

# BRUKSANVISNING BRUGSANVISNING USER MANUAL KÄYTTÖOHJE NOTKUNARLEIÐBEININGAR

<b>SE</b>	Bruksanvisning / Installationshandbok .....	2
<b>NO</b>	Bruksanvisning / Installasjonsanvisning.....	26
<b>GB</b>	User manual / Installation manual .....	50
<b>DK</b>	Brugsanvisning / Installationsvejledning.....	74
<b>FI</b>	Käyttö-/asennusohje.....	98
<b>IS</b>	Notkunarleiddbeiningar / Handbók um uppsetningu.....	122

Läs bruksanvisningen noggrant innan du använder denna produkt. Spara bruksanvisningen för framtida bruk.

Les bruksanvisningen nøye før du tar i bruk produktet. Ta vare på bruksanvisningen for fremtidig bruk.

Before using this product, please read the user manual carefully. Save the user manual for future reference.

Læs brugsanvisningen grundigt, inden du anvender produktet. Gem brugsanvisningen til fremtidig brug.

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

Lestu notkunarleiddbeiningarnar vandlega áður en varan er tekin í notkun.

Geymdu notandaleiddbeiningarnar til uppflættinga síðar.

INDUKTIONSHÄLL / INDUKSJONSTOPP / INDUCTION HOB /  
INDUKTIONSENHED / INDUKTIOKEITTOTASO /  
SPANHELLUBORÐ



MOD NR: CIH4661S

# INNEHÅLL

<b>1. Förord</b>	<b>3</b>
1.1 Säkerhetsvarningar	3
1.2 Installation	3
1.2.1 Risk för elstöt	3
1.2.2 Risk för skärskada	3
1.2.3 Viktiga säkerhetsanvisningar	3
1.3 Drift och underhåll	4
1.3.1 Risk för elstöt	4
1.3.2 Hälsorisk	4
1.3.3 Risk för brännskada	4
1.3.4 Risk för skärskada	4
1.3.5 Viktiga säkerhetsanvisningar	4
<b>2. Produktintroduktion</b>	<b>7</b>
2.1 Vy ovanifrån	7
2.2 Kontrollpanel	7
2.3 Funktionsprincip	8
2.4 Före användning av ny induktionshäll	8
2.5 Tekniska data	8
<b>3. Användning</b>	<b>9</b>
3.1 Touch-reglage	9
3.2 Kockärl som kan användas	9
3.3 Användning	10
3.3.1 Börja laga mat	10
3.3.2 Avsluta matlagning	10
3.3.3 Använda boost- funktionen	11
3.3.4 Låsa reglage	11
3.3.5 Timedisplay	12
3.3.6 Standardinställd drifttid	13
<b>4. Riktlinjer för matlagning</b>	<b>14</b>
4.1 Matlagningstips	14
4.1.1 Sjudning, koka ris	14
4.1.2 Bryna biff	14
4.1.3 Fräsa mat	14
4.2 Detektering av små föremål	14
<b>5. Värmeinställning</b>	<b>15</b>
<b>6. Skötsel och rengöring</b>	<b>16</b>
<b>7. Tips</b>	<b>17</b>
<b>8. Felvisning och inspektion</b>	<b>18</b>
<b>9. Installation</b>	<b>20</b>
9.1 Installationsutrustning	20
9.2 Försäkra dig om följande före installation av hällen:	21
9.3 Försäkra dig om följande efter installation av hällen:	22
9.4 Före placering av fästen	22
9.5 Justera fästets läge	22
9.6 Försiktighet	23
9.7 Ansluta hällen till nätspänning	23

# 1. Förord

## 1.1 Säkerhetsvarningar

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

## 1.2 Installation

### 1.2.1 Risk för elstöt

- Koppla bort apparaten 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.

### 1.2.2 Risk för skärskada

- Var försiktig! Hällens kanter är vassa.
- Det finns risk för skärskada om du inte är försiktig.

### 1.2.3 Viktiga säkerhetsanvisningar

- Läs dessa anvisningar noggrant innan du installerar apparaten.
- Placera aldrig brännbara material eller produkter på denna apparat.
- Försäkra dig om att personen som installerar apparaten har tillgång till denna information.
- För att installationen av apparaten ska vara godkänd måste dessa installationsanvisningar efterföljas.
- Denna apparat måste installeras och jordas på korrekt sätt av behörig elektriker.

- Anslut apparaten till en krets som är utrustad med frånskiljare med vilken du kan bryta strömförsörjningen.
- Om apparaten inte installeras korrekt kan följden bli att garantin upphör att gälla och att rätten till garantianspråk upphör.
- Denna enhet kan användas av barn från 8 år och uppåt och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap, förutsatt att de övervakas eller får instruktioner angående säker användning av enheten och förstår aktuella risker.
- Barn får inte leka med enheten. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn utan tillsyn.
- Om nätsladden är skadad ska den bytas ut av tillverkaren, dess servicerepresentant eller annan behörig person (skadad nätsladd utgör en fara).
- Varning! Stäng av enheten omedelbart om hällens yta har sprickor (hällar av glaskeramik eller liknande material skyddar strömförande komponenter och kan därför orsaka elstöt).
- Placera inte metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock på hällen (de kan bli mycket varma).
- Använd inte ångrengörare vid rengöring.
- Rengör inte kokplattan med ångrengörare.

- Enheten är inte avsedd för användning tillsammans med extern timer eller separat fjärrstyrningssystem.
- **WARNING! Brandrisk! Förvara inte föremål på värmezonen.**
- Lämna inte enheten obevakad under tillagning. Vid korta tillagningsprocesser ska enheten övervakas kontinuerligt.
- **WARNING! 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 lågan med lock eller brandfilt.**

## 1.3 Drift och underhåll

### 1.3.1 Risk för elstöt

- Använd inte induktionshällen om den är trasig eller har sprickor. Bryt omedelbart anslutningen till nätspänning om induktionshällens yta går sönder eller spricker. Kontakta behörig elektriker.
- Om dessa anvisningar inte efterföljs kan följden bli elstöt eller dödsfall.

### 1.3.2 Hälsorisk

- Denna apparat uppfyller säkerhetsstandarder för elektromagnetism.
- Hur som helst måste du om du har pacemaker eller andra elektriska implantat (som till exempel insulinpump) kontakta din läkare eller tillverkaren av implantatet innan du använder denna apparat. Försäkra dig om att implantatet inte påverkas av apparatens elektromagnetiska fält.

**Om dessa anvisningar inte efterföljs kan följden bli allvarlig skada eller dödsfall.**

### 1.3.3 Risk för brännskada

- När apparaten används blir vissa av dess komponenter så varma att de kan orsaka brännskada.
- Var försiktig så att du inte kommer i kontakt med induktionshällen med kroppsdel, klädesplagg eller annat föremål än lämpligt kokkärl.
- Placera inte metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock på hällen (de kan bli mycket varma).
- Handtag på kastruller kan bli väldigt varma. Försäkra dig om att kastrullens handtag inte är placerat direkt över en värmezona som är påslagen. Positionera handtagen så att barn inte kan komma åt dem.
- Om dessa anvisningar inte efterföljs kan följden bli brännskada.

### 1.3.4 Risk för skärskada

- Det finns risk för skärskada om du inte är försiktig.

### 1.3.5 Viktiga säkerhetsanvisningar

- Lämna aldrig apparaten utan uppsikt när den används. Överkokning orsakar rök och (eventuellt) spill som innehåller fett, vilket kan antändas.
- Använd inte apparaten som arbetsytta eller förvaringsytta.
- Lämna inga föremål eller redskap på apparaten.
- Placera inga föremål (till exempel kreditkort, minneskort) eller elektro-

- niska anordningar (till exempel datorer, MP3-spelare) nära apparaten, eftersom dessa kan påverkas av dess elektromagnetiska magnetfält.
- Stäng av värmezonen och induktionshällen direkt efter användning enligt anvisningar i denna handbok (till exempel med touch-reglagen). Förlita dig inte på att detekteringsfunktionen ska stänga av värmezonen när du tar bort kokkärlet.
  - Barn får absolut inte leka med, sitta på, stå nära eller klättra på apparaten.
  - Förvara inte föremål som väcker barns intresse i utrymmen ovanför apparaten. Barn som klättrar upp på induktionshällen kan skadas allvarligt.
  - Lämna inte barn ensamt eller utan uppsikt i det rum där apparaten används.
  - Barn eller personer med nedsatt förmåga som inverkar på deras förmåga att använda apparaten får inte använda apparaten 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 apparaten utan att det föreligger fara för dem själva eller omgivningen.
  - Utför inga reparationer eller komponentbyten på apparaten förutsatt att detta inte rekommenderas i handboken. Alla annan service ska utföras av behörig elektriker.
  - Rengör inte induktionshällen med ångrengörare.
  - Placera inte eller tappa inte tunga föremål på induktionshällen.
  - Stå inte på induktionshällen.
  - Använd inte kokkärl med skadade kanter, och dra inte kokkärl över induktionshällen – glasytan kan skadas.
  - Använd inte stålull, hårda kökssvampar eller andra slipande rengöringsmedel för att rengöra induktionshällen (dess glasyta kan repas).
  - Om nätsladden är skadad ska denna ersättas av tillverkaren, tillverkarens servicerepresentant eller annan behörig person för att undvika fara.
  - Denna apparat är avsedd för användning i hushåll och liknande tillämpningar, som till exempel: personalkök i butiker, kontor och andra arbetsplatser; bondgårdar; gäster på hotell, motell och andra boendemiljöer; B&B.
  - **VARNING!** Denna apparat 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).
  - Denna apparat får användas av barn från 8 år och uppåt samt av personer med nedsatt fysisk förmåga, nedsatt hörsel/syn, nedsatt mental förmåga eller som saknar erfarenhet endast under överinseende av behörig person eller om de ges anvisningar om

hur apparaten används på ett säkert sätt och de förstår alla risker som föreligger.

- Barn får aldrig leka med apparaten. Apparaten får inte rengöras eller underhållas av barn som arbetar utan övervakning.
- **WARNING!** Om du lämnar kokkärl som innehåller fett eller olja utan uppsikt på hällen kan följden bli brand. Släck **ALDRIG** brand med vatten! Stäng av apparaten och täck över lågorna med lock eller brandfilt!
- **WARNING!** Brandrisk! Förvara inte föremål på värmezonen.
- **Varning!** Stäng av apparaten omedelbart om hällens yta har sprickor (det föreligger risk för elstöt, eftersom det finns strömförande komponenter under häll av glaskeramik eller liknande material).
- Rengör inte hällen med ångrengörare.
- Apparaten är inte avsedd för användning tillsammans med extern timer eller separat fjärrstyrningssystem.

## Grattis till din nya induktionshäll!

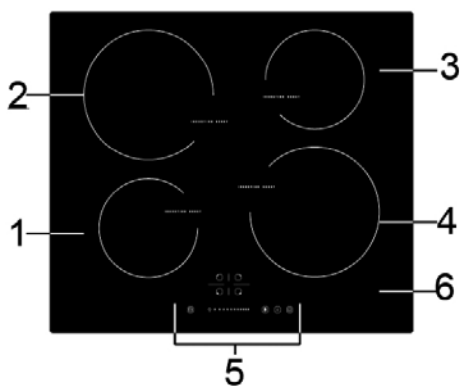
Vi rekommenderar att du läser denna bruksanvisning/installationshandbok noggrant så att du förstår hur apparaten installeras och används på korrekt sätt.

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.

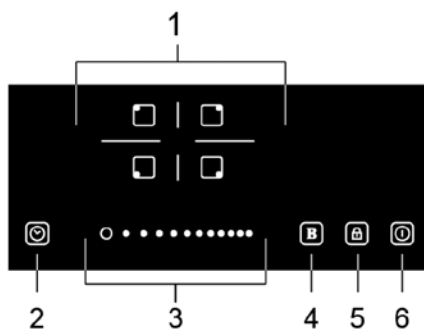
## 2. Produktintroduktion

### 2.1 Vy ovanifrån



1. Zon för max. 1 200/1 500 W
2. Zon för max. 2 300/2 600 W
3. Zon för max. 1 200/1 500 W
4. Zon för max. 2 300/2 600 W
5. Kontrollpanel
6. Glasskiva

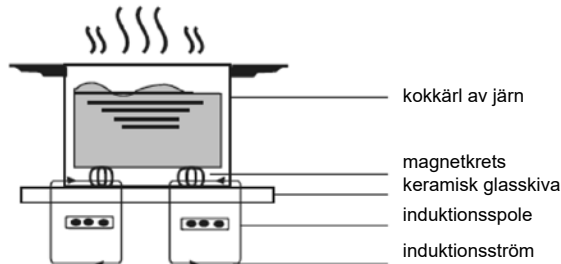
### 2.2 Kontrollpanel



1. Av/på-reglage för värmezoner.
2. Timerdisplay
3. Touch-reglage för start/timer
4. Boost-funktion
5. Låsknapp
6. Av/på

## 2.3 Funktionsprincip

Induktionstekniken är en mycket säker, avancerad, effektiv och ekonomisk matlagningsteknik. Vid induktionsvärmning genererar elektromagnetiska vibrationer värme direkt i kokkärlet (inte på hällens glasyta). Glashällen blir varm eftersom den värms upp av kokkärlet.



## 2.4 Före användning av ny induktionshäll

- Läs denna guide – särskilt avsnittet med säkerhetsvarningar!
- Avlägsna eventuell plastfilm från induktionshällen.

## 2.5 Tekniska 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.

Matlagningshäll	CIH4661S
Värmezoner	4 zoner
Nätspänning	220–240 V~ 50Hz–60Hz
Installerad elektrisk effekt	7 000 W
Produktmått: l × b × h (mm)	590 × 520 × 60
Urtagets mått: A × B (mm)	565 × 495

## Energieffektivitet

Information för elektriska hällar för hushållsbruk enligt EU 66/2014

Modellbeteckning	CIH4661S	
Typ av häll	Inbyggnadshäll	
Antal värmezoner och/eller värmeområden	4 zoner	
Uppvärmningsteknik (induktionsvärmezon och värmeområden, strålningsvärmezoner, spisplattor)	induktionsvärmezoner	
För runda värmezoner eller värmeområden: diameter för användbart ytområde för varje elektriskt uppvärmd värmezon (avrundat till närmaste 5 mm)	Ø	zon 1: 16,0 cm zon 2: 21,0 cm zon 3: 16,0 cm zon 4: 21,0 cm
För ej runda värmezoner eller värmeområden: längd och bredd för användbart ytområde för varje elektriskt uppvärmd värmezon/värmeområde (avrundat till närmaste 5 mm)	L B	– cm
Energiförbrukning per värmezon eller värmeområde (per kg)	Electric cooking	zon 1: 207,2 Wh/kg zon 2: 178,9 Wh/kg zon 3: 187,6 Wh/kg zon 4: 180,6 Wh/kg
Energiförbrukning för hällen (beräknat per kg)	Electric hob	188,6 Wh/kg

## Energibesparing

Följ nedanstående tips för att spara energi vid matlagning.

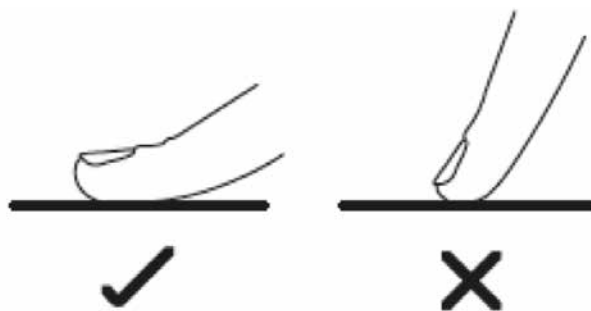
- Koka inte upp mer vatten än du behöver.
- Använd alltid lock (om möjligt).
- Placera kokkärlet på värmezonerna innan du startar zonen.
- Placera små kokkärl på de mindre värmezonerna.
- Placera kokkärlet i centrum av värmezonerna.
- Använd värmezonens restvärme för varmhållning och liknande.



## 3. Användning

### 3.1 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.



### 3.2 Kockärl som kan användas



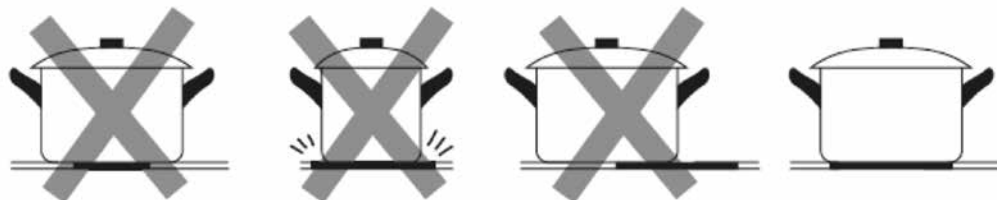
- Använd endast kockärl med botten som är lämplig för induktionshäll. Leta efter induktionssymbolen på förpackningen eller på botten av kockärl.
- Du kan kontrollera om kockärl är lämpligt för induktionshäll med hjälp av en magnet. Håll magneten mot kockärls botten. Om den fastnar är kockärl lämpligt för induktionshäll.
- Om du inte har någon magnet:
  1. Häll lite vatten i det kockärl som du vill kontrollera.
  2. Om symbolen på displayen inte blinkar och vattnet värms upp är kockärl lämpligt.
- Kockärl tillverkade av följande material är inte lämpliga för induktionshäll: rent rostfritt stål, aluminium eller koppar utan magnetbotten, glas, trä, porslin, keramik och lergods.



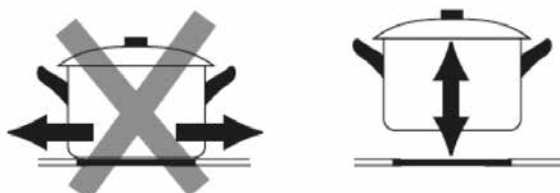
Använd inte kockärl med skadade kanter eller konvex/konkav botten.



Försäkra dig om att kockärls botten är slät, att den ligger plant mot glashällen och att den har samma storlek som värmezon. Använd kockärl som har samma diameter som den valda zonen. Om kockärl är något bredare arbetar zonen på max. effekt. Om du använder ett något mindre kockärl kan effekten bli lägre än förväntat. Kockärl med diameter som är mindre än 140 mm riskerar att inte detekteras av hällen. Placera alltid kockärl i värmezonens centrum.



Lyft alltid av kockärl från induktionshällen – dra inte av det (glasytan kan repas).



## 3.3 Användning

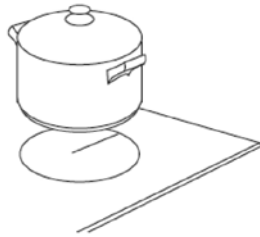
### 3.3.1 Börja laga mat

Tryck på Av/På i 3 sekunder. När hällen är startad piper summern en gång och alla displayer visar (-) eller (- -), vilket indikerar att induktionshällen är i standby-läge.

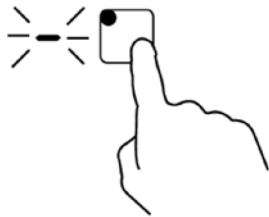


Placera ett lämpligt kokkärl på den värmezonen du vill använda.

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

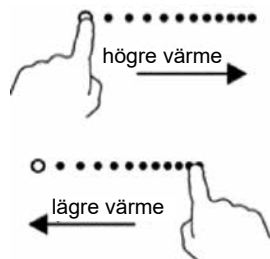


Tryck på Av/på-reglaget för värmezonen (en indikator bredvid nyckeln börjar blinka).



Ställ in värmen genom att trycka på värmereglaget.

- Om du inte väljer en värmeinställning inom 1 minut stängs induktionshällen automatiskt av. För att starta den igen börjar du om från steg 1.
- Du kan närsomhelst under matlagningen justera värmeinställningen.



Om  och värmeinställning blinkar på displayen

Detta betyder att:

- du inte har placerat ett kokkärl på korrekt värmezonen
- det kokkärl du använder inte är lämpligt för induktionshäll
- kokkärl är för litet eller inte korrekt centrerat på värmezonen.

Induktionshällen fungerar endast om ett lämpligt kokkärl finns placerat på värmezonen.

Displayen stängs av automatiskt efter 2 minuter om inget lämpligt kokkärl placeras på värmezonen.

### 3.3.2 Avsluta matlagning

Tryck på Av/på-reglaget för den värmezonen du vill stänga av.



Stäng av värmezonen genom att trycka på värmereglaget vid 0. Försäkra dig om att (0) visas på displayen.



Stäng av hela induktionshällen genom att trycka på Av/på.



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. Du kan använda värmezonen som fortfarande är varm för att värma upp ett annat kokkärl (på så sätt sparar du energi).



### 3.3.3 Använda Boost-funktionen

#### Aktivera

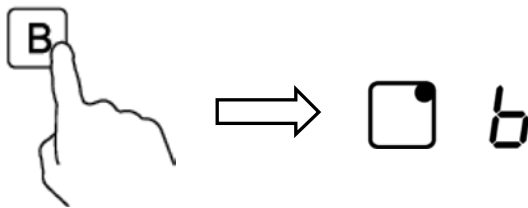
#### Boost- funktionen

Tryck på värmezonen Av/på-reglage.



När du trycker på boost- funktionen

**B** visar zonindikatorn symbolen (b) och effekten ökas till max.



#### Avbryt Boost-funktionen

Tryck på Av/på-reglaget för den värmezonen för vilken du vill stänga av Boost- funktionen.



Tryck på boost knappen **B** för att avbryta Boost- funktionen (värmezonen återgår till ursprunglig inställning).



- Boost- funktionen kan användas alla värmezoner.
- Värmezonen återgår automatiskt för till ursprunglig inställning efter 5 minuter.
- Om den ursprungliga värmeinställningen var 0, återgår den till 9 efter 5 minuter.


### 3.3.4 Låsa reglagen

- Reglagen går att låsa (för att förhindra att till exempel barn startar en värmezonen av misstag).
- När reglagen är låsta är det endast funktionen Av/på som fungerar.



#### Låsa reglage

Tryck på låssymbolen . Timerdisplayen visar (Lo)

#### Låsa upp reglage

Tryck på låssymbolen  någon sekund.



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

### 3.3.5 Timerdisplay

#### Du kan använda timern på två olika sätt:

- Som en minuträknare (i detta fall stängs ingen värmezona av när timern når inställd tid).
- För att stänga av en eller flera värmezoner (när inställd tid har passerat stängs värmezonen av, max. tid: 99 minuter).

#### a) Använda timer som minuträknare

Om du inte väljer någon värmezona

Försäkra dig om att induktionshällen 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 värmezona är på.



Tryck på timerdisplayen (10 visas i timerdisplayen och 0 blinkar).

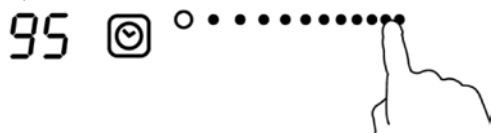
Ställ in tiden genom att trycka på värmereglaget (till exempel 5).



Tryck på timerdisplayen igen (1 blinkar).

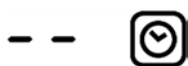


Ställ in tiden genom att trycka på värmereglaget (till exempel 9). Nu är timern inställd på 95 minuter.



Nedräkningen börjar direkt när tiden har ställts in. Displayen visar återstående tid.

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



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

Ställa in en zon

Tryck på Av/på-reglaget för den värmezona för vilken du vill ställa in timern.



Tryck på timerdisplayen (10 visas i timerdisplayen och 0 blinkar).



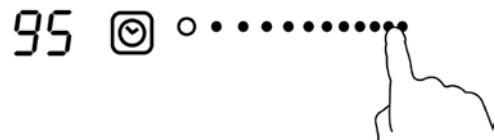
Ställ in tiden genom att trycka på värmereglaget (till exempel 5).



Tryck på timerdisplayen igen (1 blinkar).



Ställ in tiden genom att trycka på värmereglaget (till exempel 9). Nu är timern inställd på 95 minuter.



Nedräkningen börjar direkt när tiden har ställts in. Displayen visar återstående tid.

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



När tillagningstiden löper ut stängs värmezonen automatiskt av.



Om andra värmezoner startats före denna värmezona kommer de att fortsätta vara påslagna.

## Ställa in flera värmezoner:

För att ställa in flera värmezoner följer du nedanstående anvisningar:

När du ställer in tiden för flera värmezoner samtidigt visas decimalpunkterna för berörda värmezoner. Minutdisplayen visar minuttimern. Punkten för zonen blinkar.

Display har nedanstående utseende:



(inställd på 15 minuter)



(inställd på 45 minuter)



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

Display ser ut som bilden:



(inställd på 30 minuter)



Tryck på värmezonen Av/på-reglage (timern i timerdisplayen visas).

## c) Avbryt timer

Tryck på Av/på-reglaget för den värmezon för vilken du vill stänga av timern.



Tryck på timerdisplayen igen (indikatorn blinkar).



Tryck på värmereglaget för att ställa in timern på (00) (nu är timern avbruten).

## 3.3.6 Standarinställd drifttid

Induktionshällen har en automatisk avstängningsfunktion som extra säkerhetsfunktion. Denna funktion stänger av hällen automatiskt om du glömmar att stänga av den. Standarinställd drifttid för olika effektinställningar 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

När kokkärl avlägsnas från induktionshällen ska uppvärmningen avbrytas omedelbart och hällen stängs av automatiskt efter 2 minuter

## 4. Tips för matlagning



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

### 4.1 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.

#### 4.1.1 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 tillagas korrekt inom rekommenderad tid).

#### 4.1.2 Bryna biff

Tillagning av välsmakande biffar:

1. Låt köttet vila i rumstemperatur cirka 20 minuter innan tillagning.
2. Värm upp en tjockbottnad stekpanna
3. Pensla biffens båda sidor med olja. Droppa lite olja i den varma stekpannan och lägg i biffen.
4. 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.
5. Låt biffen vila några minuter i varm stekpanna så att den blir mör.

#### 4.1.3 Fräsa mat

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

### 4.2 Detektering av små föremål

Om ett för litet eller icke magnetiskt kokkäril (till exempel av aluminium) eller annat litet föremål (till exempel kniv, gaffel eller nyckel) placeras på hällen intar denna automatiskt standby-läge efter cirka 1 minut. Fläkten fortsätter att kyla ned induktionshällen i ytterligare 1 minut.

