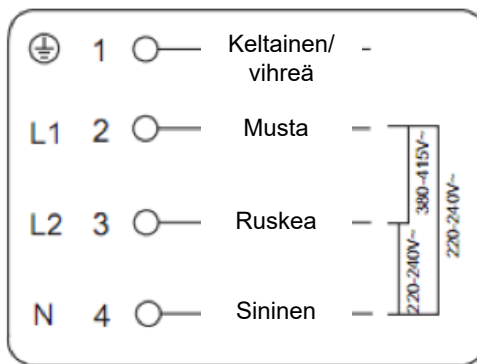
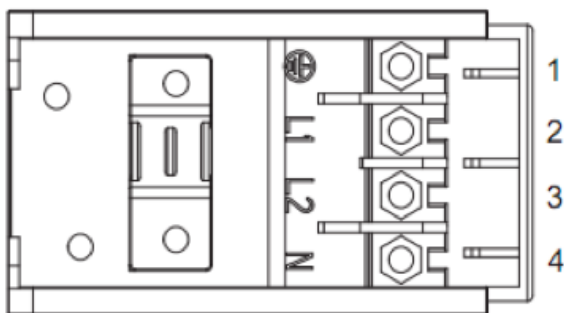
## Ole varovainen

1. Keraamisen keittotason saa asentaa vain pätevä sähköasentaja. Ota meihin yhteyttä, jos tarvitset apua. Älä tee tätä työtä itse.
2. Keraamista keittotasoja ei saa asentaa kylmälaitteen, astianpesukoneen tai kuivausrummun yläpuolelle.
3. Asenna keraaminen keittotaso niin, että se jäähtyy tehokkaasti (muussa tapauksessa keittotason toimintavarmuus voi heikentyä).
4. Seinän ja työtason yläpuolelle indusoituvan lämpövyöhykkeen on oltava lämmönkestäviä.
5. Myös laminaattilevyjen ja liiman on oltava lämmönkestäviä.
6. Älä käytä puhdistukseen höyrypuhdistinta.

## Keittotason liittäminen sähköverkkoon

Liitä verkkovirta voimassa olevan standardin mukaisesti (käytä yksinapaista vikavirtasuojajytkintä). Katso alla olevat liitäntäohjeet.

1. Vioittuneen tai muusta syystä vaihdettavan kaapelin saa vaihtaa vain pätevä sähköasentaja.
2. Jos laite liitetään suoraan sähköverkkoon, on asennettava moninapainen vikavirtasuojajytkin (koskettimien väli väh.: 3 mm).
3. Asentajan vastuulla on varmistaa, että sähköliitännät on tehty oikein ja että ne täyttävät voimassa olevat turvamääräykset.
4. Kaapelia ei saa taivuttaa tai jättää puristuksiin.
5. Tarkista kaapeli säännöllisesti! Jos se on vaihdettava, vaihdon saa tehdä vain pätevä sähköasentaja.



Keittotason pohja sekä verkkojohto eivät ole ulottuvilla asennuksen jälkeen.

# Jätteenkäsittely

Älä hävitä käytöstä poistettua tuotetta sekajätteenä. Se on toimitettava sähkölaitteiden keräyspisteeseen.

## Pakkausmateriaalit

Kierrätysymbolilla merkityt pakkausmateriaalit voidaan kierrättää. Toimita pakkausmateriaalit kierrätettäville materiaaleille tarkoitettuun astiaan tai kierrätyspisteeseen.

## Tämän tuotteen oikea hävittäminen

Tämä laite on merkitty sähkö- ja elektroniikkaromua koskevan direktiivin (WEEE) 2012/19/EU mukaisesti. Varmistamalla, että tämä tuote hävitetään asianmukaisesti, autat estämään tuotteen epäasianmukaisesta hävittämisestä mahdollisesti aiheutuvia haittavaikutuksia ympäristölle ja ihmisten terveydelle.

Tuotteessa oleva symboli ilmaisee, että sitä ei saa käsitellä tavallisena kotitalousjätteenä. Toimita tuote sähkö- ja elektroniikkaromulle tarkoitettuun keräyspisteeseen.

Tämä laite on hävitettävä erikoisjätteenä. Ota yhteys paikallisiin viranomaisiin, kierrätysasemalle tai jälleenmyyjään, jos haluat lisätietoja tuotteen hävittämisestä.

Ota yhteys paikallisiin viranomaisiin, kierrätysasemalle tai jälleenmyyjään, jos haluat lisätietoja tuotteen hävittämisestä.



FI

# EFNISYFIRLIT

Öryggisviðvaranir . . . . .	81
Kynning á tækinu . . . . .	84
Notkun . . . . .	86
Viðmiðunarreglur fyrir eldamennsku. . . . .	89
Hitastillingar . . . . .	90
Umhirða og hreinsun . . . . .	90
Ábendingar . . . . .	91
Uppsetning . . . . .	91
Förgun úrgangs . . . . .	94



Við leggjum mikla áherslu á öryggi. Lestu þessar upplýsingar áður en þú tekur keramikhelluborðið í notkun.



## Öryggisupplýsingar og viðvaranir

### Uppsetning

#### Hætta á rafstuði!

Taktu tækið úr sambandi við rafmagn áður en þú sinnir vinnu eða viðhaldi á tækinu.

Það er bæði nauðsynlegt og lögboðið að jarðtengja tækið.

Einungis viðurkenndur rafvirki má gera breytingar á rafmagnskerfi hússins.

Sé ekki farið eftir þessum leiðbeiningum getur það leitt til rafstuðs eða dauðsfalls.

#### Hætta á skurðsárum

Farðu varlega! Brúnirnar á helluborðinu eru hvassar.

Þú átt á hættu á að skera þig ef þú verð ekki varlega.

#### Mikilvægar öryggisleiðbeiningar

Lestu þessar leiðbeiningar vandlega áður en þú setur tækið upp.

Settu aldrei eldfim efni eða vörur á þetta tæki.

Hafðu þessar upplýsingar aðgengilegar fyrir einstaklinginn sem sér um uppsetningu á tækinu.

Fara verður eftir þessum leiðbeiningum til að uppsetningin á tækinu sé viðurkennd.

Viðurkenndur rafvirki verður að sjá um uppsetningu á tækinu og að jarðtengja það.

Tengdu tækið við straumrás sem er útbúin með einangrunarrofa sem getur rofið rafspennuna.

Ef tækið er ekki sett upp á réttan hátt getur ábyrgðin fallið úr gildi sem og allar ábyrgðarkröfur þínar.

Börn frá 8 ára aldri og fólk með skerta líkamlega getu, skerta heyrn/sjón, skerta andlega getu eða án reynslu mega eingöngu nota tækið undir eftirliti til þess bærst einstaklings eða sé þeim kennd örugg notkun tækisins og að því tilskildu að viðkomandi átti sig á öllum þeim hættum sem fylgja notkuninni.

Börn mega aldrei leika sér með tækið. Börn mega ekki hreinsa eða viðhalda tækinu án eftirlits.

Hafi rafmagnsleiðslan skemmd skal skipt um hana af framleiðanda, þjónustufulltrúa framleiðanda eða öðrum til þess bærst einstaklingi (skemmd rafmagnsleiðsla er hættuleg).