## 5. 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 induktionshällen.

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/b	<ul style="list-style-type: none"> <li>• fräsning</li> <li>• bryna</li> <li>• koka upp soppa</li> <li>• koka vatten</li> </ul>

## 6. 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. Applicera rengöringsmedel för induktionshäll medan glasytan fortfarande är varm (inte het!).</li> <li>2. Skölj av ytan och torka den med en ren trasa eller pappershandduk.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• När induktionshällens ström bryts indikeras inte varma värmezoner med (H), men de kan alltså ändå vara varma! Var mycket försiktig.</li> <li>• Hårda tvättsvampar, vissa nylontvätt-svampar 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 induktionshällen (glaset kan fläckas).</li> </ul>
Överkokning, smälta rester och sockerspill på glas	<p>Avlägsna dessa omedelbart med skrapa för induktionshäll (eller liknande föremål som är lämpligt för induktionshäll). Var försiktig så att du inte skadar värmezonen yta.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Håll skrapan/redskapet i 30° vinkel och skrapa bort fläcken/spillet från värmezonen (skrapa det till en kall del av induktionshällen).</li> <li>2. Rengör fläcken/spillet med disktrasa eller liknande.</li> <li>3. 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 säkerhets-skyddet är tillbakadraget är skrapan rakbladsvass. 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. Sug upp spillet.</li> <li>2. Torka ytan vid touch-reglaget med en ren, fuktig svamp eller trasa.</li> <li>3. Torka området till det är helt torrt med en pappershandduk.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Om det finns vätska på induktionshällen kan den stängas av (den piper till) och touch-reglagen kanske inte fungerar. Torka av området där touch-reglagen är placerade innan du startar induktionshällen igen.</li> </ul>



## 7. Tips

Problem	Möjlig orsak	Åtgärd
Induktionshällen går inte att starta.	Igen strömförsörjning.	Försäkra dig om att induktionshällen 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 likande problem.
Touch-reglagen reagerar inte.	Reglagen är låsta.	Lås upp reglagen. Se avsnittet Använda induktionshällen för anvisningar.
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.	Kokkärnen 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.
Induktionshällen avger ett lågt surrande ljud när den är inställd på hög värme.	Detta beror på induktionstekniken.	Detta är normalt men ljudet ska minska eller försvinna helt när du sänker värmen.
Det hörs fläktljud från induktionshällen.	Induktionshällens inbyggda kylfläkt har startat för att kyla ned elektroniken så att den inte överhettas. Fläkten kan fortsätta arbeta även efter att du har stängt av induktionshällen.	Detta är normalt. Bryt inte nätspänningen till induktionshällen medan fläkten arbetar.
Kokkärnen blir inte varma och visas inte på displayen.	Induktionshällen kan inte detektera kokkärlet, eftersom detta inte är lämpligt för induktionshäll.  Induktionshällen kan inte detektera kokkärlet, eftersom detta är för litet för värmezonen eller inte korrekt centrerat på den.	Använd endast kokkärl som är lämpliga för induktionshäll. Se avsnittet Kokkärl som kan användas.  Centrera kokkärlet och försäkra dig om att dess botten har samma storlek som värmezonen.
Induktionshällen eller en värmezonen har stängts av oväntat, en ton hörs och en felkod visas (vanligtvis alternerande med en eller två siffror i timerdisplayen).	Tekniskt fel.	Anteckna felmeddelandet, bryt nätspänningen till induktionshällen och kontakta behörig elektriker.

## 8. Felvisning och inspektion

Induktionshällen är utrustad med en självdiagnostikfunktion. Med hjälp av denna testfunktion kan elektriker kontrollera funktionen för flera komponenter utan att behöva demontera hällen från arbetsytan.

### Felsökning

1) Felkod som visas under användning samt rekommenderad åtgärd.

Felkod	Problem	Åtgärd
<b>Automatisk återställning</b>		
E1	Nätspänningen är högre än apparatens märkspänning.	Kontrollera att strömförsörjningen är normal.
E2	Nätspänningen är lägre än apparatens märkspänning.	Starta igen när du har försäkrat dig om att strömförsörjningen är normal
E3	Hög temperatur för givare för keramisk platta (1#).	Vänta tills den keramiska plattan svalnar.
E4	Hög temperatur för givare för keramisk platta (2#).	Tryck på Av/på för att starta om enheten.
E5	Hög temperatur för givare för transistor (IGBT) (1#).	Vänta tills transistor (IGBT) svalnar.
E6	Hög temperatur för transistor (IGBT) (2#).	Tryck på Av/på för att starta om enheten. Kontrollera om fläkten arbetar utan problem (byt fläkten om den inte fungerar korrekt).
<b>Ingen automatisk återställning</b>		
F3/F6	Temperaturgivarfel för keramisk platta – kortslutning. (F3 för 1#, F6 för 2#)	Kontakta tillverkaren.
F4/F7	Temperaturgivarfel för keramisk platta – öppen krets. (F4 för 1#, F7 för 2#)	
F5/F8	Temperaturgivarfel för keramisk platta – ogiltig. (F5 för 1#, F8 för 2#)	
F9/FA	Temperaturgivarfel för transistor (IGBT) – kortslutning/öppen krets för 1#.	Kontakta tillverkaren.
FC/FD	Temperaturgivarfel för transistor (IGBT) – kortslutning/öppen krets för 2#.	

## 2) Fel och åtgärd

Fel	Problem	Åtgärd A	Åtgärd B
LED-lampan tänds inte när apparaten ansluts till nätspänning.	Ingen strömförsörjning.	Kontrollera att stickkontakten är korrekt isatt i vägguttaget och att det finns spänning i vägguttaget.	
	Anslutningsfel för styrkortet och displaykretskortet.	Kontrollera av tekniker.	
	Apparatens styrkort kan vara skadat.	Byt effektkretskortet.	
	Displaykretskortet är skadat.	Byt displaykretskortet.	
Vissa knappar eller LED-displayen fungerar inte korrekt.	Displaykretskortet är skadat.	Byt displaykretskortet.	
Indikator för tillagningsläge tänds men värmen startar inte.	Hällens temperatur är för hög.	Det kan bero på att omgivningstemperaturen är för hög. Möjlig blockering i luftintag eller luftventilation.	
	Fel på fläkten.	Kontrollera om fläkten arbetar utan problem (byt fläkten om den inte fungerar korrekt).	
	Effektkretskortet är skadat.	Byt effektkretskortet	
Värmen försvinner plötsligt under användning och symbolen (u) blinkar på displayen.	Fel typ av kokkärl.	Använd korrekt typ av kokkärl (se bruksanvisningen).	Detekteringskrets för kokkärl är skadad (byt effektkretskortet).
	Kokkärlet har för liten diameter.		
	Hällen är överhettad.	Enheten är överhettad. Vänta tills temperaturen återgår till normal. Tryck på Av/på för att starta om enheten.	
Värmezonerna på samma sida (till exempel zon 1 och 2) indikerar (u).	Anslutningsfel för effektkretskortet och displaykretskortet.	Kontrollera anslutningen.	
	Displaykretskortet till kommunikationsdelen är skadat.	Byt displaykretskortet.	
	Huvudkretskortet är skadat.	Byt effektkretskortet.	
Fläktmotorn låter konstigt.	Fläktmotorn är skadad.	Byt fläkten.	

Ovanstående exempel är avsedda att hjälpa dig vid felsökning så att du kan identifiera vanliga fel. Demontera inte enheten själv (du kan skada induktionshällen eller dig själv).

## 9. Installation

### 9.1 Installationsutrustning

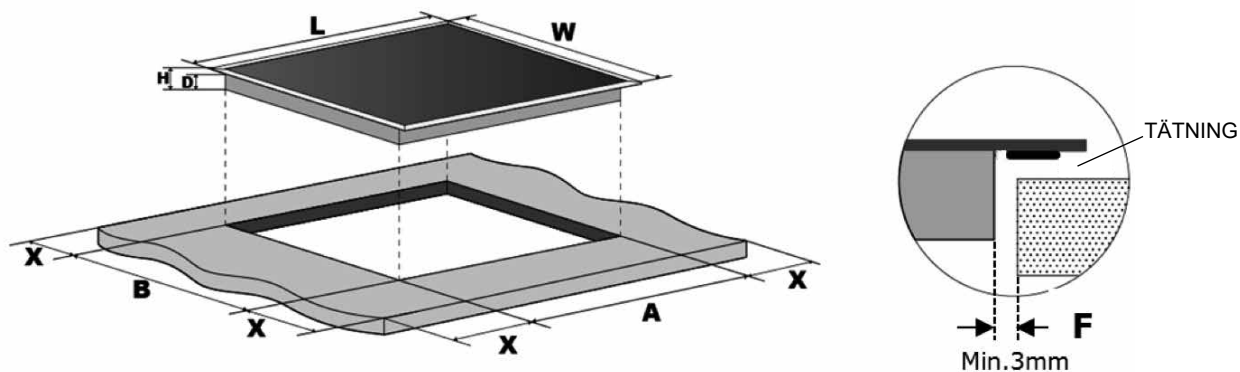
Såga ut ett uttag i arbetsytan enligt måtten på ritningen.

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.

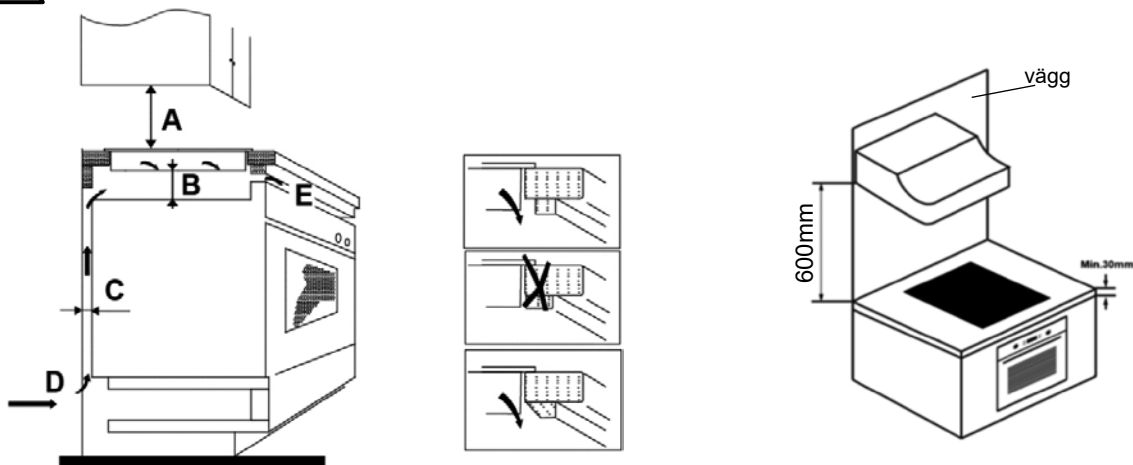


L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	60	56	565	495	50 (min.)	3 (min.)

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



**OBS!** Säkerhetsavståndet mellan hällen och skåpet ovanför den måste vara minst 600 mm.

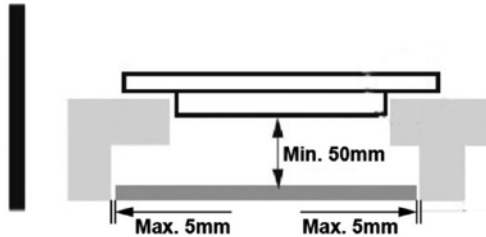


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
600	50 (min.)	20 (min.)	Luftintag	Luftutlopp: 5 mm

# VARNING!

## Säkerställ att ventilationen är tillräcklig

Försäkra dig om att induktionshällen 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.

## 9.2 Försäkra dig om följande före installation av hällen:

- Att arbetsytan är kvadratisk och nivellerad (försäkra dig om att inga strukturelement inkräktar på utrymmet).
- Att arbetsytan är tillverkad av värmebeständigt och isolerat material.
- Att ugnen har inbyggd kylfläkt om hällen installeras ovanför denna.
- Att installationen uppfyller alla krav i denna bruksanvisning samt tillämpliga standarder och förordningar.
- Att en lämplig fränskiljare, vilken kan bryta nätspänningen fullständigt, installeras permanent samt monteras och placeras enligt lokala lagar och förordningar.
- Att fränskiljaren är godkänd och har min. 3 mm avstånd mellan kontakterna för alla poler (eller för alla aktiva fasledare, om lokala lagar för elinstallationer tillåter denna variation av krav).
- Att fränskiljaren installeras så att den är lätt åtkomlig för den som använder hällen.
- Att du vid tveksamheter kring installationen kontaktar lokala byggnadsmyndigheter och ser lokala förordningar.
- Att du använder värmebeständiga material med lättstädade ytor (till exempel klinker) för väggytorna runt hällen.

## 9.3 Försäkra dig om följande efter installation av hällen:

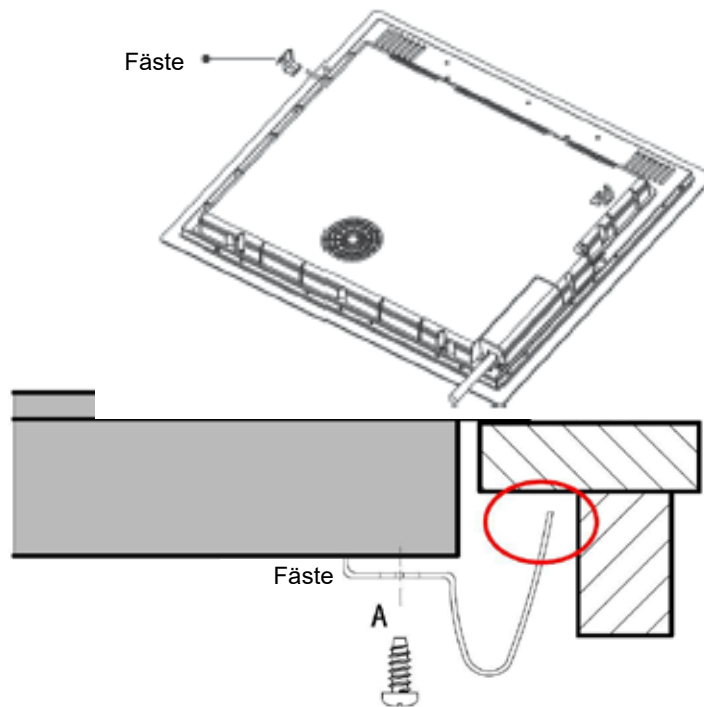
- Att anslutningskabeln inte är åtkomlig genom skåpsluckor eller lådor.
- Att flödet av frisk luft från skåpets utsida till hällens undersida är tillräckligt.
- Att en termisk barriär installeras under hällens underdel om hällen installeras ovanför låda eller skåpsutrymme.
- Att fränskiljaren är lätt åtkomlig för den som använder hällen.

## 9.4 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.

## 9.5 Justera fästets läge

Skruva fast två fästen på hällens undersida (se bilden) och fixera hällen på arbetsytan när den är placerad i korrekt läge. Justera fästets läge så att det passar tjockleken på den arbetsyta som används.



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

## 9.6 Försiktighet

1. Induktionshällen måste installeras av behörig elektriker. Kontakta oss om du behöver hjälp. Utför inte installationen själv.
2. Hällen får inte installeras direkt ovanför diskmaskin, kylskåp, frys, tvättmaskin eller torktumlare (fuktighet från dessa apparater kan skada hällens elektronik).
3. Induktionshällen måste installeras så att god värmeavgivning kan säkerställas (om inte påverkas dess tillförlitlighet negativt).
4. Vägg och den inducerade värmezonen ovanför bordsytan måste vara värmebeständiga.
5. Även laminatskivor och lim måste vara värmebeständiga.
6. Använd inte ångregörare i hällens närhet.

## 9.7 Ansluta hällen till nätspänning



Denna häll måste anslutas till nätspänning av behörig elektriker.

Kontrollera följande innan du ansluter hällen till nätspänning:

1. Kontrollera att husets elsystem är avsett för den ström som hällen kräver.
2. Försäkra dig om att spänningen i vägguttaget är densamma som spänningen som anges på märkskylten.
3. Försäkra dig om att anslutningskabeln är avsedd för den last som anges på märkskylten.

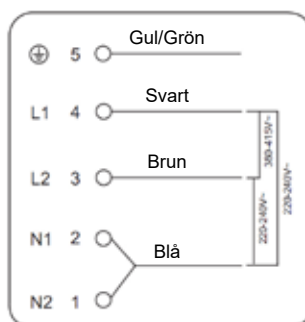
Använd inte adapttrar, reduceringar eller förgreningsanordningar för att ansluta hällen till nätspänning (dessa kan orsaka överhettning och brand).

Försäkra dig om att anslutningskabeln inte kommer i kontakt med varma komponenter (den ska vara placerad på en plats där dess temperatur inte överstiger 75 °C).

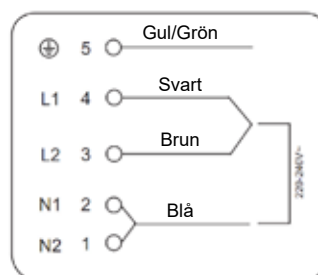
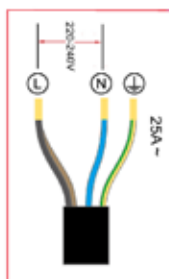


Kontakta elektriker för att ta reda på om husets elsystem klarar av att strömförsörja induktionshällen.

Ingrepp får utföras endast av behörig elektriker.



Enheten kan anslutas direkt till enfas nätspänning (se bilden).



- Om kabeln är skadad eller behöver bytas ut ska detta arbete utföras av behörig elektriker som använder korrekt verktyg (kontakta återförsäljaren).
- Om apparaten ska direktanslutas till nätspänning måste en allpolig krets brytare installeras (min. avstånd mellan kontaktarna: 3 mm).
- Det är installatörens ansvar att säkerställa att elektriska anslutningar har utförts korrekt och att de uppfyller gällande säkerhetsföreskrifter.
- Kabeln får inte böjas eller klämmas.
- 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 avfallshandteras som specialavfall.**

Denna apparat 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 apparat avfallshandteras på korrekt sätt bidrar du till att förhindra skada på miljö och människors hälsa, vilket annars kan bli följden om den avfallshandteras på fel sätt.

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

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

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



SE

# INNHOOLD

<b>1. Forord</b>	<b>27</b>
1.1 Sikkerhetsinformasjon	27
1.2 Installasjon	27
1.2.1 Støtfare	27
1.2.2 Skjærefare	27
1.2.3 Viktige sikkerhetsanvisninger	27
1.3 Bruk og vedlikehold	28
1.3.1 Støtfare	28
1.3.2 Helsefare	28
1.3.3 Varm overflate	28
1.3.4 Skjærefare	28
1.3.5 Viktige sikkerhetsanvisninger	28
<b>2. Produktpresentasjon</b>	<b>31</b>
2.1 Sett ovenfra	31
2.2 Betjeningspanel	32
2.3 Arbeidsprinsipp	32
2.4 Før du bruker din nye induksjonstopp	32
2.5 Tekniske spesifikasjoner	32
<b>3. Bruke produktet</b>	<b>33</b>
3.1 Berøringsbrytere	33
3.2 Velge riktige kokekar	33
3.3 Bruk	34
3.3.1 Starte tilberedningen	34
3.3.2 Avslutte tilberedningen	34
3.3.3 Bruke boost-funksjonen	35
3.3.4 Låse bryterne	35
3.3.5 Tidsurkontroll	36
3.3.6 Standard innkoplingstid	37
<b>4. Retningslinjer for tilberedning</b>	<b>38</b>
4.1 Tilberedningstips	38
4.1.1 Småkoking, koke ris	38
4.1.2 Steke biff	38
4.1.3 Woking	38
4.2 Detektering av fremmedlegemer	38
<b>5. Varmeinnstillinger</b>	<b>39</b>
<b>6. Pleie og rengjøring</b>	<b>40</b>
<b>7. Tips</b>	<b>41</b>
<b>8. Feildisplay og inspeksjon</b>	<b>42</b>
<b>9. Innstilling</b>	<b>44</b>
9.1 Valg av installeringsutstyr	44
9.2 Påse før du installerer induksjonstoppen at:	45
9.3 Påse etter å ha installert induksjonstoppen at:	46
9.4 Før festebeslagene plasseres	46
9.5 Justere beslagene	46
9.6 OBS!	47
9.7 Kople induksjonstoppen til strømmettet	47

# 1. Forord

## 1.1 Sikkerhetsinformasjon

Din sikkerhet er svært viktig for oss. Les denne informasjonen før du tar i bruk induksjonstoppen din.

## 1.2 Installasjon

### 1.2.1 Støtfare

- Kople induksjonstoppen fra strømmettet før du utfører arbeid eller vedlikehold på den.
- Den skal være tilkopleet jordet stikkontakt.
- Endringer i det elektriske opplegget må kun utføres av autorisert elektriker.
- Det kan medføre elektrisk støt eller død dersom dette rådet ikke følges.

### 1.2.2 Skjærefare

- Vær forsiktig – panelkantene er skarpe.
- Det kan medføre personskade eller kuttskader hvis man er uforsiktig.

### 1.2.3 Viktige sikkerhetsanvisninger

- Les nøye gjennom disse anvisningene før du installerer eller bruker dette utstyret.
- Du må ikke på noe tidspunkt plassere brennbare materialer eller produkter på denne induksjonstoppen.
- Sørg for at den som skal installere induksjonstoppen får denne informasjonen, da det kan redusere installasjonskostnadene dine.
- For å unngå fare må induksjonstoppen installeres i henhold til denne

installasjonsanvisningen.

- Induksjonstoppen skal installeres og jordes forskriftsmessig av autorisert elektriker.
- Induksjonstoppen skal koples til en kurs med skillebryter som gir fullstendig isolering fra strømtilførselen.
- Feilaktig installering kan annullere eventuelle garanti- eller ansvarskrav.
- Induksjonstoppen kan brukes av barn over 8 år og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap, dersom de har tilsyn eller har fått innføring i sikker bruk og farene ved bruk av induksjonstoppen.
- Barn skal ikke leke med induksjonstoppen. Barn må ikke rengjøre og/eller vedlikeholde induksjonstoppen uten tilsyn.
- Dersom ledningen blir skadd, må den skiftes av fabrikanten, dennes servicerepresentant eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå fare.
- Advarsel: Hvis det blir sprekker i overflaten, må du slå av induksjonstoppen for å unngå støtfare, da overflater av glasskeramikk eller tilsvarende dekker strømførende deler.
- Metallgjenstander som kniver, gafler, skjær og lokk bør ikke legges på induksjonstoppen, da de kan bli varme.
- Damprens må ikke brukes til rengjøring.

- Ikke rengjør induksjonstoppen med damprens.
- Induksjonstoppen skal ikke brukes med et eksternt tidsur eller separat fjernkontroll.
- ADVARSEL: Brannfare: Ikke oppbevar gjenstander på kokesonene.
- Tilberedningsprosessen krever tilsyn. En kortvarig tilberedningsprosess krever kontinuerlig tilsyn.
- ADVARSEL: Det kan være brannfarlig å la fett eller olje koke uten tilsyn på induksjonstoppen. Prøv ALDRI å slukke en brann med vann, men slå av induksjonstoppen og legg f.eks. et lokk eller brannteppe på flammene.

## 1.3 Bruk og vedlikehold

### 1.3.1 Støffare

- Ikke lag mat på en induksjonstopp med knusningsskader eller sprekker. Hvis induksjonstoppen blir skadd eller får sprekker, må du kople toppen fra strømtilførselen omgående og kontakte en kvalifisert tekniker.
- Det kan medføre elektrisk støt eller død dersom dette rådet ikke følges.

### 1.3.2 Helsefare

- Denne induksjonstoppen samsvarer med normer for elektromagnetisk sikkerhet.
- Mennesker med pacemaker eller andre elektriske implantater (f.eks. insulinpumper) må rådføre seg med sin lege eller implantatfabrikanten før de bruker induksjonstoppen for å forvise seg om at implantatene ikke

påvirkes av det elektromagnetiske feltet.

**Det kan medføre alvorlig helseskade eller død dersom dette rådet ikke følges.**

### 1.3.3 Varm overflate

- Under bruk blir tilgjengelige deler av induksjonstoppen så varme at de kan forårsake brannskader.
- Ikke la kroppsdeler, klær eller annet enn egnede kokekar berøre induksjonsglasset før overflaten er avkjølt.
- Metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer og lokk bør ikke legges på induksjonstoppen, da de kan bli varme.
- Håndtak på kokekar kan være varme å berøre. Pass på at håndtak ikke befinner seg over andre kokesoner som er slått på. Sørg for at håndtakene ikke er tilgjengelige for barn.
- Det kan medføre brann- eller oppbevaringsskade dersom dette rådet ikke følges.

### 1.3.4 Skjærefare

- Det kan medføre personskade eller kuttskader hvis man er uforsiktig.

### 1.3.5 Viktige sikkerhetsanvisninger

- La aldri induksjonstoppen være uten tilsyn når den er i bruk. Ved overkoking kan søl antennes.
- Ikke bruk induksjonstoppen som benkeplate eller til oppbevaring.
- Ikke la gjenstander eller husgeråd bli liggende på induksjonstoppen.

- Ikke legg eller oppbevar gjenstander som kan bli magnetisert (f.eks. kredittkort, minnekort) eller elektronisk utstyr (f.eks. PCer, MP3-spillere) nær induksjonstoppen, da de kan påvirkes av det elektromagnetiske feltet.
- Slå alltid av kokesonene og induksjonstoppen etter bruk slik det er beskrevet i denne bruksanvisningen (dvs. berøringsbryterne). Ikke stol fullt og helt på at kjeledetekteringsfunksjonen slår av kokesonene når du fjerner kokekarene.
- Ikke la barn leke med induksjonen eller sitte, stå eller klatre på den.
- Ikke oppbevar ting av interesse for barn i skap over induksjonstoppen. Barn som klatrer på induksjonstoppen kan bli alvorlig skadd.
- Ikke la barn være alene eller uten tilsyn der induksjonstoppen brukes.
- Barn eller bevegelseshemmede bør få en innføring i bruken av induksjonstoppen. Sørg for at de kan bruke induksjonstoppen uten at det er fil fare for dem selv eller omgivelsene.
- Ikke reparer eller bytt ut noen del av induksjonstoppen uten at det er spesifikt anbefalt i bruksanvisningen. All annen service skal utføres av kvalifisert tekniker.
- Ikke rengjør induksjonstoppen med damprens.
- Ikke legg eller mist tunge gjenstander på induksjonstoppen.
- Ikke stå på induksjonstoppen.
- Ikke bruk kokekar med skarpe kanter, og ikke dra dem over glassoverflaten, da dette kan ripe opp glasset.
- Ikke bruk skuremidler eller andre aggressive vaskemidler på induksjonstoppen, da de kan ripe opp glasset.
- Dersom ledningen blir skadd, må den skiftes av fabrikanten, sevicerepresentant eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå fare.
- Denne induksjonstoppen er ment til bruk i husholdninger eller tilsvarende: kantiner, våningshus, av gjester i hoteller, moteller og andre bomiljøer, pensjonater osv.
- **ADVARSEL:** Induksjonstoppen og dens tilgjengelige deler blir varme under bruk.
- Ikke berør varmeelementene.
- Barn under 8 år må holdes unna, med mindre de er under kontinuerlig tilsyn.
- Induksjonstoppen kan brukes av barn over 8 år og 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 induksjonstoppen.
- Barn må ikke få leke med induksjonstoppen. Barn må ikke rengjøre induksjonstoppen uten tilsyn.
- **ADVARSEL:** Det kan være brannfarlig å la fett eller olje koke uten tilsyn på induksjonstoppen. Prøv ALDRI å slukke en brann med vann, men små av induksjonstoppen og legg f.eks. et lokk eller brannteppe på flammene.
- **ADVARSEL:** Brannfare: Ikke oppbevar gjenstander på kokesonene.



- Advarsel: Hvis det blir sprekker i overflaten, må du slå av induksjonstoppen for å unngå støtfare, da overflater av glasskeramikk eller tilsvarende dekker strømførende deler.
- Ikke rengjør induksjonstoppen med damprens.
- Induksjonstoppen skal ikke brukes med et eksternt tidsur eller separat fjernkontroll.

## Gratulerer med kjøpet av din nye induksjonstopp.

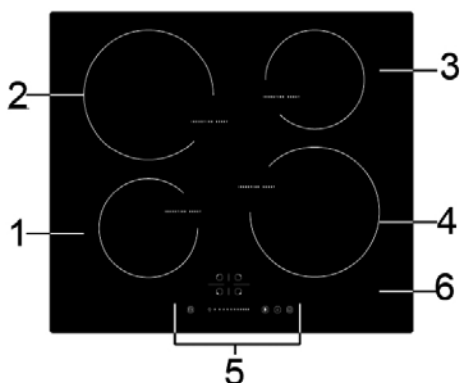
Vi anbefaler at du tar deg tid til å lese gjennom denne bruks-/installasjonsanvisningen, slik at du forstår fullt ut hvordan produktet skal installeres og brukes.

Når det gjelder installering, viser vi til installasjonsdelen.

Les alle sikkerhetsmerknadene grundig før bruk og oppbevar denne Bruks-/Installasjonsanvisningen til fremtidig bruk.

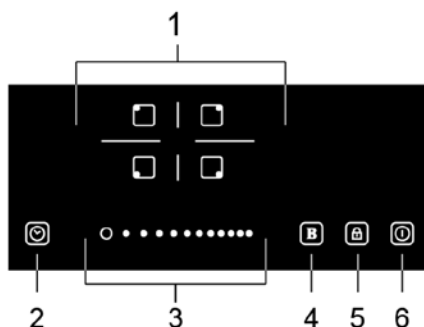
## 2. Produktpresentasjon

### 2.1 Sett ovenfra



1. Maks. 1200/1500 W-soner
2. Maks. 2300/2600 W-soner
3. Maks. 1200/1500 W-soner
4. Maks. 2300/2600 W-soner
5. Betjeningspanel
6. Glassplate

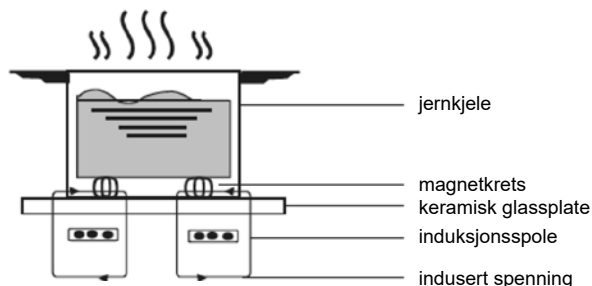
### 2.2 Betjeningspanel



1. Varmesonevelgere
2. Tidsurkontroll
3. Berøringskontroll for effekt/tidsur
4. Boost-velger
5. Betjeningsknappplås
6. PÅ/AV

## 2.3 Arbeidsprinsipp

Matlaging med induksjon er en sikker, avansert, effektiv og økonomisk matlagingsteknologi. Den benytter elektromagnetiske vibrasjoner som genererer varme direkte i kokekaret, og ikke indirekte ved å varme opp glassoverflaten. Glasset blir bare varmt fordi kokekaret varmer det opp etter hvert.



## 2.4 Før du bruker din nye induksjonstopp

- Les denne bruksanvisningen, spesielt delen som omhandler sikkerhetsinformasjon.
- Fjern eventuell beskyttelsesfilm som måtte finnes på induksjonstoppen.

## 2.5 Tekniske spesifikasjoner

Vekt og mål er omtrentlige angivelser. Ettersom vi arbeider kontinuerlig med å forbedre våre produkter, kan vi endre spesifikasjoner og formgivning uten varsel.

Induksjonstopp	CIH4661S
Kokesoner	4 soner
Nettspenning	220–240 V~ 50Hz–60Hz
Installert effekt	7000 W
Mål L×B×H (mm)	590X520X60
Utsparingsmål A×B (mm)	565X495

## Energieffektivitet

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

Modellbetegnelse	CIH4661S	
Type platetopp	Platetopp	
Antall varmesoner og/eller varmeområder	4 soner	
Oppvarmingsteknikk (induksjonsvarmesone og varmeområder, strålevarmesoner, kokeplater)	induksjonsvarmesoner	
For runde varmesoner eller varmeområder: diameter på anvendelig overflateområde for hver elektrisk oppvarmede varmesone (avrundet til nærmeste 5 mm)	Ø	soner 1: 16,0 cm soner 2: 21,0 cm soner 3: 16,0 cm soner 4: 21,0 cm
For varmesoner eller varmeområder som ikke er runde: diameter på anvendelig overflateområde for hver elektrisk oppvarmede varmesone/varmeområde (avrundet til nærmeste 5 mm)	L B	- cm
Energiforbruk per varmesone eller varmeområde (per kg)	Electric cooking	soner 1: 207,2 Wh/kg soner 2: 178,9 Wh/kg soner 3: 187,6 Wh/kg soner 4: 180,6 Wh/kg
Energiforbruk for platetoppen (beregnet per kg)	Electric hob	188,6 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.



## 3. Bruke produktet

### 3.1 Berøringsbrytere

- Bryterne reagerer på berøring, så du behøver ikke å trykke på dem.
- Bruk fingerputen, ikke fingertuppen.
- Du hører en pipetone hver gang en berøring registreres.
- Påse at bryterne alltid er rene, tørre og at de ikke er tildekket av noe (f.eks. kjøkkenredskap eller håndkle). Selv en tynn vannhinne kan det gjøre det vanskelig å bruke bryterne.



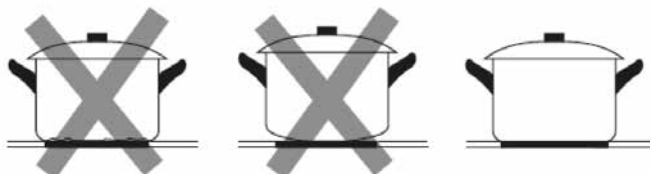
### 3.2 Velge riktige kokekar



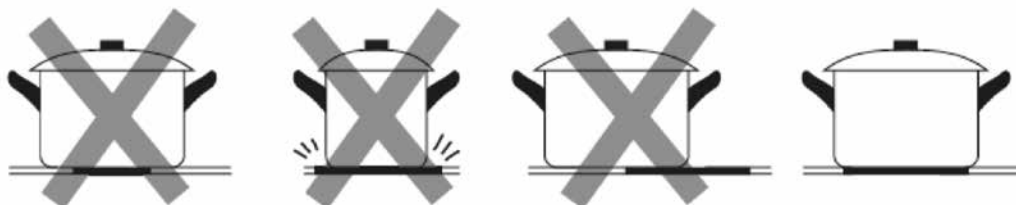
- Bruk kun kokekar med en bunn som egner seg til matlagning med induksjon. Se etter induksjonssymbolet på emballasjen eller undersiden av kokekaret.
- Du kan kontrollere om kokekaret egner seg ved å utføre en magnettest. Beveg en magnet mot undersiden av kokekaret. Hvis den fester seg, er kokekaret egnet til induksjon.
- Hvis du ikke har magnet:
  1. Ha litt vann i kokekaret du vil prøve.
  2. Hvis ikke blinker i displayet og vannet oppvarmes, er kokekaret egnet.
- Kokekar av følgende materialer er uegnet: rent rustfritt stål, aluminium eller kopper uten magnetbunn, glass, tre, porselen, keramikk og steintøy.



Ikke bruk kokekar med skarpe kanter eller buet bunn.



Påse at bunnen på kokekaret er jevn, ligger godt en mot glasset og har samme størrelse som kokesonen. Bruk kokekar med en diameter som tilsvarer det som er angitt på induksjonstoppen. Hvis du bruker et kokekar som er litt større, bruker du strøm på maksimal effekt. Bruker du et mindre kokekar, kan effekten være lavere enn forventet. Det er ikke sikkert at induksjonstoppen registrerer mindre kokekar enn 140 mm. Sett alltid kokekaret midt på kokesonen.



Løft alltid kokekarene fra induksjonstoppen – ikke skyv dem, da dette kan ripe opp glasset.



## 3.3 Bruk

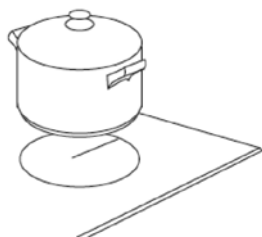
### 3.3.1 Starte tilberedningen

Berør PÅ/AV-knappen i tre sekunder. Når induksjonstoppen er slått på, piper summeren én gang, displayet viser "–" eller "–" som tegn på at induksjonstoppen er i beredskapsmodus.

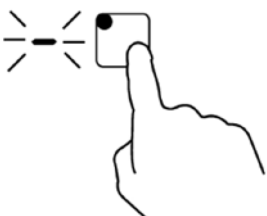


Sett et egnet kokekar på den kokesonen du vil bruke.

- Påse at undersiden av kokekaret og overflaten på kokesonen er ren og tørr.

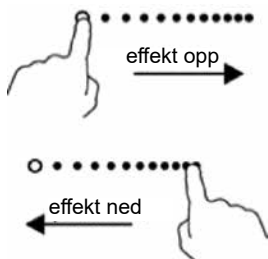



Berør kokesonevelgeren, så blinker en indikator ved siden av tasten.



Velg varmeinnstilling ved å berøre glidekontrollen.

- Hvis du ikke velger en varmeinnstilling innen 1 minutt, slås induksjonstoppen automatisk av. Da må du begynne på nytt fra punkt 1.
- Du kan endre varmeinnstillingen når som helst under matlagingen.



**Displayet blinker  vekselvis med varmeinnstillingen**

Dette betyr at:

- du ikke har plassert et kokekar på riktig kokesone, eller
- kokekaret egner seg ikke til induksjon, eller
- kokekaret er for lite eller ikke ordentlig midtstilt på kokesonen.

Det skjer ingen oppvarming hvis det ikke er et egnet kokekar på kokesonen.

Displayet slås automatisk av etter 2 minutter hvis det ikke står et egnet kokekar på kokesonen.

### 3.3.2 Avslutte tilberedningen

Berør den varmesonevelgeren du vil slå av.



Slå av kokesonen ved å berøre glidekontrollen på "0". Påse at displayet viser "0".



Slå av hele induksjonstoppen ved å berøre PÅ/AV-kontrollen.



Vær forsiktig med varme overflater. H viser hvilken kokesone som er varm å ta på. Den forsvinner når overflaten har sunket til en trygg temperatur. Dette kan også brukes som en energisparingsfunksjon dersom du vil varme opp flere kokekar ved å bruke varmeplaten som fortsatt er varm.



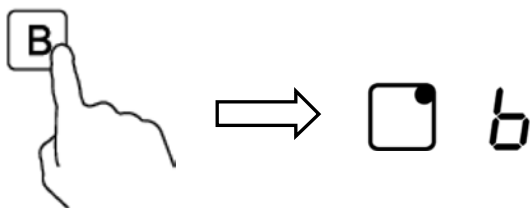
### 3.3.3 Bruke boost-funksjonen

#### Aktivere boost-funksjonen

Berør varmesonevelgeren.



Når du berører boost-kontrollen **B** viser soneindikatoren "b" og effekten økes til Maks.



#### Slå av boost-funksjonen

Berør varmesonevelgeren du vil slå av boost-funksjonen for.



Berør boost-kontrollen **B** for å slå av boost-funksjonen, så går kokesonen tilbake til opprinnelig stilling.



- Boost-funksjonen kan brukes til en hvilken som helst kokesone.
- Kokesonen går tilbake til opprinnelig stilling etter 5 minutter.
- Hvis den opprinnelige varmeinnstillingen var 0, går den tilbake til 9 etter 5 minutter.

### 3.3.4 Låse bryterne

- Du kan låse bryterne for å hindre utilsiktet bruk (f.eks. at barn skulle komme til å slå på kokesonene).
- Når bryterne er låst, deaktiveres alle kontroller unntatt PÅ/AV-kontrollen.



#### Låse bryterne

Berør betjeningsknapplåsen . Tidsuret viser "Lo"

#### Låse opp bryterne

Berør og hold inne betjeningsknapplåsen  et øyeblikk.



Når induksjonstoppen er i låst modus, er alle bryterne låst unntatt PÅ/AV-kontrollen , du kan alltid slå av induksjonstoppen med PÅ/AV-kontrollen  i nødstilfelle, men da må du låse opp induksjonstoppen igjen i neste operasjon.

### 3.3.5 Tidsurkontroll

#### Du kan använda timern på två olika sätt:

Du kan bruke tidsuret på to ulike måter:

- Du kan bruke det som alarm. Da slår ikke tidsuret av noen kokesone når den innstilte tiden er omme.
- Eller du kan stille det til å slå av én eller flere kokesoner når den innstilte tiden er omme.  
Maksimal tidsurinnstilling er 99 minutter

#### a) Bruke tidsuret som alarm:

Hvis du ikke velger noen kokesone

Forviss deg om at induksjonstoppen er 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.



Berør tidsurkontrollen, tallet "10" vises i tidsurdisplayet og "0" blinker.

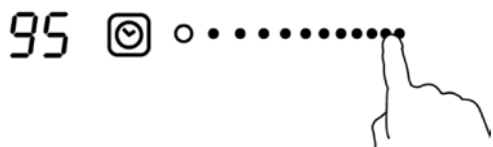
Still tiden ved å berøre glidekontrollen (f.eks. 5).



Berør glidekontrollen en gang til, så blinker "1".

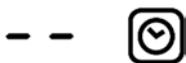


Still tiden ved å berøre glidekontrollen (f.eks. 9), så har du stilt inn 95 minutter.



Når tiden er innstilt, starter nedtellingen umiddelbart. Displayet viser gjenværende tid.

Summeren piper i 30 sekunder, og tidsurindikatoren viser "- -" når den innstilte tiden er omme.



#### b) Stille tidsuret til å slå av én eller flere kokesoner

Stille inn én sone

Berør den varmesonevelgeren du vil stille tidsuret for.



Berør tidsurkontrollen, tallet "10" vises i tidsurdisplayet og "0" blinker.



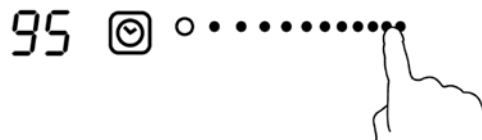
Still tiden ved å berøre glidekontrollen (f.eks. 5).



Berør glidekontrollen en gang til, så blinker "1".



Still tiden ved å berøre glidekontrollen (f.eks. 9), så har du stilt inn 95 minutter.



Når tiden er innstilt, starter nedtellingen umiddelbart. Displayet viser gjenværende tid.

**NB:** Det røde punktet ved siden av effektnivåindikatoren tennes for å vise at sonen er valgt



Når tiden er omme, slås tilsvarende kokesone av automatisk.



Andre kokesoner vil fortsette å være på dersom de ble slått på tidligere.

## Stille inn flere soner:

Frengangsmåten for å stille inn flere soner er tilsvarende som for å stille inn én sone:

Når du stiller inn tiden for flere kokesoner samtidig, tennes desimalpunktene for de relevante kokesonene. Minuttdisplayet viser minuttene. Punktet for tilsvarende sone blinker. Displayet ser slik ut:



(stilt på 15 minutter)



(stilt på 45 minutter)



Når nedtellingstiden er omme, slås tilsvarende sone av. Deretter vises den nye minuttstillingen, og punktet for tilsvarende sone blinker. Displayet ser ut slik det vises:



(stilt på 30 minutter)



Berør varmesonevelgeren, så vises tilhørende tidsur.

### c) Slå av tidsuret

Berør varmesonevelgeren du vil slå av tidsuret for.



Berør glidekontrollen, så blinker indikatoren.



Berør glidekontrollen for å stille tidsuret på "00", så er tidsuret slått av.

## 3.3.6 Standard innkoplingstid

Automatisk avslagning er en sikkerhetsfunksjon i induksjonstoppen. Den slår seg av automatisk dersom du skulle glemme å slå av induksjonstoppen. Standard innkoplingstid for ulike effektnivåer er gjengitt i tabellen under:

Effektnivå	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standard innkoplingstid (timer)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Når kokekaret fjernes, skal induksjonstoppen stanse oppvarmingen omgående, og induksjonstoppen slår seg av etter 2 minutter.

## 4. Retningslinjer for tilberedning



Vær forsiktig når du steker, da olje og fett oppvarmes svært raskt, spesielt hvis du bruker boost-funksjonen. Ved ekstremt høye temperaturer vil olje og fett selvantenne, og dette utgjør en alvorlig brannfare.

### 4.1 Tilberedningstips

- Reduser temperaturinnstillingen når maten koker.
- Bruk av lokk reduserer koketiden og sparer strøm ved at man holder på varmen.
- Begrens mengden væske eller fett for å redusere tilberedningstiden.
- Begynn tilberedningen på høy innstilling og reduser innstillingen når maten er gjennomvarm.

#### 4.1.1 Småkoking, koke ris

- Småkoking skjer under kokepunktet, ved rundt 85°C, når spredte bobler stiger til overflaten av den kokende væsken. Dette er viktig for lekre supper og gryteretter med mørt kjøtt, ettersom smaken utvikler seg uten at maten kokes i stykker. Du bør også tilberede eggbaserte og meljevnedde sauser under kokepunktet.
- Noen oppgaver, inkludert å koke ris etter absorpsjonsmetoden, kan kreve en høyere innstilling enn laveste innstilling for å sikre at maten blir ordentlig tilberedt innenfor anbefalt tid.

#### 4.1.2 Steke biff

Slik tilbereder du saftig biff:

1. La kjøttet ligge i romtemperatur ca. 20 minutter før tilberedning.
2. Varm en tykkbunnet stekepanne.
3. Pensle biffen med olje på begge sider. Ha litt olje i stekepannen og legg kjøttet i den varme pannen.
4. Snu biffen kun én gang under steking. Den nøyaktige tilberedningstiden avhenger av biffens tykkelse og hvor godt stekt du vil ha den. Tiden kan variere fra 2 til 8 minutter på hver side. Trykk på biffen for å vurdere hvor godt stekt den er – jo fastere den kjennes, desto mer gjennomstekt vil den være.
5. La biffen hvile et par minutter på en varm tallerken, slik at varmen fordeles før servering.

#### 4.1.3 Woking

1. Velg en flatbunnet wok eller stor stekepanne som egner seg til induksjon.
2. Ha alle ingredienser og utstyr for hånden. Woking skal skje raskt. Hvis du woker store mengder, bør du tilberede maten i mindre porsjoner.
3. Forvarm pannen et øyeblikk og ha i to spiseskjeer olje.
4. Tilbered eventuelt kjøtt først, ta det opp og hold det varmt.
5. Wok grønnsakene. Når de er varme, men fortsatt faste, skrur du ned effekten, har kjøttet tilbake i pannen og tilsetter sausen.
6. Rør forsiktig rundt slik at alle ingrediensene er gjennomvarme.
7. Server omgående.

### 4.2 Detektering av fremmedlegemer

Hvis det er et kokekar av uegnet størrelse eller umagnetisk materiale (f.eks. aluminium), eller andre små gjenstander (f.eks. kniv, gaffel, nøkkel) på induksjonstoppen, går induksjonstoppen automatisk over i beredningsmodus i ca. 1 minutt. Viften kjøler ned induksjonstoppen i ytterligere 1 minutt.

## 5. Värmeinställning

Innstillingene under er bare veiledende. Den eksakte innstillingen vil avhenge av flere faktorer, inklusive kokekar og mengden ingredienser du tilbereder. Prøv deg fram med induksjonstoppen for å finne de innstillingene som passer best for deg.

Varmeinnstilling	Egner seg til
1-2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• forsiktig oppvarming av små mengder mat</li> <li>• smelte sjokolade, smør og ingredienser som brenner seg lett</li> <li>• svak koking (putring)</li> <li>• langsom oppvarming</li> </ul>
3-4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• gjenoppvarming</li> <li>• rask småkoking</li> <li>• koke ris</li> </ul>
5-6	pannekaker
7-8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• rask bruning</li> <li>• koke pasta</li> </ul>
9/b	<ul style="list-style-type: none"> <li>• woking</li> <li>• bruning</li> <li>• koke opp suppe</li> <li>• koke vann</li> </ul>

## 6. Pleie og rengjøring

Hva?	Hvordan?	Viktig!
Daglig smuss på glasset (fingeravtrykk, merker, flekker av mat eller ikke-sukkerholdig søl på glasset)	<ol style="list-style-type: none"> <li>Ha på rensmiddel for induksjonstopp mens glasset fremdeles er varmt (men ikke glohett!).</li> <li>Skyll og tørk av med en ren klut eller papirhåndkle.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Når strømmen til induksjonstoppen er slått av, er det ingen indikasjon av "varm overflate", men kokesonen kan fortsatt være varm! Vær ekstra forsiktig.</li> <li>Kraftige skuremidler, enkelte nylon-skrubber og aggressive/slipende rengjøringsmidler kan ripe opp glasset. Les alltid på etiketten for å se om rensmidlet eller skrubben egner seg.</li> <li>La aldri rensmiddelrester bli værende på induksjonstoppen, da dette kan etterlate flekker på glasset.</li> </ul>
Matrester, smeltet smør/fett og varmt sukkerholdig søl på glasset	<p>jern dette umiddelbart med fiskespade, palettkniv eller barberbladskrape som egner seg til induksjonstopper, men vær oppmerksom på varme kokesoner:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Hold bladet eller kjøkkenredskapet i 30° vinkel og skrap flekken eller sølet til et kjølig felt på induksjonstoppen.</li> <li>Tørk opp sølet med en oppvaskklut eller papirhåndkle.</li> <li>Følg punkt 2 til 4 under "Daglig smuss på glasset" over.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fjern flekker etter søl snarest mulig. Hvis de får avkjøles på glasset, kan de være vanskelige å fjerne eller skade glassoverflaten permanent.</li> <li>Skjærefare: Når sikkerhetsdekslet trekkes tilbake er bladet i skrapen skarpt som et barberblad. Bruk skrapen svært forsiktig og oppbevar den alltid utilgjengelig for barn.</li> </ul>
Søl på berøringsbryterne	<ol style="list-style-type: none"> <li>Sug opp sølet med kjøkkenpapir eller tørr klut.</li> <li>Tørk av betjeningsområdet med en fuktig svamp eller klut.</li> <li>Tørk området helt tørt med tørkepapir.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Induksjonstoppen kan pipe og slå seg av, og det er ikke sikkert at berøringsbryterne fungerer når det er væske på dem. Sørg for å tørke helt av betjeningsområdet før du slår på induksjonstoppen igjen.</li> </ul>



## 7. Tips

Problem	Mulige årsaker	Løsning
Induksjonstoppen lar seg ikke slå på.	Ikke noe strøm.	Påse at induksjonstoppen er koplet til strømtilførselen og at den er slått på. Kontroller om det er strømbrudd hos deg. Hvis du har kontrollert alt og problemet vedvarer, må du tilkalle kvalifisert tekniker.
Berøringsbryterne reagerer ikke.	Bryterne er låst.	Lås opp bryterne. Se anvisninger i avsnittet "Bruke induksjonstoppen".
Berøringsbryterne er vanskelige å bruke.	Det kan være en liten vannhinne på bryterne eller du berører kanskje bryterne med fingertuppen.	Påse at betjeningsområdet er tørt og bruk fingerputen når du berører bryterne.
Glasset har fått riper.	Kokekar med skarpe kanter.  Du har brukt uegnet, aggressiv skrubbe eller rensemiddel.	Bruk kokekar med flat og jevn bunn. Se "Velge riktige kokekar".  Se "Pleie og rengjøring".
Enkelte kokekar kan forårsake knitre- eller klikkelyder.	Dette kan skyldes konstruksjonen av kokekaret (lag av ulike metaller som vibrerer ulikt).	Dette er normalt for kokekar og er ikke tegn på feil.
Induksjonstoppen lager en lav durelyd når den brukes med høy effekt.	Dette skyldes induksjonsteknologien.	Det er helt normalt, men lyden skal avta eller forsvinne helt når du reduserer effekten.
Det kommer viftelyd fra induksjonstoppen.	En innebygd kjølevifte i induksjonstoppen har slått seg på for å hindre at elektronikken overopphetes. Den kan fortsette å gå selv etter at du har slått av induksjonstoppen.	Dette er normalt og trenger ikke noe tiltak. Ikke slå av strømmen til induksjonstoppen mens viften går.
Kokekar blir ikke varme og vises ikke på displayet.	Induksjonstoppen kan ikke detektere kokekaret fordi det ikke egner seg til induksjon.  Induksjonstoppen kan ikke detektere kokekaret fordi det er for lite for kokesonen eller ikke riktig sentrert på sonen.	Bruk kokekar som egner seg for induksjon. Se avsnittet "Velge riktige kokekar".  Sentrer kokekaret og påse at bunnen passer til kokesonens størrelse.
Induksjonstoppen eller en kokesone har slått seg av helt uventet, det høres en tone og vises en feilkode (typisk vekselvis med ett eller to siffer i tidsdisplayet).	Teknisk feil:	Noter feilbokstaver og -tall, trekk ut støpselet til induksjonstoppen og kontakt kvalifisert tekniker.