Viðvörðun! Ef komnar eru sprungur á yfirborðið á helluborðinu skaltu slökkva á því samstundis (sprunga í helluborði

úr keramikgleri eða svipuðu efni sem verja íhluti sem straumur er á getur valdið rafstuði).

Ekki setja hluti úr málm eins og hnífa, gaffla, skeiðar og lok á helluna (þeir geta orðið mjög heitir).

Ekki hreinsa spanhelluborðið með gufuhreinsi.

Tækið er ekki ætlað til notkunar með utanaðkomandi tímamæli eða aðskildu fjarstýringarkerfi.

**VIÐVÖRUN! Eldhætta! Ekki geyma hluti á hitasvæðunum.**

Alls ekki skilja tækið eftir án eftirlits þegar verið er að elda. Þegar eldamennska er í gangi sem tekur stuttan tíma skal fylgjast stöðugt með tækinu.

**VIÐVÖRUN! Ef þú skilur eldhúsáhold eftir á hellunni sem inniheldur feiti eða olíu getur það leitt til eldsvoða.**

Reyndu **ALDREI** að slökkva eld með vatni! Slökktu á tækinu og settu lok eða eldvarnarteppi eða eitthvað sambærilegt yfir eldinn.

## **Notkun og viðhald**

### **Hætta á rafstuði!**

Ekki nota keramikhelluborðið ef það er brotið eða ef það eru sprungur á því. Ef það eru sprungur á yfirborði keramikhelluborðsins eða ef það er brotið skaltu samstundis taka helluborðið úr sambandi við rafmagn. Hafðu samband við viðurkenndan rafvirkja.

Taktu keramikhelluborðið úr sambandi við rafmagn áður en þú hreinsar það eða sinnir viðhaldi á því.

Sé ekki farið eftir þessum leiðbeiningum getur það leitt til rafstuðs eða dauðsfalls.

### **Heilbrigðishætta**

Þetta tæki uppfyllir rafsegulfræðilega öryggisstaðla.

Ef þú ert með gangráð eða önnur rafknúin tæki ígrædd í þig (til dæmis insúlín dælu) skaltu hafa samband við lækinn þinn eða framleiðanda ígrædda tækisins áður en þú notar þetta tæki. Gakktu úr skugga um að ígrædda tækið verði ekki fyrir áhrifum frá rafsegulsviði tækisins.

Sé ekki farið eftir þessum leiðbeiningum getur það leitt til dauðsfalls.

### **Hætta á brunasárum**

Þegar tækið er í notkun verða ákveðnir íhlutir þess svo heitir að þeir geta valdið brunasárum.

Passaðu að snerta ekki keramikhelluborðið, né láta fötin þín eða nokkuð annað komast í snertingu við það annað en viðeigandi eldunaráhöld.

Passaðu að börn séu í öruggri fjarlægð.

Handföng á pottum geta orðið mjög heit. Passaðu að handfangið á pottinum sé ekki staðsett beint yfir hitasvæði sem kveikt er á. Staðsettu handfangið þannig að börn nái ekki í það.

Sé ekki farið eftir þessum leiðbeiningum getur það leitt til brunasára.

## Mikilvægar öryggisleiðbeiningar

Aldrei skilja tækið eftir án eftirlits þegar það er í notkun.

Ofhitun veldur því að reykur myndast og (mögulega) að feiti slettist upp úr og það getur kviknað í henni.

Notaðu aldrei tækið sem vinnuborð eða sem geymslusvæði.

Skildu aldrei neina hluti eða eldhúsáhöld eftir á tækinu.

Settu aldrei neina segulmagnaða hluti (til dæmis kreditkort, minniskort) eða raftæki (til dæmis tölvur, MP3-spilara) nálægt tækinu, þar sem þau geta orðið fyrir áhrifum frá rafsegulsviði tækisins.

Ekki nota tækið til að hita upp herbergið.

Slökktu á hitasvæðinu og keramikhelluborðinu strax eftir notkun samkvæmt leiðbeiningunum í þessari handbók (með snerti-stýringunum). Ekki treysta á að pottaskynjarinn slökkvi á hitasvæðunum þegar þú fjarlægir eldunaráhöld af spanhelluborðinu.

Börn mega alls ekki leika með, sitja á, standa nálægt eða klifra ofan á tækinu.

Ekki geyma hluti sem vekja áhuga barna í skápum fyrir ofan tækið. Börn sem klifra ofan á keramikhelluborðið geta orðið fyrir alvarlegum meiðslum.

Skildu börn aldrei eftir eftirlitslaus þar sem tækið er í notkun.

Börn eða einstaklingar með skerta færni sem takmarkar getu þeirra til að nota tækið mega ekki nota tækið án eftirlits fullorðins einstaklings sem getur leiðbeint þeim. Fullorðni einstaklingurinn sem leiðbeinir verður að tryggja að barnið/einstaklingurinn með skerta færni geti notað tækið án þess að setja sjálfan

sig eða umhverfið í hættu.

Ekki gera við tækið eða skipta um neinn íhlut í því nema það sé tilgreint sérstaklega í handbókinni. Allt annað viðhald ætti að vera framkvæmt af viðurkenndum rafvirkja.

Ekki láta þunga hluti vera á keramikhelluborðinu eða láta þá detta á það.

Ekki standa á keramikhelluborðinu.

Ekki nota eldunaráhöld með skemmdum brúnum, og ekki draga eldunaráhöld yfir keramikhelluborðið – það getur valdið skemmdum á gleryfirborðinu.

Ekki nota stálull, grófa svampa eða önnur svarfefni til að hreinsa keramikhelluborðið (þar sem það getur rispað gleryfirborðið).

Þetta tæki er ætlað til notkunar á heimilum og sambærilegum stöðum, til dæmis: í eldhúsum fyrir starfsfólk í verslunum, skrifstofum og öðrum vinnustöðum sem og á bóndabýlum og af gestum á hótelum, mótelum, gistiheimilum og í öðrum íbúðum.

**VIÐVÖRUN!** Þetta tæki og aðgengilegir íhlutir þess verða heitir þegar það er í notkun.

Passaðu þig að snerta ekki hitaldið.

Börn undir 8 ára aldri eiga ekki að vera nálægt tækinu hvort sem þau eru undir efirliti eða ekki.

## Til hamingju með nýja keramikhelluborðið þitt!

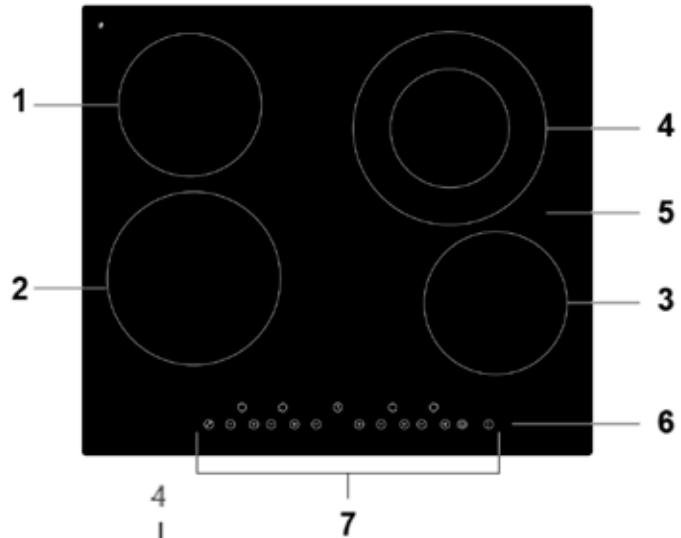
Við mælum með að þú lesir þessar leiðbeiningar/handbók um uppsetningu vandlega þannig að þú skiljir hvernig á að setja tækið upp og nota það á réttan hátt. Skoðuðu kaflann um uppsetningu til að finna upplýsingar um hvernig á að setja tækið upp.