## 8. Feildisplay og inspeksjon

Induksjonstoppen er utstyrt med en egendiagnosefunksjon. Med denne testfunksjonen kan en tekniker kontrollere at ulike komponenter fungerer uten å demontere eller ta induksjonstoppen ut av benkeplaten.

### Feilsøking

1) 1) Feilkode som vises under bruk og anbefalt løsning:

Feilkode	Problem	Løsning
<b>Automatisk gjenoppretting</b>		
E1	Tilførselsspenningen er over merkespenning.	Kontroller hvorvidt strømtilførselen er som den skal være.
E2	Tilførselsspenningen er under merkespenning.	Slå på strømmen når strømtilførselen er som den skal være.
E3	Høy temperatur i induksjonsplatesensoren . (1#)	Vent mens induksjonstoppens temperatur går tilbake til det normale.
E4	Høy temperatur i induksjonsplatesensoren. (2#)	Trykk på "PÅ/AV"-knappen for å starte enheten på nytt.
E5	Høy temperatur i IGBT. (1#)	Vent mens temperaturen i IGBT går tilbake til det normale.
E6	Høy temperatur i IGBT. (2#)	Trykk på "PÅ/AV"-knappen for å starte enheten på nytt. Kontroller at viften går jevnt; gjør den ikke det, må viften byttes.
<b>Ingen automatisk gjenoppretting</b>		
F3/F6	Feil i induksjonstoppens temperatursensor – kortslutning. (F3 for 1#, F6 for 2#)	Kontakt leverandøren.
F4/F7	Feil i induksjonstoppens temperatursensor – åpen krets. (F4 for 1#, F7 for 2#)	
F5/F8	Feil i induksjonstoppens temperatursensor – defekt. (F5 for 1#, F8 for 2#)	
F9/FA	Feil i IGBT-temperatursensor. (Kortslutning / åpen krets for 1#)	Kontakt leverandøren.
FC/FD	Feil i IGBT-temperatursensor. (Kortslutning / åpen krets for 2#)	

## 2) Spesifikk feil & løsning

Feil	Problem	Løsning A	Løsning B
LED tennes ikke når enheten tilkoples.	Ingen strømtilførsel.	Kontroller at støpselet er satt ordentlig i og at stikkontakten er i stand.	
	Koplingsfeil i strømkort og displaykort.	Kontroller tilkoplingen.	
	Strømkortet er skadd.	Bytt strømkort.	
	Displaykortet er skadd.	Bytt displaykort	
Enkelte knapper virker ikke, eller LED-displayer virker ikke som det skal.	Displaykortet er skadd.	Bytt displaykort.	
Kokemodusindikatoren lyser, men oppvarmingen starter ikke.	For høy temperatur i induksjonstoppen.	Omgivelsestemperaturen kan være for høy. Luftinntak eller luftspalte kan være tildekket.	
	Det er noe galt med viften.	Kontroller at viften går jevnt: gjør den ikke det, må viften byttes.	
	Strømkortet er skadd.	Bytt strømkort.	
Oppvarmingen stanser plutselig ved bruk, og "u" blinker i displayet.	Feil type kokekar.	Bruk riktig kokekar (se bruksanvisningen).	Kokekartekteringskretsen er ødelagt, bytt strømkortet.
	For liten kokekardiameter.		
	Induksjonstoppen er overopphetet	Enheteren er overopphetet. Vent mens temperaturen går tilbake til det normale. Trykk på "PÅ/AV"-knappen for å starte enheten på nytt.	
Kokesoner på samme side (eksempelvis første og andre sone) viser "u".	Koplingsfeil i strømkort og displaykort.	Kontroller tilkoplingen.	
	Displaykortet til den kommuniserende delen er skadd.	Bytt displaykort.	
	Hovedkortet er skadd.	Bytt strømkort.	
Viftemotoren høres ikke som den skal.	Viftemotoren er ødelagt.	Bytt viften.	

Ovennevnte skal være til hjelp ved feilsøking og identifisering av vanlige feil. For å unngå fare og skade på induksjonstoppen må du ikke demontere enheten selv.

## 9. Innstilling

### 9.1 Valg av installeringsutstyr

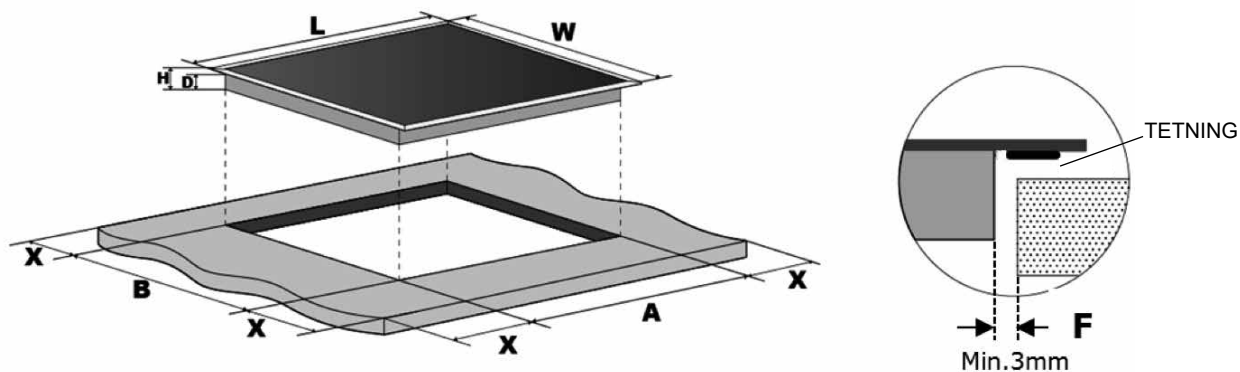
Skjær ut i benkeplaten i henhold til målene som er vist på tegningen.

Av hensyn til installering og bruk bør det være minimum 5 cm plass rundt hullet.

Påse at benkeplatens tykkelse er minst 30 mm. Velg isolert benkeplate av varmebestandig materiale (det må ikke brukes treverk eller et tilsvarende fibrøst eller vanntiltrekkende materiale i benkeplaten med mindre den er impregnert) for å unngå støtfare og omfattende deformering som følge av varmestrålingen fra induksjonstoppen. Se nedenfor:



**NB:** Sikkerhetsavstanden mellom induksjonstoppens sider og de innvendige overflatene av benkeplaten skal være minst 3 mm.

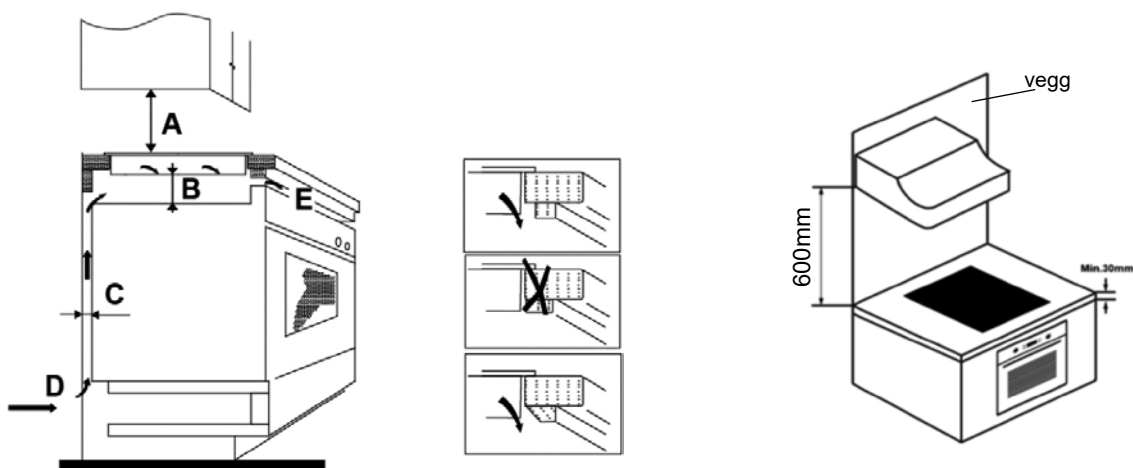


L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	60	56	565	495	50 (min.)	3 (min.)

Sørg under enhver omstendighet for at induksjonstoppen har god ventilasjon og at luftinntak og -utløp ikke er tildekket. Påse at induksjonstoppen er i ordentlig stand. Se nedenfor.



**NB:** Sikkerhetsavstanden mellom induksjonstoppen og et eventuelt skap over induksjonstoppen skal være minst 600 mm

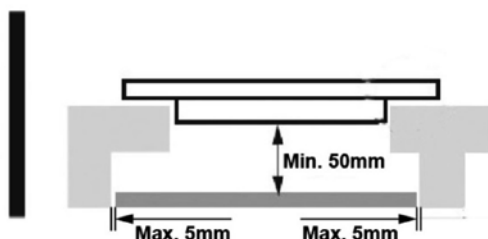


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
600	50 min.	20 min.	Luftinntak	Luftutløp 5 mm

## ADVARSEL:

# Sørg for tilstrekkelig ventilasjon

Sørg for at induksjonstoppen har god ventilasjon og at luftinntak og -utløp ikke er tildekket. For å unngå utilsiktet berøring av induksjonstoppens varme underside eller uventet støt mens man arbeider, må det skrues fast et innlegg av tre minimum 50 mm under undersiden av induksjonstoppen. Følg anvisningene under.



Det er ventilasjonshull langs utsiden av induksjonstoppen. **DU MÅ** påse at disse hullene ikke tildekkes av benkeplaten når du setter induksjonstoppen på plass



- Limet som fester plast- eller tremateriale til skroget må tåle temperaturer opp til 150°C for å unngå at kledningen løsner.
- Derfor må bakvegg, tilstøtende og omliggende flater tåle en temperatur på 90°C.

## 9.2 Påse før du installerer induksjonstoppen at:

- Benkeplaten er i vater, og ingenting griper inn plasskravene.
- Benkeplaten er lagd av et varmebestandig og isolert materiale.
- Stekeovnen har innebygd kjølevifte dersom induksjonstoppen installeres over en stekeovn.
- Installasjonen følger alle krav til mål og avstander og er i henhold til gjeldende normer og bestemmelser.
- En egnet skillebryter som gir fullstendig isolasjon fra strømmettet er integrert i det faste ledningsopplegget, montert og plassert i henhold til stedlige bestemmelser og krav.
- Skillebryteren må være av godkjent type med 3 mm kontaktseparasjon for alle poler (eller alle aktive [fase]ledere dersom de stedlige bestemmelsene tillater dette).
- Skillebryteren er lett tilgjengelig for kunden når induksjonstoppen er installert.
- Du rådfører deg ,ed lokale bygningsmyndigheter og bestemmelser hvis du er i tvil angående installeringen.
- Du bruker varrefaste overflatematerialer som er lette å rengjøre (f.eks. keramiske fliser) på veggflatene som omgir induksjonstoppen.

## 9.3 Påse etter å ha installert induksjonstoppen at:

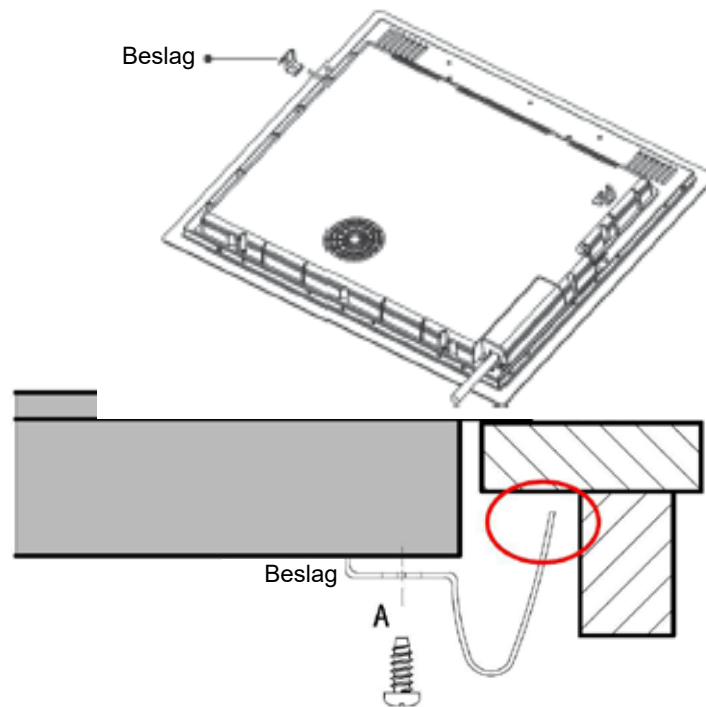
- Strømtilkopplingsledningen ikke er tilgjengelig gjennom skapdører eller skuffer.
- Det er tilstrekkelig luftgjennomstrømning fra utsiden av skroget til undersiden av induksjonstoppen.
- Det, dersom induksjonstoppen er installert over en skuff eller skap, er installert en varmesperre under undersiden av induksjonstoppen.
- Skillebryteren er lett tilgjengelig for brukeren.

## 9.4 Før festebeslagene plasseres

Legg enheten på et stabilt, fast underlag (bruk emballasjen). Ikke bruk makt på deler som stikker ut fra induksjonstoppen.

## 9.5 Justere beslagene

Fest induksjonstoppen til benkeplaten ved å skru 2 beslag på undersiden av induksjonstoppen (se bilde) etter installering. Juster beslagene etter tykkelsen på benkeplaten.



**Beslagene må ikke under noen omstendighet berøre innsiden av benkeplaten etter installering (se bilde).**

## 9.6 OBS!

1. Induksjonstoppen må installeres av kvalifisert personale. Vi har fagfolk som kan hjelpe deg. Prøv aldri å installere induksjonstoppen selv.
2. Induksjonstoppen må ikke installeres rett over oppvaskmaskin, kjøleskap, fryser, vaskemaskin eller tørketrommel, da fuktigheten kan skade induksjonstoppens elektronikk.
3. Induksjonstoppen må installeres slik at man er sikret effektiv varmestråling.
4. Veggen og varmesonen over induksjonstoppen må tåle varme.
5. For å unngå skade må laminatet og limet være varmebestandig.
6. Ikke bruk damprens i nærheten av induksjonstoppen.

## 9.7 Kople induksjonstoppen til strømmettet



Denne induksjonstoppen må kun koples til strømmettet av en kvalifisert person.

Kontroller før induksjonstoppen koples til strømforsyningen at:

1. Det elektriske opplegget i huset egner seg for induksjonstoppens strømforbruk.
2. Spenningen tilsvarer det som er angitt på typeskiltet.
3. Strømforsyningsledningen tåler belastningen som er angitt på typeskiltet.

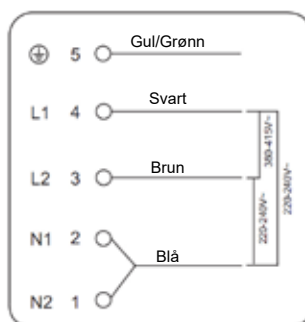
Ikke bruk adaptere, overganger eller skjøteledninger for å kople induksjonstoppen til nettet, da dette kan forårsake overoppheting og brann.

Strømtilkopplingsledningen må ikke berøre varme deler, og den må plasseres slik at temperaturen ikke overstiger 75 °C på noe punkt.

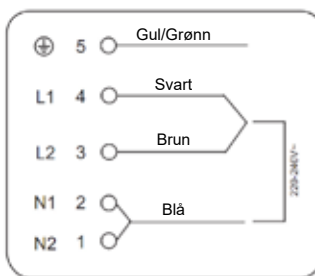
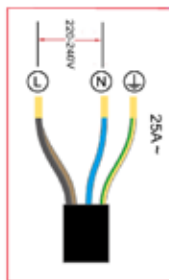


Kontroller med elektriker at ledningsopplegget i huset egner seg til induksjonstoppen uten endringer.

Eventuelle endringer må kun utføres av autorisert elektriker.



Induksjonstoppen kan koples direkte til nettet med énfasetilkopling slik figuren under viser.





- Hvis ledningen skades eller må byttes, må arbeidet utføres av en av våre servicerepresentanter med spesialverktøy for å unngå ulykker.
- Hvis induksjonstoppen skal koples direkte til strømmettet, må det installeres en allpolig skillebryter med minimum 3 mm avstand mellom kontaktene.
- Installatøren må påse at de elektriske tilkøplingene er forskriftsmessig utført og i tråd med sikkerhetsforskriftene.
- Ledningen må ikke bøyes eller komme i klem.
- Ledningen må kontrolleres jevnlig og kun byttes av autoriserte teknikere.



---

**Undersiden av induksjonstoppen og strømledningen er ikke tilgjengelige etter installering.**

---



**AVFALLSHÅNDTERING:**

**Dette produktet må ikke kasseres som usortert husholdningsavfall. Produktet må leveres på offentlig anvist innsamlingssted.**

Dette produktet er merket i samsvar med EU-direktiv 2012/19/EU om kassering av elektriske og elektroniske produkter (WEEE). Ved å sørge for at produktet kasseres som det skal, bidrar du til hindre eventuell skade på miljø og mennesker, noe som ellers kan skje hvis du kasserer det på annen måte.

Symbolet på produktet angir at det ikke kan behandles som vanlig husholdningsavfall. Det skal leveres på oppsamlingssted for resirkulering av elektriske og elektroniske varer.

Dette produktet skal behandles som spesialavfall. For ytterligere informasjon om behandling, gjenbruk og resirkulering av dette produktet kan du kontakte din lokale gjenvinningsstasjon eller butikken der du kjøpte det.

For mer detaljert informasjon om behandling, gjenbruk og resirkulering av dette produktet kan du kontakte ditt lokale renholdsverk eller butikken der du kjøpte det.



**NO**

# CONTENTS

<b>1. Foreword</b>	<b>51</b>
1.1 Safety warnings	51
1.2 Installation	51
1.2.1 Electrical shock hazard	51
1.2.2 Cut hazard	51
1.2.3 Important safety instructions	51
1.3 Operation and maintenance	52
1.3.1 Electrical shock hazard	52
1.3.2 Health hazard	52
1.3.3 Hot surface hazard	52
1.3.4 Cut hazard	52
1.3.5 Important safety instructions	52
<b>2. Product introduction</b>	<b>55</b>
2.1 Top view	55
2.2 Control panel	55
2.3 Working theory	56
2.4 Before using your New Induction Hob	56
2.5 Technical specification	56
<b>3. Operation of product</b>	<b>57</b>
3.1 Touch controls	57
3.2 Choosing the right cookware	57
3.3 How to use	58
3.3.1 Start cooking	58
3.3.2 Finish cooking	58
3.3.3 Using the boost function	59
3.3.4 Locking the controls	59
3.3.5 Timer control	60
3.3.6 Default working times	61
<b>4. Cooking guidelines</b>	<b>62</b>
4.1 Cooking tips	62
4.1.1 Simmering, cooking rice	62
4.1.2 Searing steak	62
4.1.3 For stir-frying	62
4.2 Detection of small articles	62
<b>5. Heat settings</b>	<b>63</b>
<b>6. Care and cleaning</b>	<b>64</b>
<b>7. Hints and tips</b>	<b>65</b>
<b>8. Failure display and inspection</b>	<b>66</b>
<b>9. Installation</b>	<b>68</b>
9.1 Selection of installation equipment	68
9.2 Before installing the hob, make sure that:	69
9.3 After installing the hob, make sure that:	70
9.4 Before locating the fixing brackets	70
9.5 Adjusting the bracket position	70
9.6 Caution	71
9.7 Connecting the hob to the mains power supply	71

# 1. Foreword

## 1.1 Safety warnings

Your safety is important to us. Please read this information before using your induction hob.

## 1.2 Installation

### 1.2.1 Electrical shock hazard

- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
- Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory.
- Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

### 1.2.2 Cut hazard

- Take care – panel edges are sharp.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

### 1.2.3 Important safety instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for

installation.

- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing complete isolation from the power supply.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similar qualified persons in order to avoid a hazard.
- Warning: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.

- 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 has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. **NEVER** try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

## 1.3 Operation and maintenance

### 1.3.1 Electrical shock hazard

- Do not cook on a broken or cracked induction hob. If the induction hob surface should break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply and contact a qualified technician.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or even death.

### 1.3.2 Health hazard

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.

- However, individuals with cardiac pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps) must consult with their doctor or implant manufacturer before using this appliance to make sure that their implants will not be affected by the electromagnetic field.

**Failure to follow this advice may result in severe injury or even death**

### 1.3.3 Hot surface hazard

- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the induction glass until the surface is cool.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are switched on. Keep handles out of reach of children.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

### 1.3.4 Cut hazard

- Failure to use caution could result in injury or cuts.

### 1.3.5 Important safety instructions

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy

spillovers that may ignite.

- Never use your appliance as a work surface or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Do not place or leave any items that could become magnetised (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
- After use, always turn off the cooking zones and the induction hob as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children who climb on to the induction hob could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or individuals with a disability that limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not use a steam cleaner to clean your induction hob.
- Do not place or drop heavy objects on your induction hob.
- Do not stand on your induction hob.
- Do not use pans with jagged edges, or drag pans across the induction glass surface, as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your induction hob, as these can scratch the induction glass.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential environments; bed and breakfast environments.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.
- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age must be kept away unless continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and

above and individuals with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, if they are supervised or have been instructed in how to use the appliance safely, and 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.
- **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 flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- **Warning:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, as hob surfaces of glass-ceramic or a similar material cover live parts.
- Do not use a steam cleaner on the hob.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

## Congratulations on the purchase of your new Induction Hob.

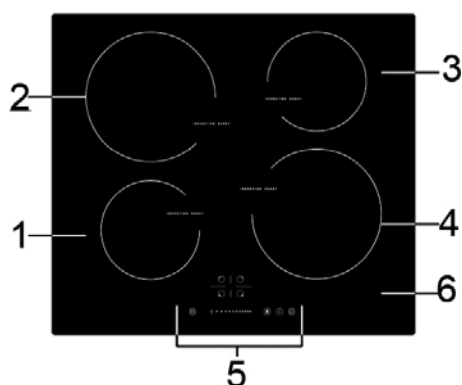
We recommend that you take some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install and operate the product correctly.

For installation, please read the installation section.

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

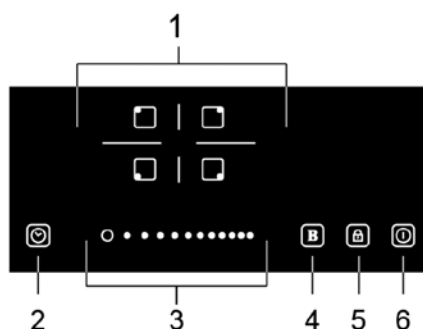
## 2. Product introduction

### 2.1 Top view



- 1. Max. 1200/1500 W zone
- 2. Max. 2300/2600 W zone
- 3. Max. 1200/1500 W zone
- 4. Max. 2300/2600 W zone
- 5. Control panel
- 6. Glass plate

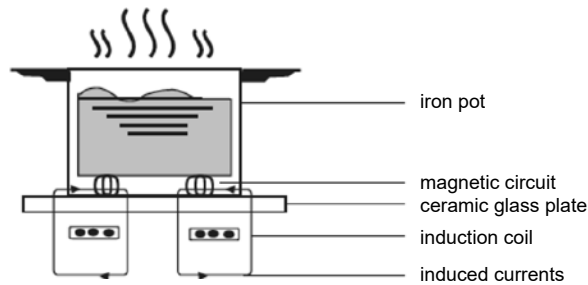
### 2.2 Control panel



- 1. Heating zone selection controls
- 2. Timer control
- 3. Power / Timer slider touch control
- 4. Boost control
- 5. Keylock control
- 6. ON/OFF control

## 2.3 Working theory

Induction cooking is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology. It works by electromagnetic vibrations that generate heat directly in the pan, rather than indirectly by heating the glass surface. The glass becomes hot only because the pan eventually warms it up.



## 2.4 Before using your New Induction Hob

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

## 2.5 Technical specification

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

Cooking hob	CIH4661S
Cooking zones	4 Zones
Supply voltage	220-240V~ 50Hz-60Hz
Installed electric power	7000W
Product dimensions L×W×H (mm)	590X520X60
Cut-out dimensions A×B (mm)	565X495

## Energy efficiency

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

<b>Model identification</b>	CIH4661S	
<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>	induction cooking zones	
<b>For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm</b>	∅	zone 1: 16,0 cm zone 2: 21,0 cm zone 3: 16,0 cm zone 4: 21,0 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: 207.2 Wh/kg zone 2: 178.9 Wh/kg zone 3: 187.6 Wh/kg zone 4: 180.6 Wh/kg
<b>Energy consumption for the hob calculated per kg</b>	ECelectric hob	188.6 Wh/kg

## Saving energy

Follow the tips below to save energy when you cook.

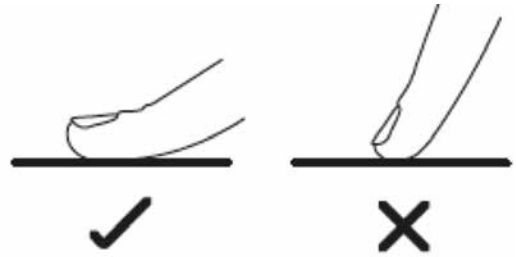
- Do not boil more water than you need.
- Always fit a lid to pans (if possible).
- Place the pan on the heating zone before you turn it on.
- Place small pans on the smaller heating zones.
- Place the pan in the centre of the heating zone.
- Use the residual heat from the heating zone to keep food warm, etc.



## 3. Operation of product


### 3.1 Touch controls

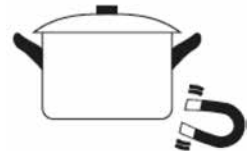
- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them.  
Even a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



### 3.2 Choosing the right cookware



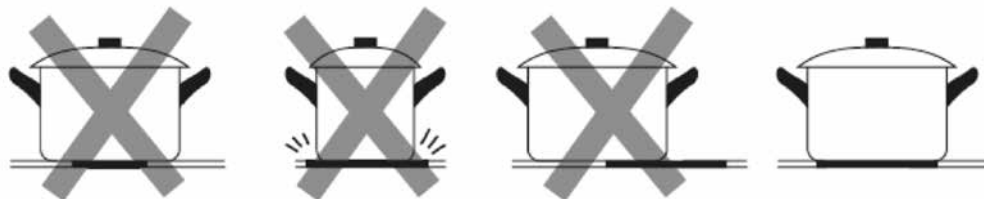
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:
  1. Put some water in the pan you want to check.
  2. If  does not flash in the display and the water heats up, the pan is suitable.
- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.



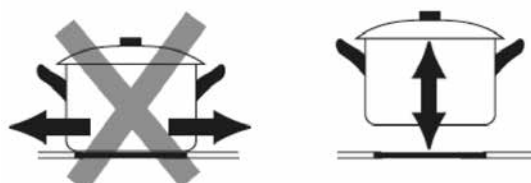
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. If you use a pot that is slightly wider, energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller pot, efficiency could be less than expected. Pots smaller than 140 mm may not be detected by the hob. Always centre your pan on the cooking zone.



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



## 3.3 How to use

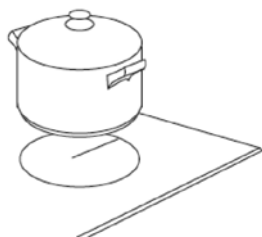
### 3.3.1 Start cooking

Touch the ON/OFF control for three seconds. After power on, the buzzer beeps once, all displays show “-” or “- -”, indicating that the induction hob has entered the standby mode.

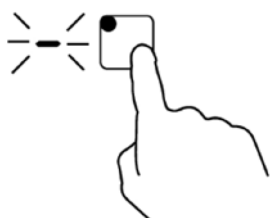


Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.

- Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.

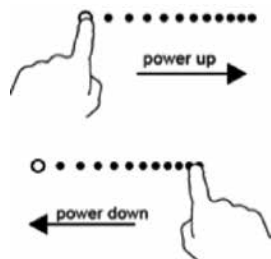


Touch the heating zone selection control, and an indicator next to the key will flash.



Select a heat setting by touching the slider control.

- If you don't choose a heat setting within 1 minute, the induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
- You can adjust the heat setting at any time during cooking.



**If the display flashes  $\cong \underline{\quad} \cong$  alternately with the heat setting**

This means that:

- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you're using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centered on the cooking zone.

No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone. The display will automatically turn off after 2 minutes if no suitable pan is placed on it.

### 3.3.2 Finish cooking

Touch the heating zone selection control that you wish to switch off.



Turn the cooking zone off by touching the slider at “0”. Make sure the display shows “0”.



Turn the whole induction hob off by touching the ON/OFF control.



**Beware of hot surfaces**

H will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. This can also be used as an energy-saving function if you want to heat further pans, by using the hotplate that is still hot.



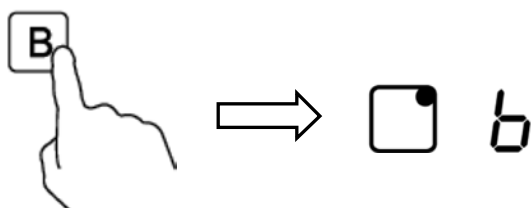
### 3.3.3 Using the boost function

#### Activate the boost function

Touch the heating zone selection control.



When you touch the boost control, **B** the zone indicator shows "b" and the power increases to Max.



#### Cancel the boost function

Touch the heating zone selection control for which you wish to cancel the boost function.



Touch the boost control **B** to cancel the boost function, and the cooking zone will revert to its original setting.




- The boost function can be used for any cooking zone.
- The cooking zone returns to its original setting after 5 minutes.
- If the original heat setting was 0, it will return to 9 after 5 minutes.


### 3.3.4 Locking the controls

- You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).
- When the controls are locked, all the controls except the ON/OFF control are disabled.



#### To lock the controls

Touch the lock control . The timer indicator will show "Lo".

#### To unlock the controls

Touch and hold the lock control  for a while.



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

### 3.3.5 Timer control

#### You can use the timer in two different ways:

- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can set it to turn one or more cooking zones off after the set time is up.

The maximum timer setting is 99 minutes.

#### a) Using the timer as a minute minder

If you are not selecting any cooking zone

Make sure that the induction 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.

Touch the timer control, the number "10" will appear in the timer display and the "0" will flash.



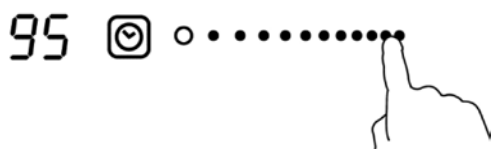
Set the time by touching the slider control (e.g. 5).



Touch the timer control again, the "1" will flash.

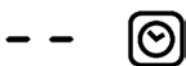


Set the time by touching the slider control (e.g. 9), now the timer is set to 95 minutes.



When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time.

The buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator will show "--" when the set time has expired.



#### b) Setting the timer to turn one or more cooking zones off

Set one zone

Touch the heating zone selection control that you want to set the timer for.



Touch the timer control, the number "10" will appear in the timer display and the "0" will flash..



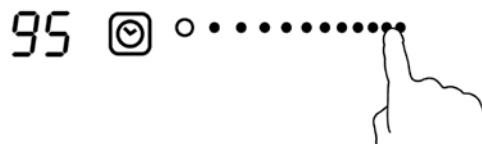
Set the time by touching the slider control (e.g. 5).



Touch the timer control again, the "1" will flash.



Set the time by touching the slider control (e.g. 9), now the timer is set to 95 minutes.



When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time. **NOTE:** The red dot next to the power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.



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



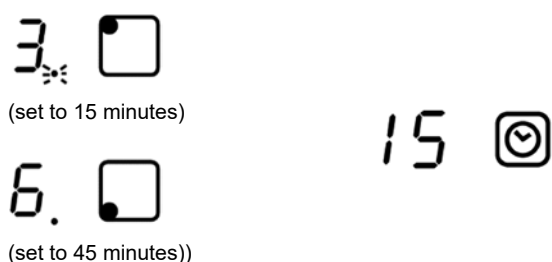
Other cooking zones will keep operating if they were turned on previously.

### Setting more zones:

The steps for setting more zones are similar to the steps for setting one zone:

When you set the time for several cooking zones simultaneously, the decimal dots for the relevant cooking zones are on. The minute display shows the minute timer. The dot for the corresponding zone flashes.

The display appears as shown below:



Once the countdown timer expires, the corresponding zone will switch off. Then it will show the new minute timer and the dot for the corresponding zone will flash.

The display appears as shown:



Touch the heating zone selection control, the corresponding timer will be shown in the timer indicator.

### c) Cancel the timer

Touch the heating zone selection control for which you want to cancel the timer.



Touch the timer control; the indicator will flash.



Touch the slider control to set the timer to "00"; the timer has now been cancelled.

### 3.3.6 Default working times

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

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

When the pot is removed, the induction hob should stop heating immediately and the hob automatically switches off after 2 minutes.

## 4. Cooking guidelines



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

### 4.1 Cooking tips

- When food comes to the boil, reduce the temperature setting.
- Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.
- Minimize the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through.

#### 4.1.1 Simmering, cooking rice

- Simmering occurs below boiling point, at around 85°C, when bubbles are just rising occasionally to the surface of the cooking liquid. It is the key to delicious soups and tender stews because the flavours develop without overcooking the food. You should also cook egg-based and flour-thickened sauces below boiling point.
- Some tasks, including cooking rice by the absorption method, may require a setting higher than the lowest setting to ensure the food is cooked properly in the time recommended.

#### 4.1.2 Searing steak

To cook juicy flavorsome steaks:

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

#### 4.1.3 For stir-frying

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

### 4.2 Detection of small articles

When an unsuitably sized or non-magnetic pan (e.g. aluminium), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the hob automatically goes into standby mode in around 1 minute. The fan will keep cooling down the induction hob for a further 1 minute.

## 5. Heat settings

The settings below are guidelines only. The exact setting will depend on several factors, including your cookware and the amount you are cooking. Experiment with the induction hob to find the settings that best suit you.

Heat setting	Suitability
1-2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• delicate warming for small amounts of food</li> <li>• melting chocolate, butter, and foods that burn quickly</li> <li>• gentle simmering</li> <li>• slow warming</li> </ul>
3-4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• reheating</li> <li>• rapid 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/b	<ul style="list-style-type: none"> <li>• stir-frying</li> <li>• searing</li> <li>• bringing soup to the boil</li> <li>• boiling water</li> </ul>

## 6. Care and cleaning

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Apply an induction hob cleaner while the glass is still warm (but not hot!).</li> <li>2. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• When the power to the induction hob is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care.</li> <li>• Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable.</li> <li>• Never leave cleaning residue on the induction hob: the glass may become stained.</li> </ul>
Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass	<p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for glass induction hobs, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the stain or spill to a cool area of the induction hob.</li> <li>2. Clean the stain or spill up with a dishcloth or paper towel.</li> <li>3. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface.</li> <li>• Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.</li> </ul>
Spillovers on the touch controls	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Soak up the spill.</li> <li>2. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth.</li> <li>3. Wipe the area completely dry with a paper towel.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The induction hob may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the induction hob back on.</li> </ul>



## 7. Hints and tips

Problem	Possible causes	What to do
The induction hob cannot be turned on	No power.	Make sure the induction hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked	Unlock the controls. See section 'Using your induction hob' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is becoming scratched.	Rough-edged cookware.  Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products are being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'.  See 'Care and cleaning'.
Some pans make crackling or clicking noises.).	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.	This is caused by the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.
Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.	This is normal and needs no action. Do not turn the power to the induction hob off while the fan is running.
Pans do not become hot and do not appear in the display.	he induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking.  The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it.	Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'.  Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.
The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display).	Technical fault.	Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.

## 8. Failure display and inspection

The induction hob is equipped with a self-diagnostic function. This test feature allows a technician to check the function of several components without disassembling or removing the hob from the work surface.

### Troubleshooting

1) Failure code that occurs during customer use and recommended solution:

Failure code	Problem	Solution
<b>Auto-Recovery</b>		
E1	Supply voltage is above the rated voltage.	Please inspect whether power supply is normal.
E2	Supply voltage is below the rated voltage.	Power on after the power supply is normal.
E3	High temperature of ceramic plate sensor. (1#)	Wait for the temperature of ceramic plate to return to normal.
E4	High temperature of ceramic plate sensor. (2#)	Touch "ON/OFF" button to restart unit.
E5	High temperature of IGBT. (1#)	Wait for the temperature of the IGBT to return to normal.
E6	High temperature of IGBT. (2#)	Touch "ON/OFF" button to restart unit. Check whether the fan runs smoothly; if not, replace the fan.
<b>No Auto-Recovery</b>		
F3/F6	Ceramic plate temperature sensor failure – short circuit. (F3 for 1#, F6 for 2#)	Please contact the supplier.
F4/F7	Ceramic plate temperature sensor failure – open circuit. (F4 for 1#, F7 for 2#)	
F5/F8	Ceramic plate temperature sensor failure – invalid. (F5 for 1#, F8 for 2#)	
F9/FA	IGBT temperature sensor failure. (Short circuit/open circuit for 1#)	Please contact the supplier.
FC/FD	IGBT temperature sensor failure. (Short circuit/open circuit for 2#)	

2) Specific failure & solution

<b>Failure</b>	<b>Problem</b>	<b>Solution A</b>	<b>Solution B</b>
The LED does not come on when unit is plugged in.	No power supplied.	Check to see if plug is secured tightly in outlet and that outlet is working.	
	Power board and display board connection failure.	Call technician	
	Power board is damaged.	Replace the accessory power board.	
	The display board is damaged.	Replace the display board.	
Some buttons do not work, or the LED display is not working normally.	The display board is damaged.	Replace the display board.	
The cooking mode indicator comes on, but heating does not start.	Hob temperature is too high.	Ambient temperature may be too high. Air intake or air vent may be blocked.	
	There is something wrong with the fan.	Check whether the fan runs smoothly: if not, replace the fan.	
	The power board is damaged.	Replace the power board.	
Heating stops suddenly during operation and the display flashes "u".	Pan type is wrong.	Use the proper pot (refer to the instruction manual).	Pan detection circuit is damaged, replace the power board.
	Pot diameter is too small.		
	Cooker has overheated	Unit is overheated. Wait for temperature to return to normal. Push "ON/OFF" button to restart unit.	
Heating zones on the same side (such as the first and the second zone) indicate "u".	Power board and display board connection failure.	Check the connection.	
	The display board of communicating part is damaged.	Replace the display board.	
	The main board is damaged.	Replace the power board.	
Fan motor sounds abnormal.	The fan motor is damaged.	Replace the fan.	

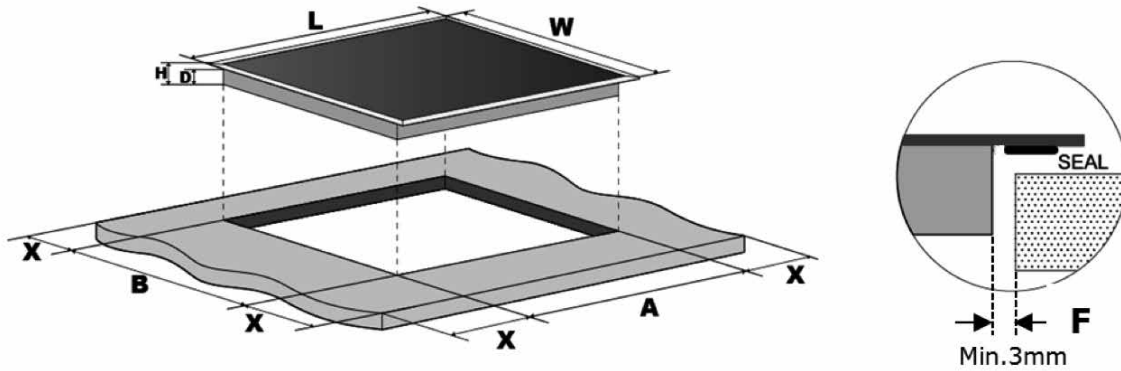
The above is intended to help with troubleshooting and identifying common failures. Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any danger or damage to the induction hob.

# 9. Installation

## 9.1 Selection of installation equipment

Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.  
 For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole.  
 Make sure the thickness of the work surface is at least 30 mm. Please select heat-resistant and insulated work surface material (wood or a similar fibrous or hygroscopic material must not be used as a work surface material unless impregnated) to avoid electrical shock and excessive deformation caused by heat radiation from the hotplate. As shown below:

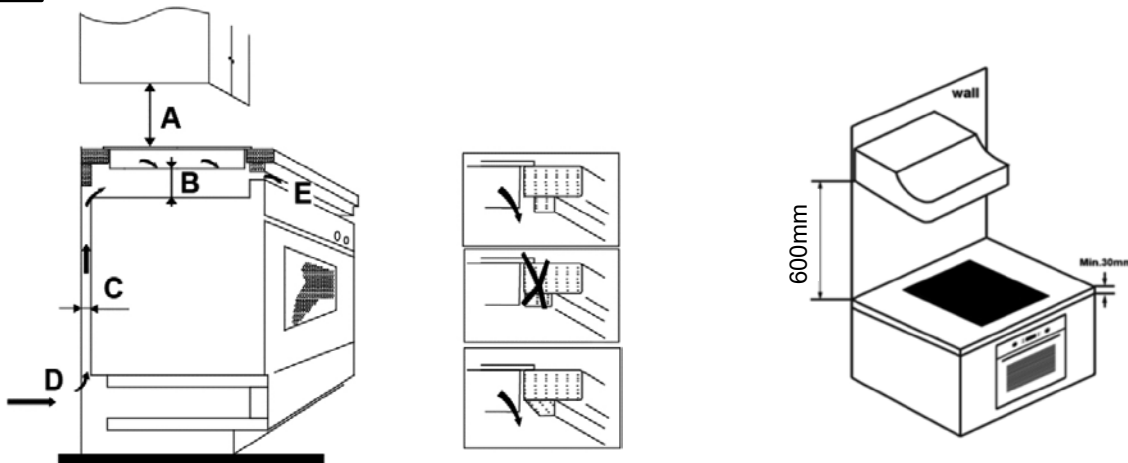
**!** **NOTE:** The safety distance between the sides of the hob and the inner surfaces of the worktop should be at least 3 mm.



L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	60	56	565	495	50 min.	3 min.

In all cases make sure that the induction cooker hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the induction cooker hob is in good working condition. As shown below.

**!** **NOTE:** The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 600 mm.

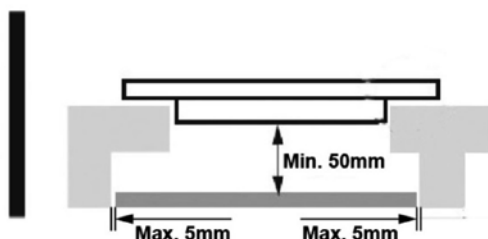


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
600	50 min.	20 min.	Air intake	Air exit 5 mm

## WARNING:

# Ensuring adequate ventilation

Make sure the induction cooker hob is well ventilated and that the air inlet and outlet are not blocked. In order to avoid accidental contact with the hot underside of the hob, or unexpected electric shock while working, a wooden insert must be installed and fixed with screws at a minimum distance of 50 mm below the bottom of the hob. Follow the requirements below.




---

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

---



- **Note that the glue that joins plastic or wooden material to the cabinetry, must be able to resist temperatures of up to 150°C, to avoid the panelling from coming unstuck.**
  - **The rear wall, adjacent and surrounding surfaces must therefore be able to withstand a temperature of 90°C.**
- 

## 9.2 Before installing the hob, make sure that:

- The work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements.
- The work surface is made of a heat-resistant and insulated material.
- If the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan.
- The installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations.
- A suitable isolating switch providing complete isolation from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations.
- The isolating switch must be of an approved type and provide a 3 mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements).
- The isolating switch will be easily accessible by the customer with the hob installed.
- You consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation.
- You use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

## 9.3 After installing the hob, make sure that:

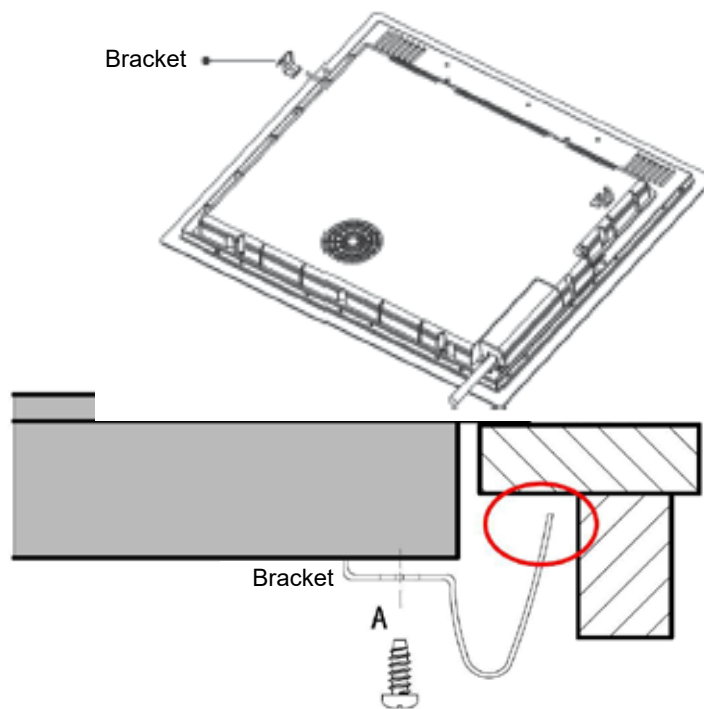
- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- The isolating switch is easily accessible by the customer.

## 9.4 Before locating the fixing brackets

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

## 9.5 Adjusting the bracket position

Fix the hob on the work surface by screwing 2 brackets on the bottom of the hob (see picture) after installation. Adjust the bracket position to suit the thickness of the worktop that is being used.



**The brackets must not touch the inner surfaces of the worktop after installation under any circumstances (see picture).**

## 9.6 Caution

1. The induction hotplate must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never attempt installation by yourself.
2. The hob must not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or tumble dryer, as the humidity may damage the hob electronics.
3. The induction hotplate must be installed so that effective heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the table surface must be able to withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
6. Do not use a steam cleaner near the hob.

## 9.7 Connecting the hob to the mains power supply



This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person.

Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

1. The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. The voltage corresponds to the value given on the rating plate.
3. The power supply cable can withstand the load specified on the rating plate.

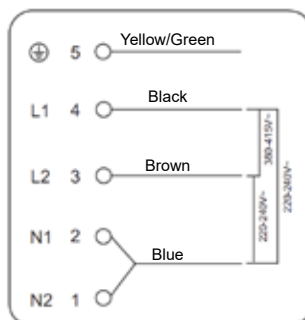
To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.

The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point.

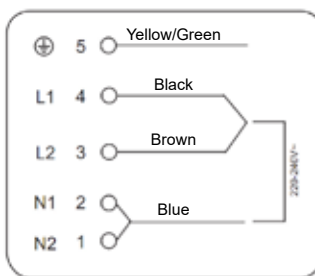
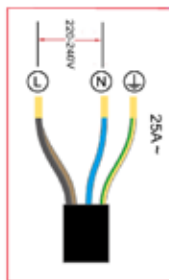


Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations.

Any alterations must only be made by a qualified electrician.



The appliance can be connected directly to the mains by single-phase electric connection, as shown below.



- If the cable is damaged or needs to be replaced, the work must be carried out by the after-sales agent using dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is to be connected directly to the mains supply, an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3 mm between contacts.
- The installer must ensure that electrical connections have been made correctly and that they comply with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and replaced by authorized technicians only.




---

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

---



**DISPOSAL: Do not dispose of this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.**

This appliance is labeled in compliance with European directive 2012/19/EU for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way.

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

This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recovery and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it.

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





# INDHOLD

<b>1. Forord</b>	<b>75</b>
1.1 Sikkerhedsadvarsler	75
1.2 Installation	75
1.2.1 Risiko for elektrisk stød	75
1.2.2 Risiko for skæreskader	75
1.2.3 Vigtige sikkerhedsanvisninger	75
1.3 Drift og vedligeholdelse	76
1.3.1 Risiko for elektrisk stød	76
1.3.2 Sundhedsmæssige risici	76
1.3.3 Risiko for forbrændinger	76
1.3.4 Risiko for skæreskader	76
1.3.5 Vigtige sikkerhedsanvisninger	76
<b>2. Produktintroduktion</b>	<b>79</b>
2.1 Set ovenfra	79
2.2 Betjeningspanel	79
2.3 Funktionsprincip	80
2.4 Inden anvendelse af ny induktionsenhed	80
2.5 Tekniske data	80
<b>3. Anvendelse</b>	<b>81</b>
3.1 Touch-knapper	81
3.2 Anvendelige gryder og pander	82
3.3 Anvendelse	82
3.3.1 Start madlavningen	82
3.3.2 Afslut madlavningen	83
3.3.3 Anvend boost-funktionen	83
3.3.4 Lås knappen	83
3.3.5 Timedisplay	84
3.3.6 Standardindstilling af driftstid	85
<b>4. Retningslinjer for madlavning</b>	<b>86</b>
4.1 Madlavningstip	86
4.1.1 Småkogning, kogning af ris	86
4.1.2 Bruning af bøffer	86
4.1.3 Stegning	86
4.2 Registrering af mindre genstande	86
<b>5. Varmeindstilling</b>	<b>87</b>
<b>6. Pleje og rengøring</b>	<b>88</b>
<b>7. Tip</b>	<b>89</b>
<b>8. Fejlvisning og eftersyn</b>	<b>90</b>
<b>9. Installation</b>	<b>92</b>
9.1 Installationsudstyr	92
9.2 Kontrollér følgende inden installation af enheden	93
9.3 Kontrollér følgende efter installation af enheden	94
9.4 Inden placering af monteringsklips	94
9.5 Juster monteringsklipsens stilling	94
9.6 Forsigtighed	95
9.7 Tilslut enheden til netspænding	95

# 1. Forord

## 1.1 Sikkerhedsadvarsler

Vi tager sikkerhedens særdeles alvorligt. Læs disse oplysninger grundigt, inden du anvender induktionsenheden.

## 1.2 Installation

### 1.2.1 Risiko for elektrisk stød

- Afbryd apparatet 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.

### 1.2.2 Risiko for skæreskader

- Udvis forsigtighed! Enhedens kanter er skarpe.
- Der er risiko for skæreskader, hvis du ikke er forsigtig.

### 1.2.3 Vigtige sikkerhedsanvisninger

- Læs disse anvisninger nøje, inden du installerer apparatet.
- Anbring ikke brændbare materialer eller produkter på dette apparat.
- Sørg for, at personen, der installerer apparatet har adgang til disse oplysninger.
- Installationsanvisningerne skal følges, for at installationen af apparaten kan godkendes.

- Dette apparat skal installeres og jordes på korrekt vis af en autoriseret elinstallatør.
- Tilslut apparatet til et kredsløb, som er udstyret med afbrydere, som du kan afbryde strømforsyningen med.
- Hvis apparatet ikke installeres korrekt, kan garantien og dermed reklamerationsretten bortfalde.
- Dette produkt kan anvendes af børn fra 8 år og af personer med nedsat fysiske, sensoriske eller mentale evner samt personer uden erfaring med eller viden om enheden, hvis de er under opsyn eller instrueres i sikker anvendelse af produktet, og forstår de risici, der er forbundet med anvendelsen.
- Børn må ikke lege med produktet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, der ikke er under opsyn.
- Hvis strømkablet beskadiges, skal det udskiftes af producenten, producentens servicerepræsentant eller en anden godkendt person (et beskadiget strømkabel udgør en fare).
- Advarsel! Sluk øjeblikkeligt produktet, hvis enhedens overflade er sprækket (enheder af glaskeramisk eller lignende materiale beskytter de strømførende komponenter, og der kan derfor opstå fare for elektrisk stød).
- Anbring ikke metalgenstande som knive, gafler, skeer og låg på enheden (de kan blive meget varme).

- Brug ikke damprensere til rengøring.
- Rengør ikke kogepladen 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 produktet, og tildæk flammerne med et låg eller et brandtæppe.

## 1.3 Drift og vedligeholdelse

### 1.3.1 Risiko for elektrisk stød

- Anvend ikke induktionsenheden, hvis den er flosset eller har sprækker. Afbryd øjeblikkeligt forbindelsen til netspændingen, hvis induktionsenhedens overflade er defekt eller sprækket. Kontakt en autoriseret elinstallatør.
- Hvis disse anvisninger ikke følges, kan det medføre elektrisk stød eller dødsfald.