Lestu allar öryggisleiðbeiningarnar vandlega fyrir notkun og geymdu þessar leiðbeiningar/handbók um uppsetningu til að geta skoðað þær/hana í framtíðinni.

## Kynning á vörunni

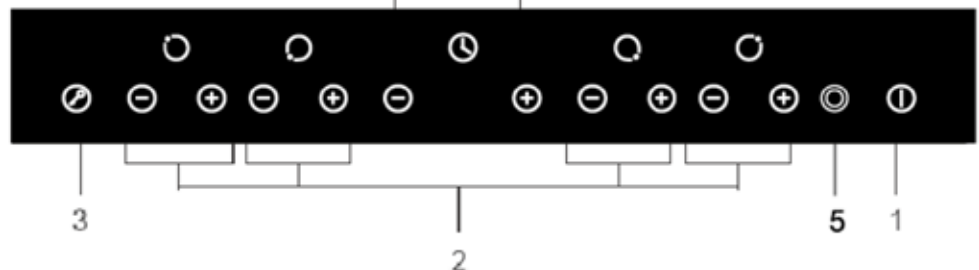
### Sjónarhorn ofan frá

1. Hitasvæði fyrir hámark 1200 W
2. Hitasvæði fyrir hámark 1800 W
3. Hitasvæði fyrir hámark 1200 W
4. Hitasvæði fyrir hámark 1000 W/2200 W svæði
5. Glerplata
6. ON/OFF
7. Stjórnborð



### Stjórnborð

1. ON/OFF
2. Orku-stýring
3. Læsingarhnappur
4. Tíma-stýring
5. Stýring fyrir tvískipt hitasvæði



## Upplýsingar um tækið

Þetta keramikhelluborð sameinar viðnámshitun með örtölvustýringu sem gerir kleift að vera með fjölbreyttar orkustillingar, og það gerir helluborðið mjög nýtsamlegt á heimilum.

Keramikhelluborðið er mjög öruggt og notendavænt – auk þess sem afköstin eru mikil og hönnunin falleg.

## Hvernig virkar tæknin

Keramikhelluborðið er hitað með viðnámshitun þar sem orkustjórnun fer fram með snerti-stýringu.

## Áður en þú notar nýja keramikhelluborðið þitt

Lestu þessar leiðbeiningar – sérstaklega kaflann með öryggisviðvörðunum!  
Fjarlægðu plastfilmuna af keramikhelluborðinu.

## Tæknilýsing

Þyngd og mál eru um það bil rétt. Við vinnum stöðugt að því að bæta vörurnar okkar, sem þýðir að breytingar á tæknilýsingu og hönnun geta breyst án þess að það sé tilkynnt fyrirfram.

<b>Eldunarhella</b>	CKH2661S
<b>Hitasvæði</b>	4 svæði
<b>Rafmagnstenging</b>	220–240 VAC, 50 Hz eða 60 Hz
<b>Uppsett raforka</b>	6000–7000 W
<b>Umfang d x b x h (mm)</b>	590 x 520 x 55
<b>Stærð á útskornu gati: A x B (mm)</b>	560 x 490

## Orkuhagkvæmni

Upplýsingar um rafmagnshelluborð til notkunar á heimilum samkvæmt ESB 66/2014

<b>Heiti á módeli</b>	CKH2661S	
<b>Gerð af helluborði</b>	Innbyggt helluborð	
<b>Fjöldi hitasvæði og/eða hitaflata</b>	4 svæði	
<b>Hitunartækni (spanhitasvæði og hitaflötur, geislunarhitasvæði, hellur)</b>	geislunarhitasvæði	
<b>Fyrir hringlaga hitasvæði eða hitafleti: þvermál fyrir nýtanlegan yfirborðsflöt fyrir hvert rafhitað hitasvæði (námundað við næstu 5 mm)</b>	Ø (svæði 1): 20 cm Ø (svæði 2): 16,5 cm Ø (svæði 3): 23 cm Ø (svæði 4): 16,5 cm	
<b>Fyrir hitasvæði eða hitafleti sem ekki eru hringlaga: þvermál fyrir nýtanlegan yfirborðsflöt fyrir hvert rafhitað hitasvæði (námundað við næstu 5 mm)</b>	l b	– cm
<b>Orkunotkun á hitasvæði eða hitaflöt (á kg)</b>	Electric cooking	svæði 1: 179,7 Wh/kg svæði 2: 188,7 Wh/kg svæði 3: 189,4 Wh/kg svæði 4: 208,4 Wh/kg
<b>Orkunotkun fyrir helluborðið (reiknuð á kg)</b>	Electric hob	191,6 Wh/kg

## Orkusparnaður

Farðu eftir ráðleggingunum hér fyrir neðan til að spara orku við matargerð:

- Ekki sjóða meira vatn en þú þarft að nota.
- Notaðu alltaf lok (ef það er mögulegt).
- Settu eldunaráhald á hitasvæðið áður en þú kveikir á hitasvæðinu.
- Settu litla potta á minni hitasvæðin.
- Láttu potta vera á miðjunni á hitasvæðunum.
- Notaðu afgangshita á hitasvæðunum til að halda mat heitum o.s.frv.

# Notkun

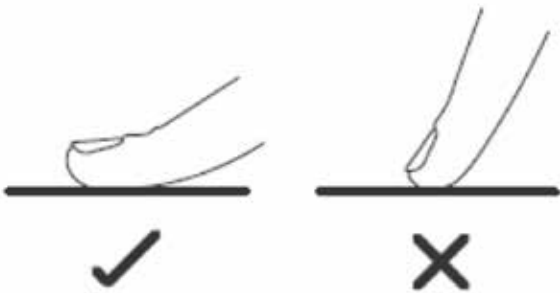
## Snertistjórnborð

Þetta stjórnborð bregst við snertingu, þannig að þú þarft ekki að ýta fast.

Ýttu með efsta hluta fingursins, en ekki bara bláenda fingursins.

Þegar hnappurinn er virkjaður heyrst píp.

Passaðu að stjórnborðið sé alltaf hreint og þurr og að það séu ekki neinir hlutir settir ofan á það (til dæmis áhöld eða tuskur). Jafnvel örlítið vatn getur gert það að verkum að erfitt er að nota stjórnborðið.



Ekki nota eldunaráhöld með skemmdum brúnum eða kúptum/íhvolfdum botni.



Gakktu úr skugga um að botninn á eldunaráhaldinu sé sléttur, að hann liggja alveg flatur til móts við glerborðið og að hann sé af sömu stærð og hitasvæðið. Settu eldunaráhöld alltaf á miðjuna á hitasvæðunum.



Lyftu eldunaráhaldinu alltaf af keramikhellunni – ekki draga það (glerborðið getur rispast).



## Byrjað að elda

Þegar helluborðið er farið í gang þá er einu sinni og það kviknar á öllum gátljósum í 1 sekúndu (þetta gefur til kynna að spanhelluborðið er í reiðuham).

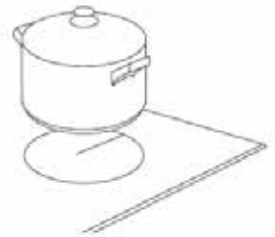
Þrýstu á ON/OFF

Allar ljósdíóður sýna (-).



Settu hentugt eldunaráhald á hitasvæðið sem þú vilt nota.

Passaðu að botninn á eldunaráhaldinu og yfirborðið á hitasvæðinu séu hrein og þurr.

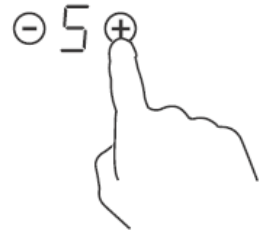


Stilltu hitann með því að þrýsta á (-) eða (+).

Ef þú velur ekki hitastillingu innan 1 mínútu slökknar á keramikhelluborðinu með sjálfvirkum hætti. Til að setja í gang aftur byrjar þú á skrefi 1.

Þú getur breytt hitastillingunni hvenær sem er á meðan eldmenskunni stendur.

Þrýstu á einhvern af þessum hnöppum til að hækka eða lækka hitann.



## Eldamensku lokið

Slökktu á hitasvæðinu með því að lækka hitann niður í (0) eða með því að þrýsta á (-) og (+) samtímis.



Slökktu á öllu keramikhelluborðinu með því að þrýsta á ON/OFF.



### Passaðu þig að snerta ekki heita yfirborðsflæti.



Táknið (H) birtist á hitasvæðinu þegar það er orðið of heitt til að snerta það. Táknið hverfur þegar yfirborðið hefur kólnað það mikið að það er hættulaust. Hitasvæði sem enn er heitt er einnig hægt að nota til að hita upp annað eldunaráhald (á þann hátt sparar þú orku).



### Læsa stjórnborði

Hægt er að læsa stjórnborðinu (til dæmis til að koma í veg fyrir að börn kveiki óvart á hitasvæði).

Þegar stjórnborðið er læst virkar eingöngu ON/OFF aðgerðin.



### Læsa stjórnborði:

Þrýstu á lás-táknið . Tímamælirinn sýnir (Lo).

### Aflæsa stjórnborði:

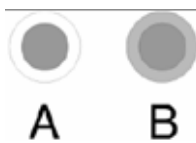
Gakktu úr skugga um að búið sé að kveikja á keramikhelluborðinu.

Þrýstu á lás-táknið  í nokkrar sekúndur.

Þegar helluborðið er læst er allur stjórnbúnaður á því óvirkur (fyrir utan ON/OFF).  Þú getur alltaf slökkt á keramikhelluborðinu með því að þrýsta á ON/OFF  í neyðartilvikum (til að framkvæma aðrar aðgerðir verður þú að aflæsa helluborðinu fyrst).

### Notkun á stýringu fyrir tvískipt hitasvæði

- Þessa aðgerð er einungis hægt að nota á hitasvæði 4.
- Innra svæði tvískipta hitasvæðisins (A) er hægt að nota eitt og sér og svæði (B) er hægt að nota á sama tíma.



### Tvískipta hitasvæðið virkjað


Stilltu á þá orkustillingu sem þú óskar eftir (1–9)

(innra hitasvæðið fer í gang).



Þrýstu á stýringuna fyrir tvískipta hitasvæðið einu sinni til að velja svæði (B).




Það kviknar á einni ljósdíóðu fyrir ofan stýringuna á tvöfalda eldunarsvæðinu. 

Stöðumerki fyrir eldunarham sýnir á víxl (=) og (6).



### Slökkt á tvískipta hitasvæðinu

Þegar hitasvæði 4 er stillt á svæði (B) þrýstir þú einu sinni á  til að fara aftur á svæði (A) (það slökknar á tvöfalda hitasvæðinu).

Þegar slökknar á tvískipta hitasvæðinu sýnir stöðumerkið fyrir eldunarham 6.

### Ath!

Einungis hitasvæði 4 er með tvískipt hitasvæði.

Þú getur stillt hitann á milli 1 og 9.

Einungis hitasvæði 4 getur verið með tvö svæði virk á sama tíma.

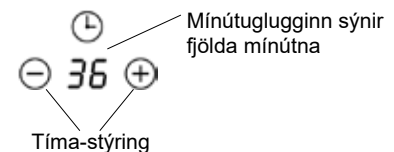
### Tímamælir

Þú getur notað tímamælinn á tvo ólíka vegu:

- sem mínútuteljara (í þessu tilfalli slökknar ekki á neinu hitasvæði þegar tíminn sem er stilltur er liðinn).
- til að slökka á einu eða fleiri hitasvæðum (þegar tíminn sem er stilltur er liðinn).

Hægt er að stilla tímamælinn á að hámarki 99 mínútur.

### Tímamælir – yfirlit

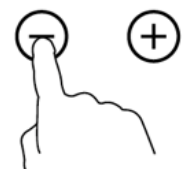


### Nota tímamæli sem mínútuteljara

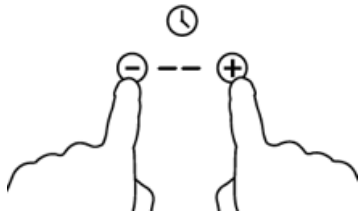
Ef þú velur ekki neitt hitasvæði

Passaðu að búið sé að kveikja á keramikhelluborðinu og að kveikt sé á að minnsta kosti einu hitasvæði jafn lengi og tímamælirinn er stilltur á. Það slökknar á helluborðinu sjálfvirk til að spara orku ef ekkert hitasvæði er valið.

Breyttu stillingunni á tímamælinum með (-) eða (+). Gátljós fyrir mínútuteljara byrjar að blinka á tímamælinum.

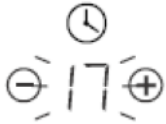


Þrýstu á (-) og (+) samtímis til að slökkva á tímamælinum ((--)) birtist á mínútuþlugganum).



Niðurtalningin byrjar strax þegar búið er að stilla tímann.

Í þlugganum birtist tíminn sem eftir er og tímamælirinn blikkar í 5 sekúndur.



Þegar tíminn sem var stilltur er liðinn heyrst píp í 30 sekúndur og tímamælirinn sýnir (--).



### Ábendingar:

- Þrýstu á (-) eða (+) á tímamælinum einu sinni til að auka eða minnka tímann um eina mínútu.
- Haltu inni (-) eða (+) á tímamælinum til að auka eða minnka tímann um 10 mínútur.
- Ef tímamælirinn er stilltur á meira en 99 mínútur þá byrjar hann frá 0 mínútum.

### Tímamælirinn stilltur til að slökkva á einu eða fleiri hitasvæðum

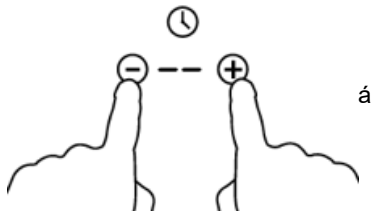
Þrýstu á (-) eða (+) fyrir það hitasvæði sem þú vilt stilla tímann á.