### 1.3.2 Sundhedsmæssige risici

- Dette apparat opfylder sikkerhedsstandarderne for elektromagnetisme.
- Såfremt du har pacemaker eller andre elektriske implantater (f.eks. insulinpumpe), skal du kontakte din læge eller producenten af implanta-

tet, inden du anvender dette apparat. Sørg for, at implantatet ikke påvirkes af apparatets elektromagnetiske felt.

**Hvis disse anvisninger ikke følges, kan det medføre alvorlig personska-**  
**de eller dødsfald.**

### 1.3.3 Risiko for forbrændinger

- Når apparatet anvendes, bliver visse af dets komponenter så varme, at de kan forårsage forbrændinger.
- Vær forsigtig, så du undgår kontakt mellem induktionsenheden og kropsdeler, påklædning eller andre genstande end egnede gryder og pander.
- Anbring ikke metalgenstande som knive, gafler, skeer og låg på enheden (de kan blive meget varme).
- 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.

### 1.3.4 Risiko for skæreskader

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

### 1.3.5 Vigtige sikkerhedsanvisninger

- Lad aldrig apparatet være uden opsyn, når det er i brug. Overkogning forårsager røg og (eventuelt) spild, som indeholder fedt, der kan antændes.
- Anvend ikke apparatet som arbejds-

bord eller opbevaringssted.

- Efterlad ikke genstande eller redskaber på apparatet.
- Placer ingen genstande (f.eks. kreditkort, hukommelseskort) eller elektroniske apparater (til f.eks. computere, MP3-afspillere) i nærheden af apparatet, da de kan blive påvirket af det elektromagnetiske magnetfelt.
- Sluk for varmezonen og induktionsenheden efter anvendelse i overensstemmelse med anvisningerne i denne vejledning (f.eks. 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 apparatet.
- Opbevar ikke genstande, der kan vække barnets interesse, over apparatet. Børn, der kravler op på induktionsenheden, kan få alvorlige kvæstelser.
- Lad ikke børn være alene eller uden opsyn i det rum, hvor apparatet anvendes.
- Børn eller personer med nedsat kapacitet, der påvirker deres evne til at anvende apparatet, må ikke anvende apparatet uden opsyn af en voksen person, der kan vejlede dem. Den voksne, vejledende person skal sikre, at barnet/personen med nedsat kapacitet kan anvende apparatet uden at være til fare for dem selv eller omgivelserne.
- Foretag ingen reparationer eller komponentudskiftninger på apparatet, hvis dette ikke anbefales i vejledningen. Alle andre former for service skal udføres af en autoriseret elinstallatør.
- Rengør ikke induktionsenheden ved hjælp af damprenser.
- Undlad at anbringe eller tabe tunge genstande på induktionsenheden.
- Stå ikke på induktionsenheden.
- Anvend ikke gryder og pander med beskadigede kanter, og træk ikke kogegrejet hen over induktionsenheden – glasfladen kan blive beskadiget.
- Anvend ikke ståluld, hårde rengørings-svampe eller andre slibende rengøringsmidler til rengøring af induktionsenheden (glasfladen kan blive ridset).
- Hvis strømkablet beskadiges, skal det udskiftes af producenten, producentens servicerepræsentant eller en anden godkendt person for at undgå fare.
- Dette apparat er beregnet til anvendelse i husholdningen og til lignende anvendelse, eksempel i personalekøkkener i butikker, på kontorer og andre arbejdspladser, bondegårde, til gæster på hoteller, moteller og andre overnatningssteder, herunder B&B.
- ADVARSEL! Dette apparat og dets tilgængelige komponenter bliver varme under anvendelsen.
- Udvis forsigtighed, så du ikke kommer i kontakt med varmeelementet.
- Børn under 8 år, må ikke opholde sig i nærheden af apparatet (uanset om

de er under opsyn eller ej).

- Dette apparat må kun anvendes af børn fra 8 år og opefter samt af personer med nedsat fysisk funktions-evne, nedsat hørelse/syn, nedsat mental kapacitet eller som mangler erfaring, hvis de er under opsyn af en ansvarlig person, eller de har fået anvisninger til sikker brug af apparatet, og de forstår alle de risici, som brugen indebærer.
- Børn må aldrig lege med apparatet. Apparatet må ikke rengøres eller vedligeholdes af børn, der arbejder uden opsyn.
- ADVARSEL! Hvis du lader gryder eller pander med fedt eller olie stå uden opsyn på enheden, kan der opstå brand. Sluk ALDRIG ild med vand! Sluk apparatet, og tildæk flammerne med et låg eller et brandtæppe!
- ADVARSEL! Brandfare! Opbevar ikke genstande i varmezonerne.
- Advarsel! Sluk apparatet øjeblikkeligt, hvis enhedens overflade er sprækket (der er risiko for elektrisk stød, da der er strømførende komponenter i enheden af glaskeramisk eller lignende materiale).
- Rengør ikke enheden med damprensere.
- Apparatet er ikke beregnet til anvendelse sammen med en ekstern timer eller et separat fjernstyringssystem.

## Tillykke med din nye induktionsenhed!

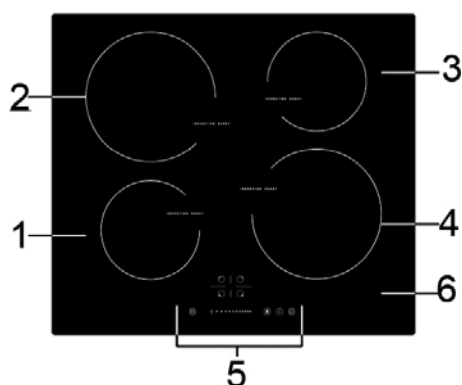
Vi anbefaler, at du læser denne brugsanvisning/installationsvejledning nøje, så du forstår, hvordan apparatet skal installeres og anvendes på korrekt vis.

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.

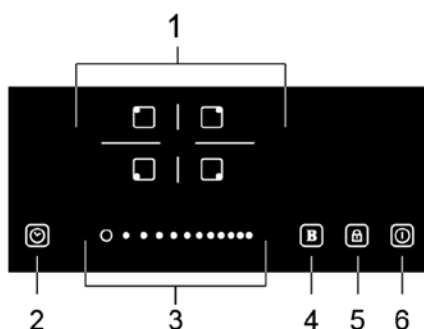
## 2. Produktintroduktion

### 2.1 Set ovenfra



1. Zone til maks. 1.200/1.500 W
2. Zone til maks. 2.300/2.600 W
3. Zone til maks. 1.200/1.500 W
4. Zone til maks. 2.300/2.600 W
5. Betjeningspanel
6. Glasplade

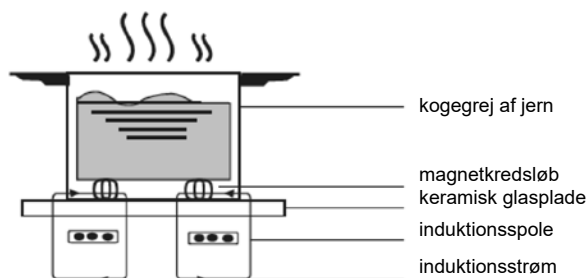
### 2.2 Betjeningspanel



1. Tænd/sluk-knap til varmezoner.
2. Timerdisplay
3. Touch-knap til start/timer
4. Boost-funktion
5. Låseknap
6. Tænd/sluk

## 2.3 Funktionsprincip

Induktionsteknikken er en meget sikker, avanceret, effektiv og økonomisk madlavningsteknik. Ved induktionsvarme genererer elektromagnetiske vibrationer varme direkte i gryden eller panden (ikke på enheden glasflade). Glasenheden bliver varm, fordi den opvarmes af gryden eller



## 2.4 Inden anvendelse af ny induktionsenhed

- Læs denne vejledning – især afsnittet med sikkerhedsadvarsler!
- Fjern evt. plastfilm fra induktionsenheden.

## 2.5 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.

Madlavningsenhed	CIH4661S
Varmezoner	4 Zoner
Netspænding	220-240V~ 50Hz-60Hz
Installeret elektrisk effekt	7000W
Produktmål: l × b × h (mm)	590X520X60
Åbningens mål: A × B (mm)	565X495

## Energieffektivitet

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

Modelbetegnelse	CIH4661S	
Enhedstype	Indbygningsenhed	
Antal varmezoner og/eller varmeområder	4 zoner	
Opvarmningsteknik (induktionsvarmezone og varmeområder, strålingsvarmezoner, kogeplader)	induktionsvarmezoner	
Til runde varmezoner eller varmeområder: diameter for anvendelig flade til hver elektrisk opvarmet varmezone (afrundet til nærmeste 5 mm)	Ø	zone 1: 16,0 cm zone 2: 21,0 cm zone 3: 16,0 cm zone 4: 21,0 cm
Til ikke-runde varmezoner eller varmeområder: længde og bredde for anvendelig flade til hver elektrisk opvarmet varmezone (afrundet til nærmeste 5 mm)	L W	N/A cm
Energiforbrug pr. varmezone eller varmeområde (pr. kg)	ECelectric cooking	zone 1: 207.2 Wh/kg zone 2: 178.9 Wh/kg zone 3: 187.6 Wh/kg zone 4: 180.6 Wh/kg
Enhedens energiforbrug (beregnet pr. kg)	ECelectric hob	188.6 Wh/kg

## Energibesparelse

Følg nedenstående tip for at spare på energien ved madlavning.

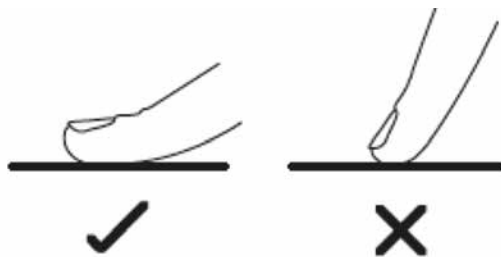
- Kog ikke mere vand op, end du skal bruge.
- Brug altid låg (om nødvendigt).
- Anbring gryden eller panden i varmezonen, inden du tænder zonen.
- Anbring de mindre gryder og pander i de mindre varmezoner.
- Anbring gryden eller panden i midten af varmezonen.
- Anvend varmezonen restvarme til at holde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



## 3. Anvendelse

### 3.1 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 forhindre anvendelse af knapperne.



### 3.2 Anvendelige gryder og pander



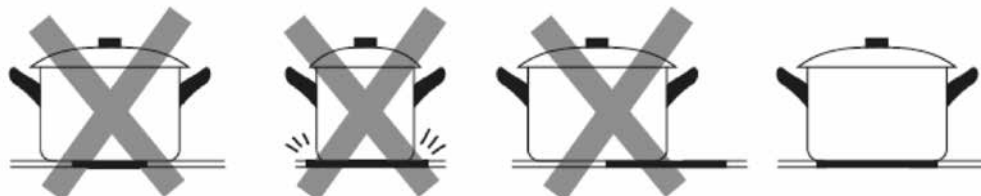
- Brug kun gryder og pander med en bund, der er egnet til induktionsenheder. Led efter induktionssymbolet på emballagen eller i bunden af gryden eller panden.
- Du kan kontrollere, om gryden eller panden er velegnet til induktionsenheder ved hjælp af magnet. Hold magneten mod grydens eller pandens bund. Hvis den sætter sig fast, er kogegrejet egnet til induktionsenheder.
- Hvis du ikke har en magnet:
  1. Hæld lidt vand i den gryde eller pande, du vil kontrollere.
  2. Hvis symbolet på displayet ikke blinker, og vandet varmes op, er kogegrejet egnet til brug.
- Gryder eller pander, der er fremstillet af følgende materiale, er ikke egnet til induktionsenheder: rent, rustfrit stål, aluminium eller kobber uden magnetbund, glas, træ, porcelæn, keramik eller lertøj.



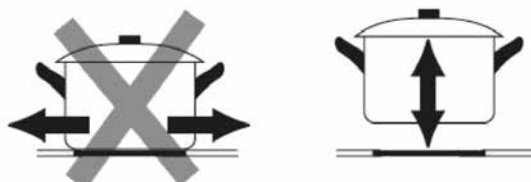
Anvend ikke gryder og pander med skadede kanter eller konveks/konkav bund.



Sørg for, at grydens eller pandens bund er flad, at den ligger plant mod glasfladen, og at den har samme størrelse som varmezonen. Brug gryder og pander, der har samme diameter som den valgte zone. Hvis gryden eller panden er bredere, arbejder zonen ved maks. effekt. Hvis du anvender en noget mindre gryde eller pande, kan effekten blive lavere end forventet. Har gryden eller panden i midten



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



## 3.3 Anvendelse

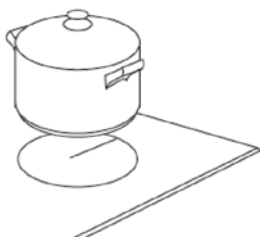
### 3.3.1 Start madlavningen

Tryk på Tænd/sluk i 3 sekunder. Når enheden er startet, bipper den akustiske alarm en gang, og alle displays viser (-) eller (- -), hvilket angiver, at induktionsenheden er i standby-tilstand.

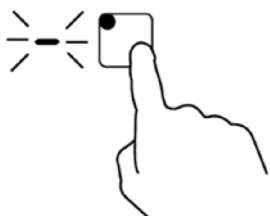


Placer en egnet gryde eller panden i den varmezone, du vil anvende.

- Sørg for, at grydens bund og varmezonens flade begge er rene og tørre.

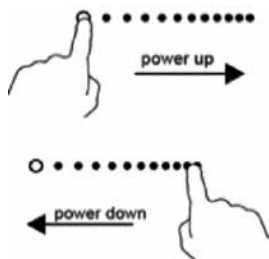


Tryk på varmezonens Tænd/sluk-knap (en indikator ved siden af nøglen begynder at blinke).



Indstil varmen ved at trykke på varmeknappen.

- Hvis du ikke vælger en varmeindstilling inden for 1 minut, slukkes induktionsenheden automatisk. Du skal starte fra trin 1 for at starte igen.
- Du kan justere varmeindstillingen når som helst under madlavningen.



**Hvis  $\geq U \leq$  og varmeindstilling blinker på displayet**

Det betyder, at:

- du ikke har placeret gryden eller panden i en korrekt varmezone
- den anvendte gryde eller pande er ikke egnet til induktionsenheden
- gryden eller panden er for lille eller ikke korrekt centreret i varmezonen.

Induktionsenheden fungerer kun, hvis en egnet gryde eller pande er placeret i varmezonen. Displayet slukker automatisk efter 2 minutter, hvis ikke en egnet gryde eller pande placeres i varmezonen.

### 3.3.2 Afslut madlavningen

Tryk på Tænd/sluk-knappen for den varmezone, du vil slukke.



Sluk varmezonen ved at trykke på varmeknappen ved 0. Sørg for, at (0) vises på displayet.



Sluk hele induktionsenheden ved at trykke på Tænd/sluk-knappen.



Vær forsigtig, 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. Du kan anvende varmezonen, som fortsat er varm for at opvarme en anden gryde eller pande (på den måde sparer du energi).



### 3.3.3 Anvend boost-funktionen

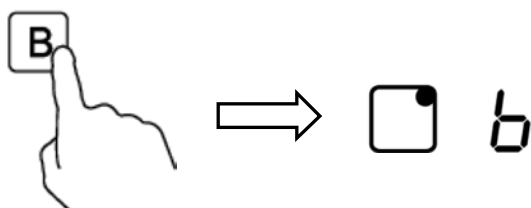
#### Aktivér

#### Boost-funktionen

Tryk på varmezonens Tænd/sluk-knap.

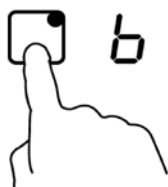


Når du trykker på boost-knappen **B** viser zoneindikatoren symbolet (b), og effekten øges til maks.



#### Afbryd boost-funktionen

Tryk på Tænd/sluk-knappen for den varmezone, som du vil slukke boost-funktionen for.



Tryk på boost-knappen **B** for at afbryde boost-funktionen (varmezo- nen vender tilbage til den oprindelige indstilling).



- Boost-funktionen kan anvendes til alle varmezoner.
- Varmezonen går automatisk tilbage til den oprindelige indstilling efter 5 minutter.
- Hvis den oprindelige varmeindstilling var (0), går den tilbage til (9) efter 5 minutter.

### 3.3.4 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

Tryk på låsesymbolet  i nogle sekunder.



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

### 3.3.5 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, slukkes varmezonen, maks. tid: 99 minutter).

#### a) Anvend timer som minutur

Hvis du ikke vælger en varmezone

Sørg for, at induktionsenheden er startet, 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.



Tryk på timerdisplayet (10 vises i timerdisplayet og 0 blinker).

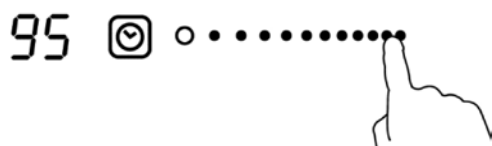
Indstil tiden ved at trykke på varmeknappen (f.eks. 5).



Tryk på timerdisplayet igen (1 blinker).

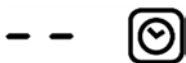


Indstil tiden ved at trykke på varmeknappen (f.eks. 9). Nu er tiden indstillet på 95 minutter.



Nedtællingen begynder med det samme, når tiden er indstillet. Displayet viser den resterende tid.

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



#### b) Indstil timeren til af slukke en eller flere varmezoner

Indstil en zone

Tryk på Tænd/sluk-knappen for den varmezone, som du vil indstille timeren for.



Tryk på timerdisplayet (10 vises i timerdisplayet og 0 blinker).



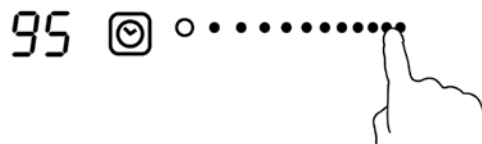
Indstil tiden ved at trykke på varmeknappen (f.eks. 5).



Tryk på timerdisplayet igen (1 blinker).



Indstil tiden ved at trykke på varmeknappen (f.eks. 9). Nu er tiden indstillet på 95 minutter.



Nedtællingen begynder med det samme, når tiden er indstillet. Displayet viser den resterende tid.

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



Når tilberedningstiden udløber, slukkes varmezonen automatisk.



Hvis andre varmezoner startes før denne varmezone, vil de stadig være tændt.

## Indstil flere varmezoner:

Vil du indstille flere varmezoner, skal du følge anvisningerne nedenfor:

Når du indstiller tiden for flere varmezoner samtidigt, vises decimalpunkterne for berørte varmezoner. Minutdisplayet viser minuturet. Punktet for zonen blinker. Displayet ser således ud:



(indstillet på 15 minutter)



(indstillet på 45 minutter)



Når den indstillede tid på timeren er udløbet, slukkes varmezonen. Når den har gjort det, vises timeren for næste varmezone, og punktet for zonen blinker. Displayet ser ud som på billedet:



(indstillet på 30 minutter)



Tryk på varmezonens Tænd/sluk-knap (timeren vises i timerdisplayet).

## c) Afbryd timer

Tryk på Tænd/sluk-knappen for den varmezone, som du vil slukke timeren for.



Tryk på timerdisplayet igen (indikatoren blinker).



Tryk på varmeknappen for at indstille timeren på (00) (nu er timeren afbrudt).

## 3.3.6 Standardindstilling af driftstid

Induktionsenheden har automatisk slukkefunktion som en ekstra sikkerhedsforanstaltning. Denne funktion slukker automatisk enheden, hvis du glemmer at slukke den. Standardindstilling af driftstid for forskellige effektindstillinger 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

Når gryden eller panden afbrydes fra induktionsenheden, skal opvarmningen afbrydes med det samme, og enheden slukkes automatisk efter 2 minutter

## 4. Tip for madlavning



Udvis forsigtighed under madlavningen – olie og fedt opvarmes særdeles hurtigt (især hvis du anvender boost-funktionen). Ved meget høje temperaturer selvantænder olie og fedt (det kan være meget farligt og forårsage brand).

### 4.1 Madlavningstip

- Skru 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.

#### 4.1.1 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).

#### 4.1.2 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.

#### 4.1.3 Stegning

1. Anvend en wokpande med plan bund eller en stor stegepande.
2. Læg alle ingredienser og udstyr frem. Stegning af mad er en hurtig proces. 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!

### 4.2 Registrering af mindre genstande

Hvis en for lille eller ikke-magnetisk gryde eller pande (f.eks. af aluminium) eller andre mindre genstanden (f.eks. knive, gafler eller nøgler) placeres på enheden, går den automatisk i standby-tilstand efter ca. 1 minut. Ventilatoren fortsætter med at afkøle induktionsenheden i endnu 1 minut.

## 5. 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 induktionsenheden.

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/b	<ul style="list-style-type: none"> <li>• stegning</li> <li>• bruning</li> <li>• opkogning af suppe</li> <li>• kogning af vand</li> </ul>

## 6. Pleje og rengøring

Hvad?	Hvordan?	Vigtigt!
Daglig tilsmudsning af glas (fingeraftryk, mærker, madpletter eller spild, der ikke indeholder sukker)	<ol style="list-style-type: none"> <li>Påfør rengøringsmiddel på induktionsenheden, mens glasfladen fortsat er varm (ikke brændende varm!).</li> <li>Skyl fladen af, og tør den med en ren klud eller et stykke køkkenrulle.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Når strømmen til induktionsenheden afbrydes, angives varme varmezoner ikke med (H), men de kan altså stadig være varme! Vær meget forsigtigt.</li> <li>Hårde rengørings-svampe, visse nylon-svampe og hårde/slibende rengøringsmidler kan ridse glasset. Kontrollér altid, om rengørings-svampen er egnet til glaseenheder, inden du anvender den.</li> <li>Efterlad ikke rester af rengøringsmidlet på induktionsenheden (glasset kan blive plettet).</li> </ul>
Overkogning, smeltning og spildt sukker på glas	<p>Løsn straks disse rester med en skraber til induktionsenheder (eller lignende genstande, der er egnede til induktionsenheder). Vær forsigtig, så du ikke beskadiger varmezonens overflade.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Hold skraber/redskabet i en vinkel på 30°, og fjern pletten/det spildte materiale fra varmezonen (skrab det over i en kold del af induktionsenheden).</li> <li>Fjern pletten/det spildte materiale med en karklud eller lignende.</li> <li>Følg trin 2-4 under Daglig tilsmudsning 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 skraber skarp som et barberblad. Vær meget forsigtig, når du anvender den, og opbevar altid skraber, så børn ikke kan komme til den.</li> </ul>
Spildt materiale på touch-knapperne	<ol style="list-style-type: none"> <li>Tør det spildte materiale op.</li> <li>Aftør fladen ved touch-knapperne med en ren, fugtig svamp eller klud.</li> <li>Tør området helt tørt med et stykke køkkenrulle.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Er der væske på induktionsenheden, kan den slukke (enheden bipper), og touch-knapperne fungerer muligvis ikke. Aftør området omkring touch-knapperne, inden du starter induktionsenheden igen.</li> </ul>



## 7. Tip

Problem	Mulig årsag	Udbedring
Induktionsenheden starter ikke.	Ingen strømforsyning.	Kontrollér, at induktionsenheden 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 Anvendelse af induktionsenheden for at få yderligere oplysninger.
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 rengøringsvampe 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 (knytrende 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.
Induktionsenheden afgiver en lav summelyd, når den er indstillet på høj varme.	Det afhænger af induktionsteknikken.	Det er normalt, men lyden mindskes eller forsvinder helt, når du skruer ned for varmen.
Der høres ventilatorstøj fra induktionsenheden.	Induktionsenhedens indbyggede køleventilator er begyndt at nedkøle elektronikken, så den ikke overophedes. Ventilatoren kan fortsat arbejde, også når du har slukket induktionsenheden.	Det er normalt. Afbryd ikke netspændingen til induktionsenheden, mens ventilatoren arbejder.
Gryden eller panden opvarmes ikke og vises ikke på displayet.	Induktionsenheden kan ikke registrere gryden eller panden, da den ikke er egnet til induktionsenheder.  Induktionsenheden kan ikke registrere gryden eller panden, da den er for lille til varmezonen, eller ikke er korrekt centreret på den.	Brug kun gryder og pander, der er egnede til induktionsenheder. Se afsnittet Anvendelige gryder og pander.  Sæt gryden eller panden midt i zonen, og sørg for, at dens bund har samme størrelse som varmezonen.
Induktionsenheden eller varmezonen blev uventet slukket, der høres en akustisk alarm og vises en fejlkode (sædvanligvis skiftevis med et eller to cifre i timerdisplayet).	Teknisk fejl.	Skriv fejlmeddelelsen ned, afbryd netspændingen til induktionsenheden, og kontakt en autoriseret elinstallatør.

## 8. Fejlvisning og eftersyn

Induktionsenheden er udstyret med selvdiagnosefunktion. Ved hjælp af denne testfunktion kan elinstallatøren kontrollere funktionen for flere komponenter uden at skulle afmontere enheden fra arbejdsfladen.

### Fejlsøgning

1) Fejlkode, der vises ved anvendelse samt anbefalet udbedring

Fejlkode	Problem	Udbedring
<b>Automatisk nulstilling</b>		
E1	Netspændingen er højere end apparatets mærkespænding.	Kontrollér, at strømforsyningen er normal.
E2	Netspændingen er lavere end apparatets mærkespænding.	Start enheden igen, når du har sikret dig, at strømforsyningen er normal.
E3	Høj temperatur for sensorerne for den keramiske plade (1#).	Vent, indtil den keramiske plade er afkølet.
E4	Høj temperatur for sensorerne for den keramiske plade (2#).	Tryk på Tænd/sluk for at genstarte enheden.
E5	Høj temperatur for sensorerne for halvlederen (IGBT) (1#).	Vent, indtil halvlederen (IGBT) afkøles.
E6	Høj temperatur for halvlederen (IGBT) (2#).	Tryk på Tænd/sluk for at genstarte enheden. Kontrollér, om ventilatoren arbejder uden problemer (udskift ventilatoren, hvis den ikke fungerer korrekt).
<b>Ingen automatisk nulstilling</b>		
F3/F6	Temperatursensorfejl for keramisk plade – kortslutning. (F3 for 1#, F6 for 2#)	Kontakt producenten.
F4/F7	Temperatursensorfejl for keramisk plade – åben kredsløb. (F4 for 1#, F7 for 2#)	
F5/F8	Temperatursensorfejl for keramisk plade – ugyldig. (F5 for 1#, F8 for 2#)	
F9/FA	Temperatursensorfejl for halvleder (IGBT) – kortslutning/åbent kredsløb for 1#.	Kontakt producenten.
FC/FD	Temperatursensorfejl for halvleder (IGBT) – kortslutning/åbent kredsløb for 2#.	