Stilltu tímann með því að þrýsta á tímamælis-stýringuna.

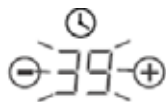


Þrýstu á (-) og (+) samtímis til að slökkva á tímamælinum ((--)) birtist mínútuþlugganum).

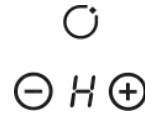


Niðurtalningin byrjar strax þegar búið er að stilla tímann.

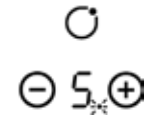
Í þlugganum birtist tíminn sem eftir er og tímamælirinn blikkar í 5 sekúndur.



Þegar eldunartíminn er liðinn slokknar á hitasvæðinu með sjálfvirkum hætti (í þlugganum birtist (H), sem gefur til kynna að það er heitt).



**ATH!** Það kviknar á rauða punktinum við hliðina á stöðumerkinu fyrir orku sem gefur til kynna að svæðið sé valið.



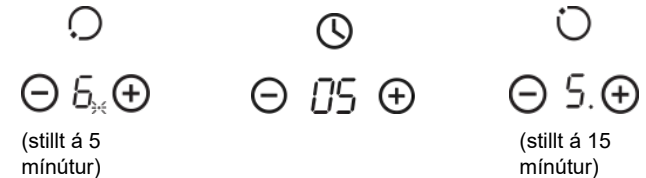
Til að breyta tímanum eftir að tímamælirinn hefur verið stilltur byrjar þú á skrefi 1.

### Tímamælirinn stilltur til að slökkva á einu eða fleiri hitasvæðum

Ef þessi aðgerð er notuð á fleiri en eitt svæði þá sýnir tímamælirinn stysta tímann sem eftir er

(dæmi: ef svæði 1 er stillt á 5 mínútur og svæði 2 á 15 mínútur þá sýnir tímamælirinn (5)).

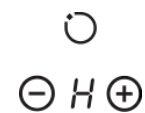
**ATH!** Rauði punkturinn við hliðina á stöðumerkinu fyrir orku blikkar.



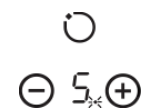
Þegar tíminn á tímamælinum er liðinn slokknar á hitasvæðinu. Þegar það er búið birtist tímamælirinn fyrir mínútur á næsta hitasvæði og punkturinn fyrir svæðið blikkar.



Þegar eldunartíminn er liðinn slokknar sjálfvirk á hitasvæðinu.



**Ath!** Það kviknar á rauða punktinum við hliðina á stöðumerkinu fyrir orku sem gefur til kynna að svæðið sé valið.



Til að breyta tímanum eftir að tímamælirinn hefur verið stilltur byrjar þú á skrefi 1.



**Varnir gegn ofhitnun**

Hitaskynjari vaktar hitastigið inni í keramikhelluborðinu. Ef of hátt hitastig greinist slokknar á keramikhelluborðinu með sjálfvirkum hætti.

**Viðvörðun vegna hellu sem er enn heitt**

Þegar slökkt er á hellu eftir langa notkun verður hún ekki strax aftur köld ((H) gefur til kynna að hellan sé enn heit).

**Sjálfgfenn vinnutími**

Ef þú gleymir að slökka á hitasvæði fer í gang öryggisaðgerð sem slekkur á helluborðinu með sjálfvirkum hætti. Verksmiðjustillingar á tímanum fyrir að slökka með sjálfvirkum hætti á helluborðinu er að sjá í töflunni hér að neðan:

Orkustilling	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Sjálfgfenn vinnutími (klukkutímar)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

## Viðmiðunarreglur fyrir eldamennsku

**ATH!**

Farðu varlega þegar þú steikir – olía og feiti hitna mjög hratt (sérstaklega ef þú notar orku-aukningu). Við mjög hátt hitastig kviknar í olíu og feiti (það getur verið mjög hættulegt og skapað eldhættu).

**Eldunarleiðbeiningar**

Lækkaðu hitastigið þegar byrjar að sjóða í eldunaráhaldinu. Ef þú notar lok getur þú stýtt eldunartímann og sparað orku með því að lækka hitann.

Notaðu eingöngu það magn af vökva eða feiti sem þörf er á við eldamennskuna (of mikill vökvi lengir eldunartímann).

Byrjaðu að elda matinn við hátt hitastig og lækkaðu hitann svo handvirkt þegar maturinn er gegnumeldaður.

**Hæg suða, sjóða hrísgrjón**

Hæg suða á sér stað þegar hitastigið er um það bil 85°C (loftbólur birtast af og til frá botninum og koma upp á yfirborðið). Með þessari eldunaraðferð verður maturinn mjög góður og vel eldaður þar sem bragðið fær að þróast án þess að maturinn sé ofeldaður. Matur sem á að elda á þennan hátt er t.d. súpur, steikur og sósar sem byggja á eggjum/hveiti.

Við tiltekna matargerð (það með talið að sjóða hrísgrjón með ísogs aðferðinni) getur hitinn þurft að vera aðeins hærrí en lægsta stillingin (á þann hátt tryggir þú að maturinn sé rétt eldaður og innan ráðlags tímaramma).

**Brúna steik**

Eldun á bragðgóðri steik:

1. Láttu kjötið vera við stofuhita í um það bil 20 mínútur áður en það er eldað.

2. Hitaðu þykkbotna pönnu.

3. Penslaðu báðar hliðar steikarinnar með olíu. Settu smávegis af olíu á heita pönnuna og settu steikina á hana.

4. Snúðu steikinni aðeins einu sinni þegar þú eldar hana. Nákvæmur eldunartími er breytilegur eftir því hversu þykk steikin er og hversu vel þú vilt að hún sé elduð. Eldunartíminn getur verið á milli 2 og 8 mínútur á hvorri hlið. Þrýstu á steikina til að kanna hversu vel elduð hún er – því stífarí sem hún er þeim mun gegnumsteiktari er hún.

5. Láttu steikina hvíla í nokkrar mínútur á heitri steikarpönnu svo að hún verði meyr.

**Steikja mat**

1. Notaðu wokpönnu með sléttum botni eða stóra pönnu.

2. Vertu tilbúin/n með öll hráefni og öll áhöld. Steiktu matinn á skömmum tíma (það á ekki að taka langan tíma að steikja). Ef þú ætlar að steikja mikið magn af mat skalt þú skipta hráefnunum upp í minni skammta.

3. Forhitaðu pönnuna í stutta stund og helltu tveimur matskeiðum af olíu á hana.

4. Byrjaðu alltaf á að elda kjötið fyrst ef þú ætlar að elda mörg ólík hráefni (settu kjötið sem búið er að elda til hliðar til að halda því heitu).

5. Steiktu grænmetið. Þegar það er orðið heitt og er enn stökkt skaltu lækka hitann á hitasvæðinu, settu síðan kjötið á pönnuna og bættu sósunni út á.

6. Hrærðu hráefnunum varlega saman og passaðu að þau séu orðin heit í gegn áður en þú tekur pönnuna af hellunni.

7. Berðu matinn strax á borð!

## Hitastillingar

Stillingarnar hér að neðan eru einungis til viðmiðunar. Nákvæm stilling er breytileg út frá fleiri ólíkum þáttum (til dæmis út frá því hvernig pottur er notaður og hversu mikið á að elda). Prófaðu þig áfram til að finna bestu stillinguna fyrir keramikhelluna.

Hitastillingar	Hentar fyrir
1–2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• hita lítið magn af mat á lágum hita</li> <li>• bræða súkkulaði, smjör og mat sem brennur fljótt</li> <li>• hæga suðu</li> <li>• hæga hitun</li> </ul>
3–4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• hita upp aftur</li> <li>• hraða suðu</li> <li>• sjóða hrísgrjón</li> </ul>
5–6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pönnukökur</li> </ul>
7–8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• léttsteikja</li> <li>• elda pasta</li> </ul>
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• steikja</li> <li>• brúna</li> <li>• ná upp suðu á súpu</li> <li>• sjóða vatn</li> </ul>

## Umhirða og hreinsun

Hvað?	Hvernig?	Mikilvægt!
Hversdagsleg óhreinindi á glerinu (fingraför, blettir, óhreinindi eftir mat eða eftir eitthvað matarkyns sem ekki inniheldur sykur)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Taktu keramikhelluborðið úr sambandi við rafmagn.</li> <li>2. Berðu á hreinsiefni fyrir keramikhellur á meðan gleryfirborðið er enn örliðið heitt (ekki mjög heitt!).</li> <li>3. Skolaðu efnið af yfirborðinu og þurrkaðu það með hreinni tusku eða eldhúspappír.</li> <li>4. Settu rafmagn á keramikhelluborðið.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Þegar straumurinn er tekinn af keramikhelluborðinu hættir gátljós fyrir heit hitasvæði (H) að sjást, en þau kunna engu að síður enn að vera heit! Farðu mjög varlega.</li> <li>• Grófir svampar, sumir nælonsvampar og hreinsiefni sem eru sterk/með svarfefnum geta rispað glerið. Athugaðu alltaf hvort svampurinn sem þú ætlar að hreinsa með hentar fyrir glerhelluborð áður en þú notar hann.</li> <li>• Passaðu að enginn afgangur af hreinsiefninu verði eftir á keramikhelluborðinu (það geta komið blettir á glerið).</li> </ul>
Slettur, afgangur sem hafa bráðnað og sykurbrað á glerinu	<p>Fjarlægðu þetta samstundis af keramikhelluborðinu með sköfu fyrir keramikhelluborð (eða svipuðum hlut sem hentar fyrir keramikhelluborð). Passaðu að skemma ekki yfirborðið á hitasvæðinu.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Taktu keramikhelluborðið úr sambandi við rafmagn.</li> <li>2. Haltu sköfunni/áhaldu með 30° halla og skafðu blettinn/það sem hellist niður af hitasvæðinu (skafðu það yfir á kaldan hluta á keramikhelluborðinu).</li> <li>3. Hreinsaðu blettinn/það sem hellist niður með viskastykki eða eldhúspappír.</li> <li>4. Fylgdu skrefum 2–4 í Hversdagsleg óhreinindi á glerinu (sjá hér að ofan).</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hreinsaðu blettina strax (til dæmis mat sem hefur bráðnað, sykurbrað eða það sem hefur hellst niður). Ef blettirnir eru enn á hellunni þegar hún kólnar getur orðið erfitt að ná þeim af (þeir geta jafnvel skemmt glerið varanlega).</li> <li>• Hætta á skurðsárum: Þegar öryggishlífin er dregin til baka er skafan beitt eins og rakvélarblað. Farðu mjög varlega þegar þú notar hana, og geymdu hana alltaf þar sem börn ná ekki til hennar.</li> </ul>
Þegar hellist niður á snerti-stjórnborðið	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Taktu keramikhelluborðið úr sambandi við rafmagn.</li> <li>2. Þurrkaðu upp það sem hellist niður.</li> <li>3. Þurrkaðu yfirborðið á snerti-stjórnborðinu með hreinum rökum svampi eða tusku.</li> <li>4. Þurrkaðu svæðið þar til það er orðið alveg þurr (notaðu eldhúspappír).</li> <li>5. Settu rafmagn á keramikhelluborðið.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ef það er vökvi á keramikhelluborðinu getur verið að það slokkni á því (það heyrir píp) og snerti-stjórnborðið virkar jafnvel ekki. Þurrkaðu svæðið þar sem snerti-stjórnborðið er áður en þú kveikir aftur á keramikhelluborðinu.</li> </ul>

# Ábendingar

Vandamál	Möguleg orsök	Viðbrögð
Keramikhelluborðið fer ekki í gang.	Engin rafmagnstenging.	Gakktu úr skugga um að keramikhelluborðið sé tengt við rafmagn og að rafmagnið sé slegið inn. Athugaðu hvort húsið sé rafmagnslaust. Hafðu samband við viðurkenndan rafvirkja ef þú ert viss um að það sé ekki rafmagnslaust eða eitthvað þvíumlíkt.
Snerti-stjórnborðið virkar ekki.	Stjórnborðið er læst.	Taktu læsinguna af stjórnborðinu. Skoðaðu kaflann Notkun til að fá leiðbeiningar um notkun á keramikhelluborðinu.
Það er erfitt að nota snerti-stjórnborðið.	Orsökina kann að vera sú að það er þunnt lag af vatni á stjórnborðinu eða að þú notar bláendann á fingrinum til að þrýsta á það.	Passaðu að snerti-stjórnborðið sé þurr og að þú þrýstir með öllum neðsta hluta fingursins á stjórnborðið.
Glerið er rispað.	Það eru grófar brúnir á eldunaráhöldunum. Það er verið að nota grófan svamp eða hreinsiefni sem henta ekki til að hreinsa helluborðið.	Notaðu eldunaráhöld með sléttum og jöfnum botni. Skoðaðu kaflann Eldunaráhöld sem hægt er að nota.  Skoðaðu kaflann Umhirða og hreinsun.
Það heyrast hljóð þegar sumir pottar eru notaðir (snark eða smellir).	Þetta kann að vera vegna uppbyggingarinnar á eldunaráhöldinu (lög af ólíkum málum sem titra á ólíkan hátt).	Þetta er eðlilegt fyrir eldunaráhöld og gefur ekki til kynna að eitthvað sé að.

# Uppsetning

## Búnaður fyrir uppsetningu

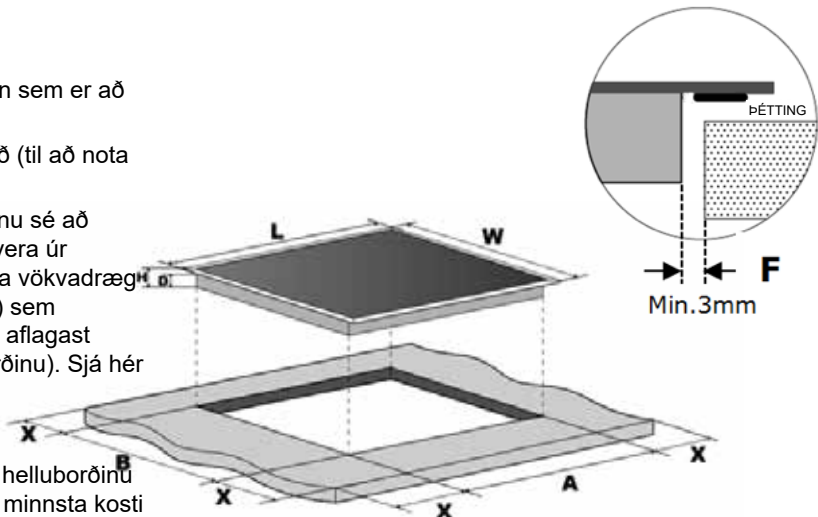
Sagaðu gat á vinnuborðið í samræmi við málin sem er að finna á teikningunni.