## 2) Fejl og udbedring

Fejl	Problem	Udbedring A	Udbedring B
LED-pæren tændes ikke, når apparatet tilsluttes til netspænding.	Ingen strømforsyning.	Kontrollér, at stikket er sat korrekt i stikkontakten i væggen, og at der er spænding i stikkontakten.	
	Tilslutningsfejl til interfacekort og displayprintkort.	Kontrolleres af en tekniker.	
	Apparatets interfacekort kan være beskadiget.	Udskift effektprintkortet.	
	Displayprintkortet er beskadiget.	Udskift displayprintkortet.	
Visse knapper eller LED-displayet fungerer ikke korrekt.	Displayprintkortet er beskadiget.	Udskift displayprintkortet.	
Indikator for tilberedningstilstand tænder, men varmen aktiveres ikke.	Enhedens temperatur er for høj.	Det kan skyldes, at omgivelsetemperaturen er for høj. Mulig blokering af ind- eller udgående luftdyser.	
	Fejl på ventilatoren.	Kontrollér, om ventilatoren arbejder problemløst (udskift ventilatoren, hvis den ikke fungerer korrekt).	
	Effektprintkortet er beskadiget.	Udskift effektprintkortet.	
Varmen forsvinder pludselig under anvendelsen, og symbolet (u) blinker på displayet.	Forkert type gryde eller pande.	Anvend korrekt type gryde (se brugsanvisningen).	Registreringskredsløb for kogegrej er beskadiget (udskift effektprintkortet).
	Gryden eller panden har for lille en diameter.		
	Enheden er overophedet.	Enheden er overophedet. Vent, indtil temperaturen bliver normal. Tryk på Tænd/sluk for at genstarte enheden.	
Varmezonerne på samme side (f.eks. zone 1 og 2) angiver (u).	Tilslutningsfejl til effektprintkort og displayprintkort.	Kontrollér tilslutningen.	
	Displayprintkortet til kommunikationsdelen er beskadiget.	Udskift displayprintkortet.	
	Hovedprintkortet er beskadiget.	Udskift effektprintkortet.	
Ventilatormotoren lyder mærkeligt.	Ventilatormotoren er beskadiget.	Udskift ventilatoren.	

Ovenstående eksempel er beregnet til at hjælpe dig ved fejlsøgning, så du kan identificere almindelige fejl. Adskil ikke enheden selv (du kan beskadige induktionsenheden eller komme til skade).

## 9. Installation

### 9.1 Installationsudstyr

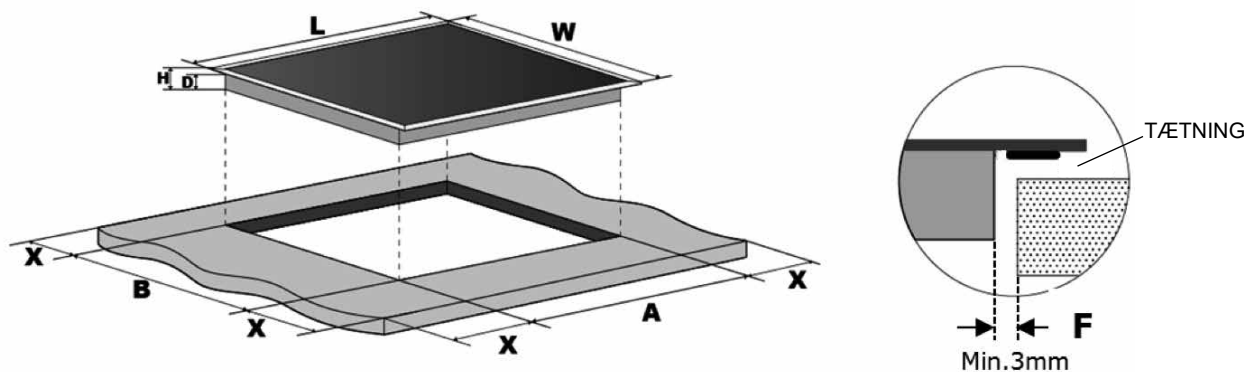
Skær en åbning i arbejdsfladen i overensstemmelse med målene på tegningen.

Sørg for 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.

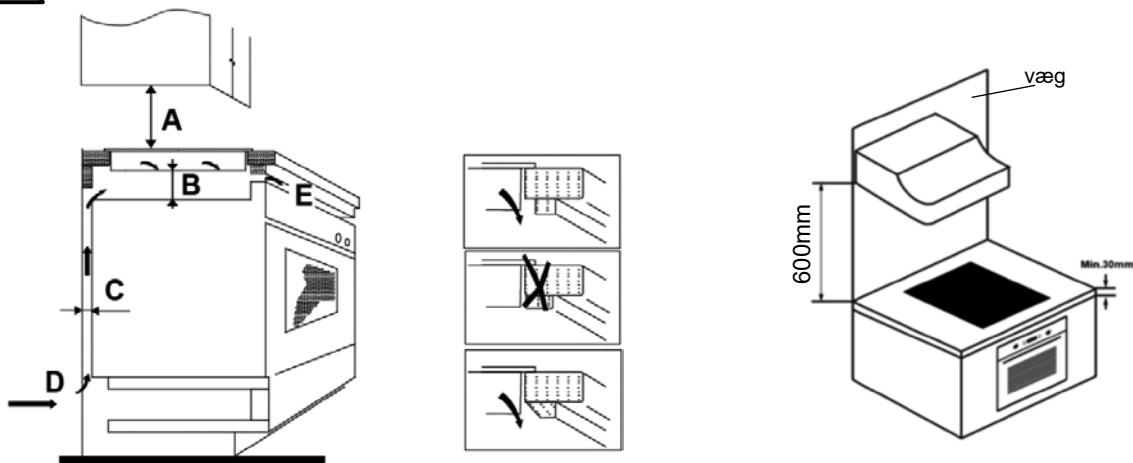


L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	60	56	565	495	50 min.	3 min.

Kontrollér, at induktionsenheden er korrekt ventileret og at hverken den ind- eller udgående luftdyse er blokeret. Kontrollér, at induktionsenheden er i god stand. Se nedenfor.



**OBS!** Sikkerhedsafstanden mellem enheden og skabet ovenfor skal være mindst 600 mm.

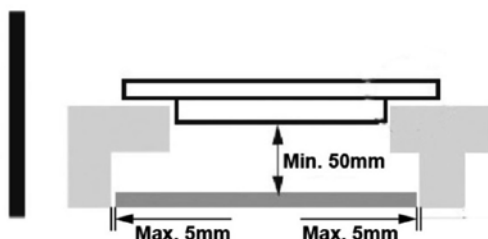


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
600	50 min.	20 min.	Indgående luftdyse	Udgående luftdyse: 5 mm

# ADVARSEL!

## Sørg for, at ventilationen er tilstrækkelig

Kontrollér, at induktionsenheden 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) på en afstand min. 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.

## 9.2 Kontrollér følgende inden installation af enheden

- at arbejdsfladen er kvadratisk og nivelleret (kontrollér, at ingen strukturelle elementer begrænser pladsen).
- at arbejdsfladen er fremstillet af varmebestandigt og isoleret materiale.
- at ovnen har indbygget køleventilator, hvis enheden installeres over ovnen.
- at installationen opfylder alle krav i denne brugsanvisning samt relevante standarder og lovmæssige bestemmelser.
- at en egnet afbryder, som kan afbryde netspændingen helt, installeres permanent samt monteres og placeres i henhold til lokale love og lovmæssige bestemmelser.
- at afbryderen er godkendt og har min. 3 mm afstand mellem kontakterne for alle poler (eller for alle aktive faseledere, hvis de lokale love for elinstallationer tillader denne variation af kravene).
- at afbryderen installeres, så den er let tilgængelig for den, der anvender enheden.
- at du kontakter de lokale byggemyndigheder i tvivlstilfælde og følger de lokale lovmæssige bestemmelser.
- at du anvender varmebestandige materialer med flader, der er lette at rengøre (f.eks. kakler) til vægfladerne rundt om enheden.

## 9.3 Kontrollér følgende efter installation af enheden

- at strømkablet ikke er let at komme til via skabslåger eller skuffer.
- at gennemstrømningen af frisk luft fra skabets yderside til enhedens underside er tilstrækkelig.
- at en varmebarriere er installeret under enhedens underdel, hvis enheden installeres over skuffer eller skabe.
- at afbryderen er let tilgængelig for den, der anvender enheden.

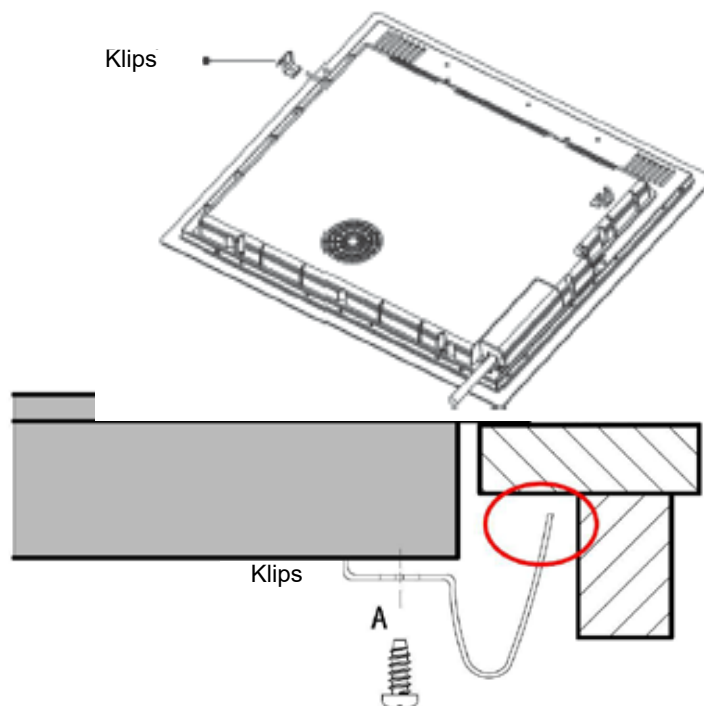
## 9.4 Inden placering af monteringsklips

Placer enheden på en stabil og jævn flade (anvend emballagen). Pas på, at du ikke beskadiger betjeningsanordningen, der stikker ud fra enheden.

## 9.5 Juster monteringsklipsens stilling

Skru de to monteringsklips fast på enhedens underside (se billedet), og fastgør enheden på arbejdsfladen, når den er placeret i korrekt stilling.

Juster monteringsklipsens stilling, så den passer til tykkelsen på den arbejdsflade, der anvendes.



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

## 9.6 Forsigtighed

1. Induktionsenheden skal installeres af autoriseret elinstallatør. Kontakt os, hvis du har brug for hjælp. Udfør ikke installationen selv.
2. Enheden må ikke installeres direkte over opvaskemaskiner, køleskabe, fryserne, vaskemaskiner eller tørretumblere (fugt fra disse apparater kan skade enhedens elektronik).
3. Induktionsenheden skal installeres, så god varmeafledning sikres (i modsat fald kan det påvirke apparatets driftssikkerhed i negativ retning).
4. Væggene og de inducerende varmezoner over bordfladen skal være varmebestandige.
5. Også laminatplader og lim skal være varmebestandigt.
6. Brug ikke damprenser i nærheden af enheden.

## 9.7 Tilslut enheden til netspænding



Denne enhed skal tilsluttes til netspænding af en autoriseret elinstallatør.

Kontrollér følgende, inden du tilslutter enheden til netspænding:

1. Kontrollér, at husets elektriske system er beregnet til den effekt, som enheden forudsætter.
2. Sørg for, at spændingen i stikkontakten er den samme som spændingen, der er angivet på typeskiltet.
3. Sørg for, at strømkablet er beregnet til den belastning, der er angivet på typeskiltet.

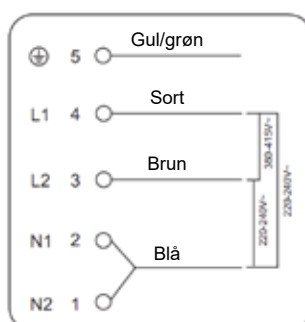
Brug ikke adaptere, effektreduktion eller forgreninger til tilslutning af enheden til netspænding (disse kan forårsage overophed og brand).

Sørg for, at strømkablet ikke kommer i kontakt med varme komponenter (den skal være placeret på et sted, hvor temperaturen ikke overstiger 75 °C).

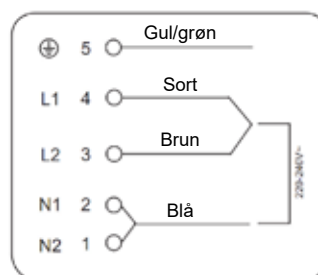
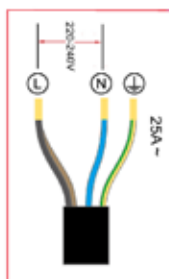


Kontakt en elinstallatør for at få konstateret, om husets elektriske system kan holde til at forsyne induktionsenheden med strøm.

Indgreb må kun udføres af en autoriseret elinstallatør.



Produktet kan tilsluttes direkte til enfaset netspænding (se billedet).



- Hvis kablet er beskadiget eller trænger til udskiftning, skal dette arbejde udføres af en autoriseret elinstallatør, der anvender det korrekte værktøj (kontakt forhandleren).
- Hvis apparatet skal tilsluttes direkte til netspænding, skal der installeres en flerpolet kredsløbsafbryder (min. afstand mellem kontakterne: 3 mm).
- Det er montørens ansvar at sikre, at alle elektriske tilslutninger udføres korrekt, og at de opfylder de gældende sikkerhedsforskrifter.
- Kablet må ikke bøjes eller klemmes.
- Kontrollér kablet regelmæssigt! Hvis det skal udskiftes, skal arbejdet udføres af en autoriseret elinstallatør.




---

**Enhedens underside samt strømkablet er ikke tilgængelige efter installation.**

---



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

Dette apparat 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 dette apparat 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 den som elektrisk/elektronisk affald.

Dette apparat 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.





# SISÄLLYSLUETTELO

<b>1. Alkusanat</b>	<b>99</b>
1.1 Turvallisuusvaroitukset	99
1.2 Asennus	99
1.2.1 Sähköiskun vaara	99
1.2.2 Viiltohaavojen vaara	99
1.2.3 Tärkeitä turvallisuusohjeita	99
1.3 Käyttö ja kunnossapito	100
1.3.1 Sähköiskun vaara	100
1.3.2 Terveysvaara	100
1.3.3 Palovammojen vaara	100
1.3.4 Viiltohaavojen vaara	100
1.3.5 Tärkeitä turvallisuusohjeita	100
<b>2. Tuotteen kuvaus</b>	<b>103</b>
2.1 Näkymä yläpuolelta	103
2.2 Ohjauspaneeli	103
2.3 Toimintaperiaate	104
2.4 Ennen uuden induktiokeittotason käyttöä	104
2.5 Tekniset tiedot	104
<b>3. Käyttö</b>	<b>105</b>
3.1 Kosketuspainikkeet	105
3.2 Sopivat keittoastiat	105
3.3 Käyttö	106
3.3.1 Ruoanvalmistuksen aloittaminen	106
3.3.2 Ruoanvalmistuksen lopettaminen	106
3.3.3 Tehotoiminnon käyttäminen	107
3.3.4 Painikkeiden lukitseminen	107
3.3.5 Ajastinnäyttö	108
3.3.6 Tehdasasetettu katkaisuaika	109
<b>4. Ohjeita ruoanvalmistukseen</b>	<b>110</b>
4.1 Ruoanvalmistusvinkkejä	110
4.1.1 Haudutus, riisin keittäminen	110
4.1.2 Pihvin kypsentaminen	110
4.1.3 Ruoan nopea kypsennys paistamalla	110
4.2 Pienten esineiden havaitseminen	110
<b>5. Lämpötilan säätö</b>	<b>111</b>
<b>6. Hoito ja puhdistus</b>	<b>112</b>
<b>7. Vinkkejä</b>	<b>113</b>
<b>8. Vikanäyttö ja tarkastus</b>	<b>114</b>
<b>9. Asennus</b>	<b>116</b>
9.1 Asennusvarusteet	116
9.2 Varmistettava ennen keittotason asennusta:	117
9.2 Varmistettava keittotason asennuksen jälkeen:	118
9.4 Ennen kiinnikkeiden sijoittamista	118
9.5 Kiinnikkeiden sijainnin säätäminen	118
9.6 Ole varovainen	119
9.7 Keittotason liittäminen sähköverkkoon	119

# 1. Alkusanat

## 1.1 Turvallisuusvaroitukset

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

## 1.2 Asennus

### 1.2.1 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.

### 1.2.2 Viiltohaavojen vaara

- Ole varovainen! Lieden reunat ovat teräviä.
- Huolimattomuus aiheuttaa viiltohaavojen vaaran.

### 1.2.3 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.
- Tämän laitteen asennus ja maadoitus on annettava pätevän sähköasentajan tehtäväksi.

köasentajan tehtäväksi.

- Liitä laite virtapiiriin, joka on varustettu erotuskytkimellä, jolla voit katkaista verkkojännitteen.
- Jos laitetta ei asenneta oikein, takuu voi raueta ja oikeus takuuvaatimukseen voidaan mitätöidä.
- 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joiden fyysinen, sensorinen tai henkinen toimintakyky on alentunut tai joiden kokemus ja tiedot ovat puutteellisia saavat käyttää tätä laitetta edellyttäen, että heitä valvotaan tai opastetaan käyttämään laitetta turvallisella tavalla ja he ymmärtävät sen käyttöön liittyvät vaarat.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai muuten hoitaa laitetta ilman valvontaa.
- Jos verkkojohto on vioittunut, sen saa vaihtaa vain valmistaja, valmistajan huoltoedustaja tai muu pätevä henkilö (vioittunut verkkojohto on vaarallinen).
- Varoitus! Kytke laite välittömästi pois päältä, jos keittotason pinnassa on halkeamia (keraaminen lasi tai vastaava materiaali suojaa sähköä johtavia komponentteja ja halkeama voi sen vuoksi aiheuttaa sähköiskun).
- Älä sijoita veitsiä, haarukoita, lusikoita, kansia tai muita metalliesineitä keittotasolle (ne voivat kuumentua erittäin voimakkaasti).
- Älä käytä puhdistukseen höyrypuhdistinta.
- Älä puhdista keittotasoa höyrypuhdistimella.

- Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kauko-ohjausjärjestelmällä.
- VAROITUS! Tulipalon vaara! Älä säilytä esineitä keittoalueilla.
- Älä 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 liekki kannella, palopeitteellä tai vastaavalla.

## 1.3 Käyttö ja kunnossapito

### 1.3.1 Sähköiskun vaara

- Älä käytä induktiokeittotasoa, jos se on rikkoutunut tai siinä on halkeamia. Katkaise välittömästi virta, jos induktiokeittotason pinta rikkoutuu tai halkeilee. Ota yhteys pätevään sähköasentajaan.
- Jos näitä ohjeita ei noudateta, seurauksena voi olla sähköisku tai kuolema.

### 1.3.2 Terveysvaara

- Tämä laite täyttää sähkömagneettisuutta koskevat turvallisuusvaatimukset.
- Jos sinulla on sydämentahdistin tai muita sähköisiä istutteita (kuten esimerkiksi insuliinipumppu), sinun on kuitenkin otettava yhteys lääkäriisi tai istutteen valmistajaan, ennen kuin käytät tätä laitetta. Varmista, että laitteen sähkömagneettinen kenttä ei

vaikuta istutteeseen.

**Jos näitä ohjeita ei noudateta, seurauksena voi olla vakava henkilövahinko tai kuolema.**

### 1.3.3 Palovammojen vaara

- Kun laitetta käytetään, sen tietyt komponentit kuumenevat niin voimakkaasti, että ne voivat aiheuttaa palovamman.
- Varo koskemasta induktiokeittotason kehollasi, vaatteellasi tai muulla esineellä kuin sopivalla keittoastialla.
- Älä aseta veitsiä, haarukoita, lusikoita, kansia tai muita metalliesineitä keittotasolle (ne voivat kuumentua erittäin voimakkaasti).
- 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.

### 1.3.4 Viiltohaavojen vaara

- Huolimattomuus aiheuttaa viiltohaavojen vaaran.

### 1.3.5 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 työvälinei-

tä laitteen päälle.

- Älä aseta mitään esineitä (esimerkiksi luottokortteja, muistikortteja) tai elektronisia laitteita (esimerkiksi tietokoneita, MP3-soittimia) lähelle laitetta, sillä laitteen sähkömagneettiset kentät voivat vaikuttaa niihin.
- Kytke keittoalue ja induktiokeittotasoa pois päältä heti käytön jälkeen tämän käyttöohjeen ohjeiden mukaisesti (esimerkiksi 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 induktiokeittotasolle, he voivat vahingoittua vakavasti.
- Älä jätä lapsia yksin tai ilman valvontaa huoneeseen, jossa laitetta käytetään.
- Lapset tai henkilöt, joiden alentunut toimintakyky vaikuttaa heidän kykynsä 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 käyttö-

ohjeessa. Kaiken muun huollon saa tehdä vain pätevä sähköasentaja.

- Älä puhdista induktiokeittotasoa höyrypuhdistimella.
- Älä aseta tai pudota mitään raskaita esineitä induktiokeittotasolle.
- Älä seiso induktiokeittotasolla.
- Älä käytä reunoiltaan rikkoutunutta keittoastiaa, äläkä vedä keittoastiaa induktiokeittotasolla – lasipinta voi vioittua.
- Älä käytä teräsvillaa, kovia keittiöesineitä tai muita hiovia puhdistusaineita induktiokeittotason puhdistukseen (sen lasipinta voi naarmuuntua).
- Jos verkkojohto on vioittunut, sen saa turvallisuussyistä vaihtaa vain valmistaja, valmistajan huoltoedustaja tai muu pätevä henkilö.
- Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa ja vastaavissa käyttökohteissa, kuten esimerkiksi: henkilökunnan keittiössä myymälöissä, toimistoissa ja muilla työpaikoilla, maataloilla sekä vieraiden käyttöön hotelleissa, motelleissa ja muissa asumisympäristöissä ja B&B-majoituspaikoissa.
- **VAROITUS!** Tämä laite ja siinä ulottuvilla olevat komponentit kuumenevat käytön aikana.
- Varo koskemasta lämpövastukseen.
- Alle 8-vuotiaat lapset eivät saa oleskella lähellä laitetta (riippumatta siitä, valvotaanko heitä vai ei).
- 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 vain, jos 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.
- **VAROITUS!** Jos jätät rasvaa tai öljyä sisältävän keittoastian ilman valvontaa keittotasolle, seurauksena voi olla tulipalo. **ÄLÄ KOSKAAN** sammuta paloa vedellä! Kytke laite pois päältä ja tukahduta liekit kannella tai palopeitteellä!
- **VAROITUS!** Tulipalon vaara! Älä säilytä esineitä keittoalueilla.
- **Varoitus!** Kytke laite välittömästi pois päältä, jos keittotason pinnassa on halkeamia (ne voivat aiheuttaa sähköiskun, sillä keraamisesta lasista tai vastaavasta materiaalista valmistetun keittotason alla on sähköä johtavia komponentteja).
- Älä puhdistu keittotasoa höyrypuhdistimella.
- Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kauko-ohjausjärjestelmällä.

## Onnittelut uudesta induktiokeittotasostasi!

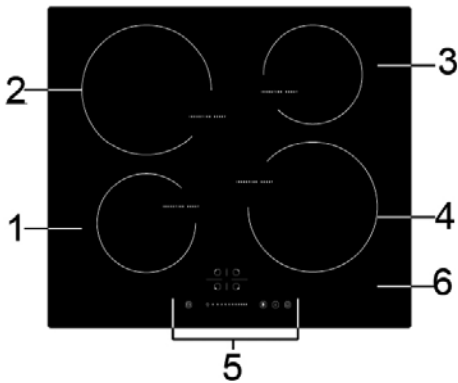
Suosittellemme, että luet tämän käyttö- ja asennusohjeen huolellisesti ymmärtääksesi, miten laite asennetaan ja miten sitä käytetään oikealla tavalla.

Katso asennusluvusta tiedot siitä, miten asennus on tehtävä.

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

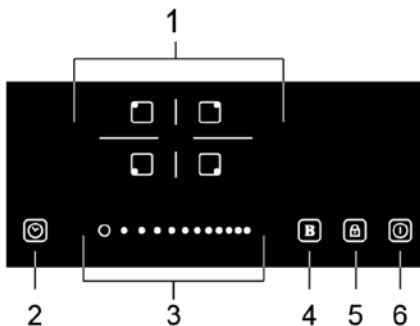
## 2. Tuotteen kuvaus

### 2.1 Näkymä yläpuolelta



1. Keittoalue, maks. 1200/1500 W
2. Keittoalue, maks. 2300/2600 W
3. Keittoalue, maks. 1200/1500 W
4. Keittoalue, maks. 2300/2600 W
5. Ohjauspaneeli
6. Lasilevy

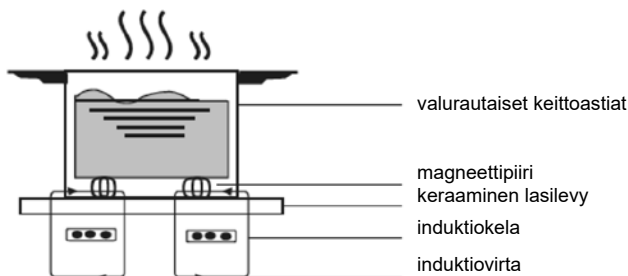
### 2.2 Ohjauspaneeli



1. Keittoalueiden valintapainikkeet
2. Ajastinnäyttö
3. Tehon/ajastimen liukukytin
4. Tehotoiminto
5. Lukituspainike
6. Virtapainike

## 2.3 Toimintaperiaate

Induktiotekniikka on erittäin turvallinen, kehittynyt, tehokas ja taloudellinen ruoanvalmistustekniikka. Induktiokuumennuksessa sähkömagneettiset värähtelyt johtavat lämmön suoraan keittoastiaan (ei keittotason lasipintaan). Lasipinta kuumenee keittoastian vaikutuksesta.