Geymdu að minnsta kosti 5 sm í kringum gatið (til að nota fyrir festingar við uppsetningu).

Gakktu úr skugga um að þykktin á vinnuborðinu sé að minnsta kosti 30 mm. Vinnuborðið verður að vera úr hitaþolnu og einangrandi efni (tré, tefjaefni eða vökvadrægt efni má eingöngu nota ef þau eru gegndreypt) sem leiðir ekki rafmagn (hætta á rafstuði) eða sem aflagast auðveldlega (sökum hitageislunar frá helluborðinu). Sjá hér fyrir neðan:



Ath! Öryggisfjarlægð á milli hliðanna á helluborðinu og innra yfirborðs vinnuborðsins á að vera að minnsta kosti 3 mm.



L (mm)	B (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	55	51	560 (+ 1–4 mm)	490 (+ 1–4 mm)	50 (lágmark)	3 (lágmark)

Gakktu úr skugga um að keramikhelluborðið sé vel loftræst og að ekkert loki fyrir loftinntak eða loftúttak. Gakktu úr skugga um að keramikhelluborðið sé í góðu ásígnomulagi. Sjá hér fyrir neðan.



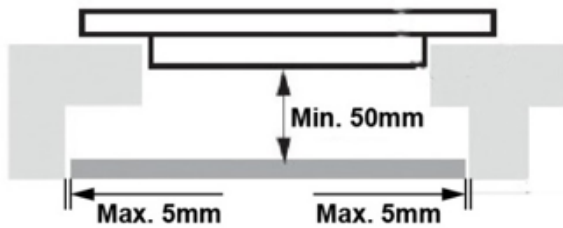
Ath! Öryggisfjarlægðin á milli helluborðsins og skápsins sem er fyrir ofan það á að vera að minnsta kosti 760 mm.

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E
760	50 (lágmark)	20 (lágmark)	Loftinntak	Loftúttak 5 mm

## VIÐVÖRUN!

### Tryggðu að loftræstingin sé nægilega góð

Gakktu úr skugga um að keramikhelluborðið sé vel loftræst og að ekkert loki fyrir loftinntak eða loftúttak. Til að koma í veg fyrir slyssæringu við heitan neðri hluta helluborðsins (eða rafstuð á meðan vinnu standur) verður að setja upp tréplötu (og festa með skrúfum) í fjarlægð sem er að lágmarki 50 mm frá neðsta hluta helluborðsins. Farðu eftir leiðbeiningunum hér fyrir neðan.



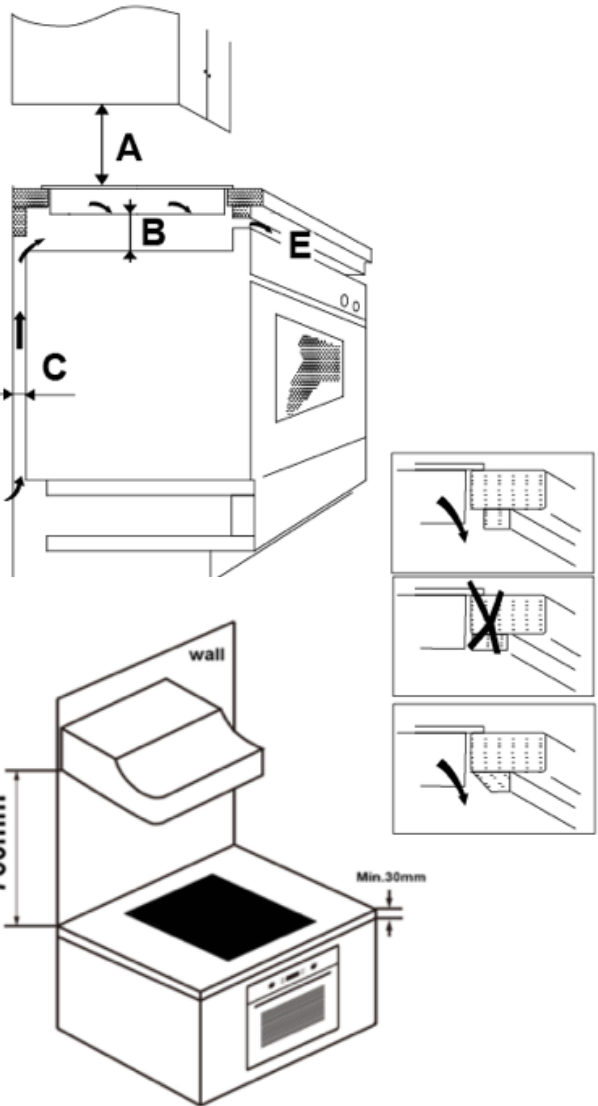
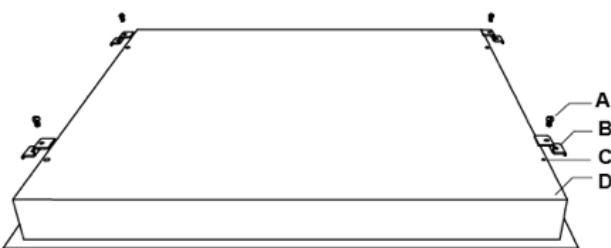
Það eru loftræstigöt að utanverðu á öllum hliðum helluborðsins. Gakktu úr skugga um að vinnuborðið loki ekki fyrir þessi göt þegar þú kemur helluborðinu fyrir.

Límið sem er notað til að festa efni úr plasti eða tré í eldhússkápum verður að þola hitastig upp að 150°C (rangt lím getur valdið því að efnið losnar).

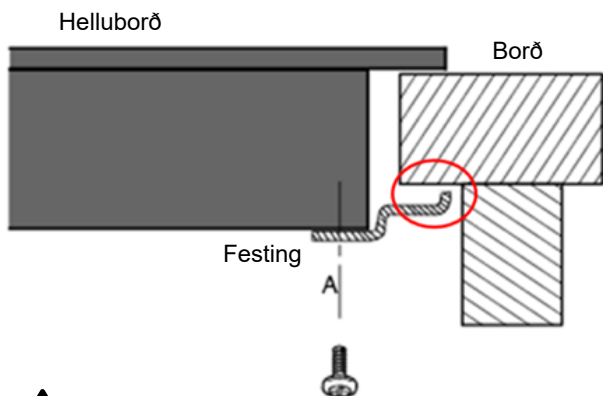
Veggurinn á bakvið og nærliggjandi yfirborð verða því að þola hitastig upp á 90°C.

## Áður en festingar eru staðsettar

Settu tækið á stöðugan og sléttan flöt (notaðu pakkningarefnið). Passaðu að skemma ekki stjórnbúnaðinn sem stendur upp úr helluborðinu. Skrúfaðu fjórar festingar fastar á neðan á helluborðið (sjá mynd) og festu helluborðið við vinnuborðið þegar það er komið í rétta stöðu.



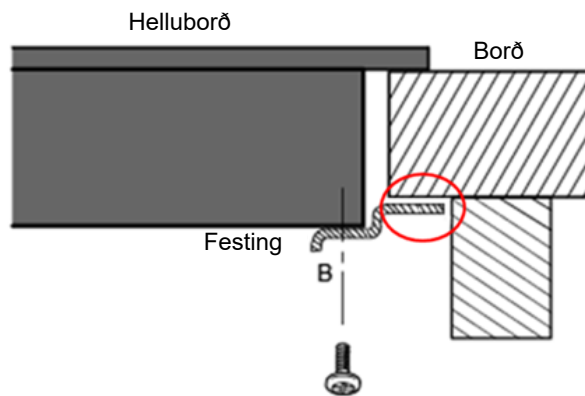
- A. Skrúfa
- B. Festing
- C. Gat fyrir skrúfu
- D. Grunnur



Festingarnar mega alls ekki snerta innra yfirborðið á vinnuborðinu þegar uppsetningu er lokið (sjá mynd).

## Varúð

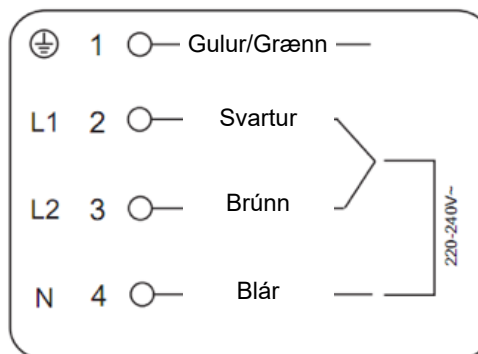
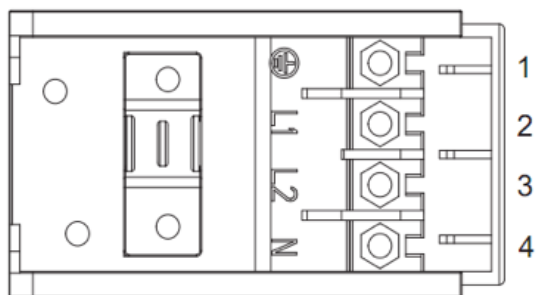
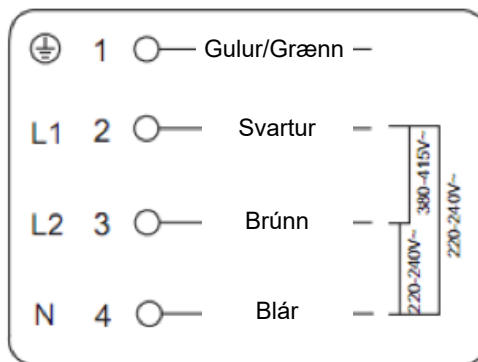
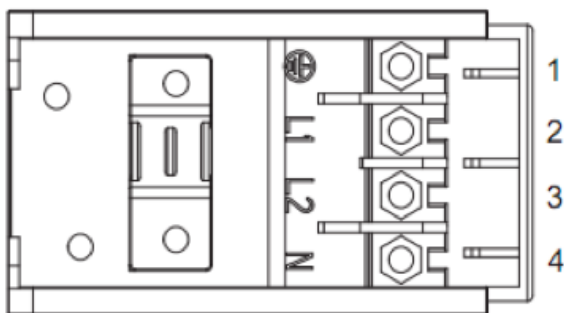
1. Viðurkenndur rafvirki verður að sjá um uppsetningu á keramikhelluborðinu. Hafðu samband við okkur ef þú þarft á hjálp að halda. Ekki gera þetta sjálf/ur.
2. Það má ekki festa keramikhelluborðið fyrir ofan kælibúnað, uppþvottavél eða þurrkara.
3. Keramikhelluborðið verður að vera uppsett þannig að góð varmaútleislun sé tryggð (ef ekki þá hefur það slæm áhrif á áreiðanleika þess).
4. Veggurinn og spanhitasvæði fyrir ofan yfirborðið á vinnuborðinu verða að þola hita.
5. Jafnvel samlímdar plötur og límið verður að þola hita.
6. Ekki nota gufuhreinsi við hreinsun.



## Hellan tengd við rafmagn

Tengdu við rafmagn samkvæmt viðeigandi staðli (notaðu eins-póls lekaliða). Sjá leiðbeingar um tengingu hér fyrir neðan.

1. Viðurkenndur rafvirki verður að sjá um að skipta um kapal (skemmdan kapal eða kapal sem þarf að skipta um af öðrum ástæðum).
2. Ef tengja á tækið beint við rafmagn verður að setja upp lekaliða sem virkar á öll rafskaut (e. omnipolar circuit breaker) (lágmarks fjarlægð á milli tengja: 3 mm).
3. Það er á ábyrgð þess sem sér um uppsetningu að tryggja að rafmagnstengingar séu réttar og að þær uppfylli gildandi reglugerðir varðandi öryggi.
4. Kapallinn má ekki vera beygður eða vera undir þrýstingi.
5. Athugaðu kapalinn með reglubundnum hætti! Ef skipta þarf um hann þarf að fá viðurkenndan rafvirkja til að sjá um það.



Neðri hlutinn á helluborðinu og rafmagnssnúran eru ekki aðgengileg eftir uppsetningu.

# Förgun úrgangs

Ekki farga tækinu með óflokkuðu heimilissorpi. Það þarf að farga þessu tæki sem sérstökum úrgangi.

## Umbúðafni

Hægt er að endurvinna umbúðafni sem er með endurvinnslutákni. Settu umbúðafni í endurvinnslugám.

## Rétt förgun á þessu tæki

Þetta tæki er merkt í samræmi við WEEE-tilskipun 2012/19/EU um úrgang sem samanstendur af eða inniheldur rafmagns- eða rafeindabúnað. Með því að tryggja að þessu tæki sé fargað á réttan máta hjálpar þú við að koma í veg fyrir slæm áhrif á umhverfið og heilsu manna, sem annars gæti orsakast ef ekki rétt er staðið að förgun.

Táknið á tækinu gefur til kynna að það megi ekki meðhöndla það eins og venjulegt heimilissorp. Farðu með tækið á endurvinnslustöð og flokkaðu það sem rafmagns/rafeindabúnað.

Það þarf að farga þessu tæki sem sérstökum úrgangi. Ef þú vilt fá frekari upplýsingar um hvernig á að farga tækinu skaltu hafa samband við innlend yfirvöld, endurvinnslustöðina eða söluaðilann.

Ef þú vilt fá frekari upplýsingar um hvernig á að farga tækinu skaltu hafa samband við innlend yfirvöld, endurvinnslustöðina eða söluaðilann.



IS



# GARANTI WARRANTY TAKUU ÁBYRGÐ

Kvalitetsgaranti gäller för konsument

Quality warranty applies to consumers

Kvalitetsgaranti gjelder for forbrukere

Kvalitetsgarantien gælder for almindelige  
forbrugere

Kuluttajalle on voimassa laatutakuu

Gæðaábyrgð fyrir neytandann

**ELVITA**