## 2.4 Ennen uuden induktiokeittotason käyttöä

- Lue tämä opas – erityisesti turvallisuusvaroituksia käsittelevä luku!
- Poista mahdollinen muovikalvo induktiokeittotasosta.

## 2.5 Tekniset tiedot

Paino ja mitat ovat ohjeellisia. Pyrimme jatkuvasti parantamaan tuotteitamme, mistä syystä teknisiin tietoihin ja muotoiluun voi tulla muutoksia ilman ennakkoilmoitusta.

### Energiatehokkuus

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

Keittotaso	CIH4661S
Keittoalueet	4 aluetta
Verkköjännite	220–240 V~ 50Hz–60 Hz
Kokonaisteho	7000 W
Tuotteen mitat: p × l × k (mm)	590 × 520 × 60
Upotusaukon mitat: A × B (mm)	565 × 495

### Energiansäästö

Mallimerkintä	CIH4661S	
Keittotason tyyppi	Upotettava keittotaso	
Keittovyöhykkeiden ja/tai -alueiden lukumäärä	4 vyöhykettä	
Lämmitystekniikka (induktiokeittovyöhykkeet ja -keittoalueet, säteilylämpökeittovyöhykkeet, keittolevyt)	induktiokeittovyöhykkeet	
Pyöreät keittovyöhykkeet tai -alueet: kunkin sähkölämmitteisen keittovyöhykkeen hyötypinta-alan halkaisija pyörästettynä lähimpään 5 millimetriin	∅	vyöhyke 1: 16,0 cm vyöhyke 2: 21,0 cm vyöhyke 3: 16,0 cm vyöhyke 4: 21,0 cm
Muut kuin pyöreät keittovyöhykkeet tai -alueet: kunkin sähkölämmitteisen keittovyöhykkeen tai -alueen hyötypinta-alan pituus ja leveys pyörästettynä lähimpään 5 millimetriin	p l:	– cm
Keittovyöhykkeen tai -alueen kilogrammaa kohti laskettu energiankulutus	Electric cooking	vyöhyke 1: 207,2 Wh/kg vyöhyke 2: 178,9 Wh/kg vyöhyke 3: 187,6 Wh/kg vyöhyke 4: 180,6 Wh/kg
Keittotason kilogrammaa kohti laskettu energiankulutus	Electric hob	188,6 Wh/kg

## Noudata seuraavia ohjeita säästääksesi energiaa ruokaa valmisttaessasi.

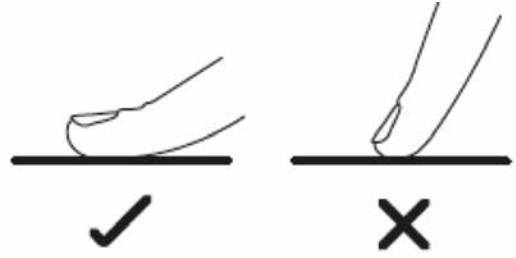
- Älä keitä enempää vettä, kuin tarvitset.
- Käytä aina kantta (jos mahdollista).
- Sijoita keittoastia keittoalueelle, ennen kuin kytket alueen päälle.
- Sijoita pienet keittoastiat pienemmille keittoalueille.
- Sijoita keittoastia keittoalueen keskelle.
- Käytä keittoalueen jälkilämpöä lämpimänäpitoon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



## 3. Käyttö

### 3.1 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.



### 3.2 Sopivat keittoastiat



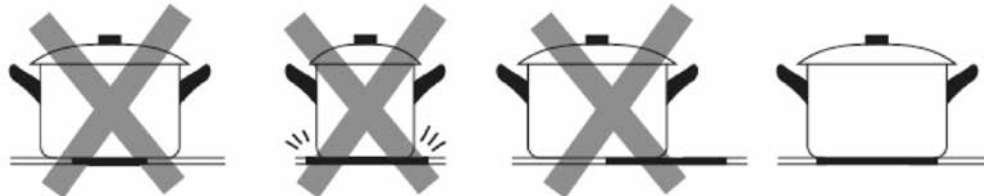
- Käytä vain sellaisia keittoastioita, joiden pohja sopii induktiokeittotasolle. Katso, onko pakkauksessa tai keittoastian pohjassa induktiosymboli.
- Magneetin avulla voit tarkistaa, sopiiko keittoastia induktiokeittotasolle. Pidä magneettia keittoastian pohjaa vasten. Jos se tarttuu pohjaan, keittoastia sopii induktiokeittotasolle.
- Jos sinulla ei ole magneettia:
  1. Kaada hieman vettä tarkistettavaan keittoastiaan.
  2. Jos symboli ei vilku näytössä ja vesi kuumenee, keittoastia sopii induktiokeittotasolle.
- Seuraavista materiaaleista valmistetut keittoastiat eivät sovellu induktiokeittotasolle: puhdas ruostumaton teräs, alumiini tai kupari ilman magneettipohjaa, lasi, puu, posliini, keramiikka ja savitavara.



Älä käytä reunoiltaan vioittuneita tai kupera- tai koverapohjaisia keittoastioita.



Varmista, että keittoastia on tasapohjainen, pohja on tasaisesti lasitasoa vasten ja se on saman kokoinen kuin keittoalue. Käytä keittoastiaa, joka on halkaisijaltaan samankokoinen kuin valittu keittoalue. Jos keittoastia on hieman leveämpi, keittoalue toimii maksimiteholla. Jos käytät hieman pienempää keittoastiaa, teho voi jäädä odotettua pienemmäksi. Keittotaso ei välttämättä tunnista halkaisijaltaan alle 140 mm:n keittoastioita. Sijoita keittoastia aina keittoalueen keskelle.



Poista keittoastia induktiokeittotasolta aina nostamalla – älä vedä sitä pois (lasipinta voi naarmuuntua).



## 3.3 Käyttö

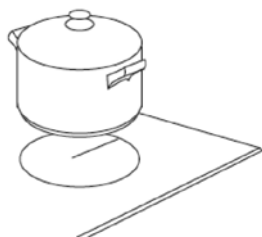
### 3.3.1 Ruoanvalmistuksen aloittaminen

Paina virtapainiketta 3 sekuntia. Kun keittotaso on kytketty päälle, kuuluu yksi piip-äänimerkki ja kaikissa näytöissä näkyy (-) tai (- -) sen merkiksi, että induktiokeittotaso on valmiustilassa.

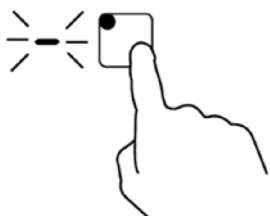


Sijoita sopiva keittoastia keittoalueelle, jota haluat käyttää.

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

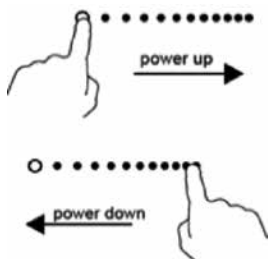


Paina keittoalueen valintapainiketta (merkkivalo painikkeen vieressä alkaa vilkkua).



Valitse lämpö liukukytkimellä.

- Jos et valitse lämpöä 1 minuutin kuluessa, induktiokeittotaso kytkeytyy automaattisesti pois päältä. Kytkeäksesi sen uudestaan päälle palaa vaiheeseen 1.
- Voit milloin tahansa ruoanvalmistuksen aikana säätää lämpöasetusta.



**Jos  $\geq U \leq$  ja lämpöasetus vilkkuvat näytössä**

Tämä tarkoittaa, että:

- et ole sijoittanut keittoastiaa oikein keittoalueelle
- käyttämäsi keittoastia ei sovellu induktiokeittotasolle
- keittoastia on liian pieni tai se ei ole keskellä keittoaluetta.

Induktioketittotaso toimii vain, jos sopiva keittoastia on asetettu keittoalueelle.

Näyttö sammuu automaattisesti 2 minuutin kuluttua, jos sopivaa keittoastiaa ei aseteta keittoalueelle.

### 3.3.2 Ruoanvalmistuksen lopettaminen

Paina sen keittoalueen valintapainiketta, jonka haluat kytkeä pois päältä.



Kytke keittoalue pois päältä koskettamalla liukukytkintä kohdasta 0. Varmista, että näytössä näkyy (0).



Kytke koko induktiokeittotaso 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. Voit käyttää keittoaluetta, joka on edelleen lämmin, toisen keittoastian lämmittämiseen (näin säästät energiaa).



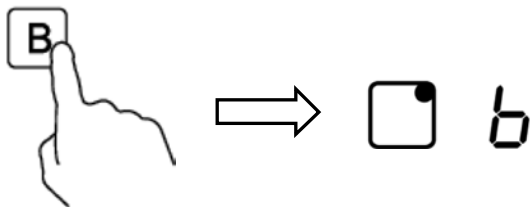
### 3.3.3 Tehotoiminnon käyttäminen

#### Tehotoiminnon aktivoiminen

Paina keittoalueen valintapainiketta.



Kun painat tehoimintopainiketta, alueen näytössä näkyy symboli (b) ja teho nousee maksimiin.



#### Tehotoiminnon keskeyttäminen

Paina sen keittoalueen valintapainiketta, jolta haluat kytkeä tehoiminnon pois päältä.



Paina tehoimintopainiketta (B) keskeyttääksesi tehoiminnon (keittoalueelle palautuu alkuperäinen asetus).



- Tehotoimintoa voidaan käyttää kaikilla keittoalueilla.
- Keittoalueelle palautuu automaattisesti alkuperäinen asetus 5 minuutin kuluttua.
- Jos alkuperäinen lämpöasetus oli 0, keittoalueen asetukseksi palautuu 5 minuutin kuluttua 9.

### 3.3.4 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

Paina lukitussymbolia  muutaman sekunnin ajan.



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

### 3.3.5 Ajastinnäyttö

#### Voit käyttää ajastinta kahdella eri tavalla:

- Minuuttilaskurina (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, kytkeytyy keittoalue pois päältä, maks. aika: 99 minuuttia).

#### a) Ajastimen käyttö minuuttilaskurina

Jos et valitse yhtään keittoaluetta

Varmista, että induktiokeittotasoa on kytketty päälle ja että vähintään yksi keittoalueista on päällä vähintään ajastimeen asetettavan ajan. Muussa tapauksessa keittotasoa kytkeytyy automaattisesti pois päältä energian säästämiseksi.



Paina ajastinpainiketta (ajastinnäyttöön tulee numero 10 ja 0 vilkkuu).

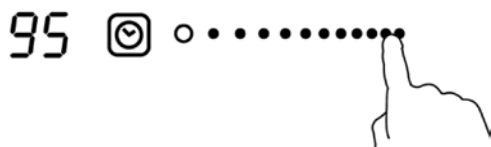
Aseta aika liukukvtkimellä (esim. 5).



Paina ajastinpainiketta uudestaan (1 vilkkuu).

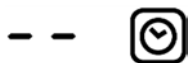


Aseta aika liukukvtykimellä (esim. 9). Nyt ajastin on asetettu 95 minuutille.



Ajastin alkaa laskea taaksepäin heti, kun aika on asetettu. Näytössä näkyy jäljellä oleva aika.

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



#### b) Yhden tai useamman keittoalueen kytkeminen pois päältä ajastimella

Yhden alueen asettaminen

Paina sen keittoalueen valintapainiketta, jolle haluat asettaa ajastimen.



Paina ajastinpainiketta (ajastinnäyttöön tulee numero 10 ja 0 vilkkuu).



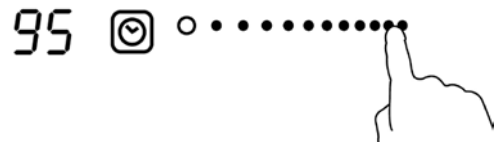
Aseta aika liukukvtykimellä (esim. 5).



Paina ajastinpainiketta uudestaan (1 vilkkuu).



Aseta aika liukukvtykimellä (esim. 9). Nyt ajastin on asetettu 95 minuutille.



Ajastin alkaa laskea taaksepäin heti, kun aika on asetettu. Näytössä näkyy jäljellä oleva aika.

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



Kun valmistusaika kuluu loppuun, keittoalue kytkeytyy automaattisesti pois päältä.



Jos muita keittoalueita on kytketty päälle ennen tätä, ne pysyvät päälle kytkettyinä.

## Ajastimen asettaminen useille keitto-alueille:

Asettaaksesi ajastimen useille keittoalueille noudata alla olevia ohjeita:

Kun asetat ajan useille keittoalueille samanaikaisesti, kyseisille keittoalueille näytetään desimaalipiste. Minuuttinäyttö näyttää minuuttiajastimen. Alueen piste vilkkuu.

Näyttö näyttää seuraavalta:



(asetettu 15 minuutille)



(asetettu 45 minuutille)



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

Näyttö näyttää seuraavalta:



(asetettu 30 minuutille)



Paina keittoalueen valintapainiketta (vastaava ajastin näytetään ajastinnäytössä).

## c) Ajastuksen keskeyttäminen

Paina sen keittoalueen valintapainiketta, jolta haluat kytkeä ajastimen pois päältä.



Paina ajastinpainiketta uudelleen (ilmaisain vilkkuu).



Kosketa liukukytintä asettaaksesi ajastimen ajaksi (00) (nyt ajastus on keskeytetty).

## 3.3.6 Tehdasasetettu katkaisuaika

Induktioketittotasossa on käyttöturvallisuutta parantava automaattinen katkaisutoiminto. Tämä toiminto kytkee keittotason automaattisesti pois päältä, jos unohdat tehdä sen itse. Alla olevassa taulukossa on annettu tehdasasetettu katkaisuaika eri tehoasetuksille.

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

Kun keittoastia poistetaan induktioketittotasolta, lämmityksen tulisi katketa välittömästi ja keittotason kytkeytyä automaattisesti pois päältä 2 minuutin kuluttua.

## 4. Ruoanvalmistusvinkkejä



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

### 4.1 Ruoanvalmistusvinkkejä

- Alenna lämpöä, kun keittoastian sisältö alkaa kiehua.
- Jos käytät kantta, voit lyhentää valmistusaikaa ja säästää energiaa alentamalla lämpötilaa.
- Käytä ainoastaan valmistukseen tarvittavaa määrä nestettä tai rasvaa (liiallinen neste pidentää valmistusaikaa).
- Käytä aluksi korkeaa lämpöä ja alenna vähitellen lämpöä.

#### 4.1.1 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 suurustetut kastikkeet.
- Tiettyjen ruokien valmistuksessa (ja myös riisin keittämisessä imeyttämällä), voidaan tarvita hieman alinta asetusta korkeampaa lämpöä (varmistaksesi, että ruoka valmistuu suositellussa ajassa).

#### 4.1.2 Pihvin kypsentaminen

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 pannulla niin, että se mureutuu.

### 4.1.3 Ruoan nopea kypsennys paistamalla

1. Käytä tasapohjaista wokkipannua tai suurta paistinpanna.
2. Aseta kaikki valmistusaineet ja -välineet valmiiksi. Ruoka kypsennetään nopeasti. 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 kuumentuneet, 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!

### 4.2 Pienten esineiden haivaaminen

Jos liian pieni tai ei-magneettinen keittoastia (esimerkiksi alumiininen) tai muu pieni esine (esimerkiksi veitsi, haarukka tai avain) asetetaan keittotasolle, taso siirtyy automaattisesti valmiustilaan noin 1 minuutin kuluttua. Tuuletin jäädyttää induktiokeittotasoa vielä 1 minuutin ajan.

## 5. Lämpöasetus

Alla olevat asetukset ovat ainoastaan suuntaa-antavia. Tarkka asetukset vaihtelee riippuen monista eri tekijöistä (esimerkiksi keittoastian tyypistä ja valmistettavasta määrästä). Etsi paras mahdollinen asetukset induktiokeittotasolle 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/b	<ul style="list-style-type: none"> <li>• nopea kypsennys paistamalla</li> <li>• ruskistaminen</li> <li>• keiton keittäminen</li> <li>• veden keittäminen</li> </ul>

## 6. 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>Levitä induktiokeittotason puhdistusainetta lasipinnalle, joka on vielä lämmin (ei kuuma!).</li> <li>Pyyhi pinta märällä ja kuivaa se puhtaalla rievulla tai paperipyhkeellä.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kun induktiokeittotason 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 induktiokeittotasolle (lasiin voi tulla laikkuja).</li> </ul>
Ylikiehuminen, sulaneet ruoan tähteet ja sokeriroiskeet lasilla	<p>Poista nämä välittömästi induktiokeittotason kaapimella (tai vastaavalla induktiokeittotasolle sopivalla esineellä). Varo vahingoittamasta keittoalueen pintaa.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Pidä kaavin tai työväläne 30° kulmassa ja kaavi tahra/roiske pois keittoalueelta (kaavi se induktiokeittotason kylmälle alueelle).</li> <li>Puhdista tahra tai roiske tiskirievulla tai vastaavalla.</li> <li>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>Puhdista roiskeet.</li> <li>Pyyhi kosketuspainikkeen pinta puhtaaksi puhtaalla, kostealla sienellä tai rievulla.</li> <li>Pyyhi alue täysin kuivaksi paperipyhkeellä.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jos induktiokeittotasolla on nestettä, se voi kytkeytyä pois päältä (piip-äänimerkki), eivätkä kosketuspainikkeet ehkä toimi. Pyyhi kosketuspainikkeiden alue puhtaaksi, ennen kuin kytket induktiokeittotason uudelleen päälle.</li> </ul>



## 7. Vinkkejä

Ongelma	Mahdollinen syy	Toimenpide
Induktiokeittotasoa ei voi kytkeä päälle.	Ei verkkojännitettä.	Varmista, että induktiokeittotaso on liitetty sähköverkkoon ja virta on kytketty päälle. Tarkista, onko kiinteistössä virtakatkos. Ota yhteys pätevään sähköasentajaan, kun olet varmistanut, ettei ongelma johdu virtakatkoksesta tai vastaavasta.
Kosketuspainikkeet eivät reagoi.	Painikkeet on lukittu.	Avaa painikkeiden lukitus. Katso ohjeet luvusta Induktiokeittotason käyttäminen.
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 äänтелеvät käytettäessä (natiseva tai napsahteleva ääni).	Tämä voi johtua keittoastian rakenteesta (astian eri metallikerrokset värähtelevät eri tavalla).	Keittoastian epätavallinen käyttäytyminen ei siis ole merkki viasta.
Induktiokeittotasosta kuuluu matala suriseva ääni, kun se on säädetty korkealle lämmölle.	Tämä johtuu induktiotekniikasta.	Tämä on normaalia, mutta äänen on hiljennettävä tai hävitettävä, kun alennat lämpöä.
Induktiokeittotasosta kuuluu tuulettimen ääni.	Induktiokeittotason sisäänrakennettu tuuletin on käynnistynyt elektroniikan jäähdyttämiseksi ja ylikuumenemisen estämiseksi. Tuuletin voi käydä vielä sen jälkeen, kun olet kytkenyt induktiokeittotason pois päältä.	Tämä on normaalia. Älä katkaise induktiokeittotason virtaa tuulettimen käydessä.
Keittoastiat eivät kuumene eivätkä näy näytössä.	Induktiokeittotaso ei tunnista keittoastiaa, koska se ei sovellu induktiokeittotasolle.  Induktiokeittotaso ei tunnista keittoastiaa, koska se on liian pieni keittoalueelle tai ei ole keskellä sitä.	Käytä vain induktiokeittotasolle soveltuvia keittoastioita. Katso luku Sopivat keittoastiat.  Aseta keittoastia keskelle ja varmista, että sen pohja on samankokoinen kuin keittoalue.
Induktiokeittotaso tai keittoalue on yllättäen kytkeytynyt pois päältä, äänimerkki kuuluu ja näyttöön tulee vikakoodi (tavallisesti yksi- tai kaksinumeroinen vaihtuva koodi ajastinnäytössä).	Tekninen vika.	Merkitse vikailmoitus muistiin, katkaise induktiokeittotason virta ja ota yhteys pätevään sähköasentajaan.

## 8. Vikanäyttö ja tarkastus

Induktiokaitotaso on varustettu itsediagnostiikkatoiminnolla. Tämän testaustoiminnon avulla sähköasentaja voi tarkistaa useiden komponenttien toiminnan tarvitsematta irrottaa kaitotaso työtasosta.

### Vianhaku

1) Käytön aikana näytettävä vikakoodi sekä suositeltu toimenpide.

Vikakoodi	Ongelma	Toimenpide
<b>Automaattinen palautus</b>		
E1	Verkköjännite on korkeampi kuin laitteen nimellijännite.	Tarkista, onko verkköjännite normaali. Kytke kaitotaso uudelleen päälle, kun olet varmistanut, että verkköjännite on normaali.
E2	Verkköjännite on alempi kuin laitteen nimellijännite.	
E3	Keraamisen levyn anturin (1#) korkea lämpötila.	Odota, kunnes keraaminen levy on jäähtynyt.
E4	Keraamisen levyn (2#) anturin korkea lämpötila.	Paina virtapainiketta kytkeäksesi laitteen uudelleen päälle.
E5	Tehotransistorin (IGBT) anturin korkea lämpötila (1#).	Odota, kunnes tehotransistori (IGBT) on jäähtynyt.
E6	Tehoanturin (IGBT) korkea lämpötila (2#).	Paina virtapainiketta kytkeäksesi laitteen uudelleen päälle. Tarkista, että tuuletin toimii ongelmitta (vaihda tuuletin, jos se ei toimi oikein).
<b>Ei automaattista palautusta</b>		
F3/F6	Keraamisen levyn lämpötila-anturivika – oikosulku. (F3 anturille 1#, F6 anturille 2#)	Ota yhteys valmistajaan.
F4/F7	Keraamisen levyn lämpötila-anturivika – avoin virtapiiri. (F4 anturille 1#, F7 anturille 2#)	
F5/F8	Keraamisen levyn lämpötila-anturivika – epäkelpo. (F5 anturille 1#, F8 anturille 2#)	
F9/FA	Tehotransistorin (IGBT) lämpötila-anturivika – oikosulku/avoin virtapiiri anturissa 1#.	Ota yhteys valmistajaan.
FC/FD	Tehotransistorin (IGBT) lämpötila-anturivika – oikosulku/avoin virtapiiri anturissa 2#.	

2) Vika ja toimenpide

Vika	Ongelma	Toimenpide A	Toimenpide B
LED-lamppu ei syty, kun laite liitetään verkkojännitteeseen.	Ei verkkojännitettä.	Tarkista, että pistoke on liitetty oikein seinäpistorasiaan ja että pistorasiassa on jännite.	
	Liitännävika tehopiirilevyssä ja näytön piirilevyssä.	Ota yhteys huoltoon.	
	Laitteen tehopiirilevy on voinut vioittua.	Vaihda tehopiirilevy.	
	Näytön piirilevy on vioittunut.	Vaihda näytön piirilevy.	
Toimintahäiriö painikkeissa tai LED-näytössä.	Näytön piirilevy on vioittunut.	Vaihda näytön piirilevy.	
Valmistustilan merkkivalo syttyy, mutta lämmitys ei kytkeydy päälle.	Keittotason lämpötila on liian korkea.	Ympäristönlämpötila voi olla liian korkea. Ilmanotto tai ilmanvaihto on voinut tukkeutua.	
	Vika tuulettimessa.	Tarkista, että tuuletin toimii ongelmitta (vaihda tuuletin, jos se ei toimi oikein).	
	Tehopiirilevy on vioittunut.	Vaihda tehopiirilevy.	
Lämpö häviää yllättäen käytön aikana ja symboli (u) vilkkuu näytössä.	Vääräntyyppinen keittoastia.	Käytä oikeantyyppistä keittoastiaa (ks. käyttöohje).	Keittoastioiden tunnistuspiiri on vioittunut (vaihda tehopiirilevy).
	Keittoastian halkaisija on liian pieni.		
	Keittotaso on ylikuumentunut.	Laite on ylikuumentunut. Odota, kunnes lämpötila on palautunut normaalksi. Paina virtapainiketta kytkeäksesi laitteen uudelleen päälle.	
Samana puolella keittoalueille (esimerkiksi alue 1 ja 2) näytetään (u).	Liitännävika tehopiirilevyssä ja näytön piirilevyssä.	Tarkista liitäntä.	
	Tiedonsiirtopuolen näytön piirilevy on vioittunut.	Vaihda näytön piirilevy.	
	Pääpiirilevy on vioittunut.	Vaihda tehopiirilevy.	
Tuuletinmoottorin ääni kuulostaa oudolta.	Tuuletinmoottori on vioittunut.	Vaihda tuuletin.	

Edellä olevat esimerkit on tarkoitettu auttamaan sinua tunnistamaan tavalliset viat. Älä pura laitetta itse (voit vahingoittaa induktiokeittotasoa tai itseäsi).

## 9. Asennus

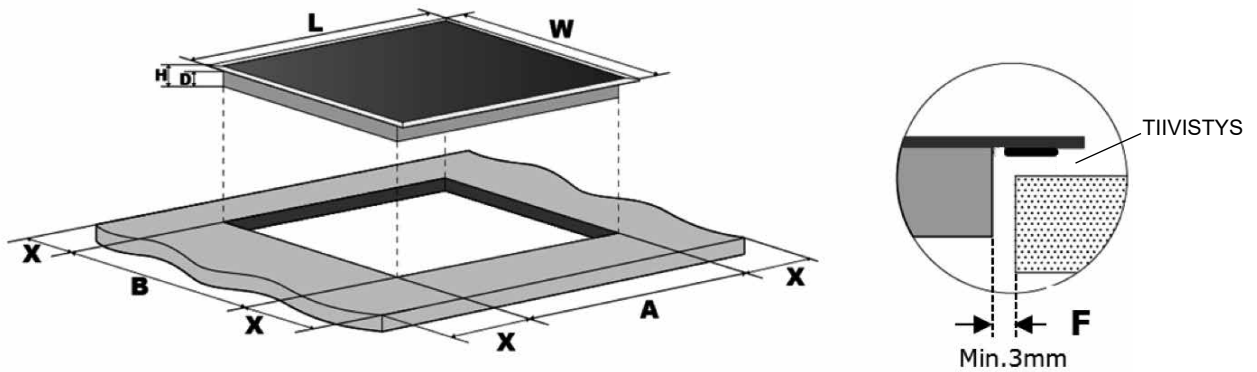
### 9.1 Asennusvarusteet

Sahaa työtasoon 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:

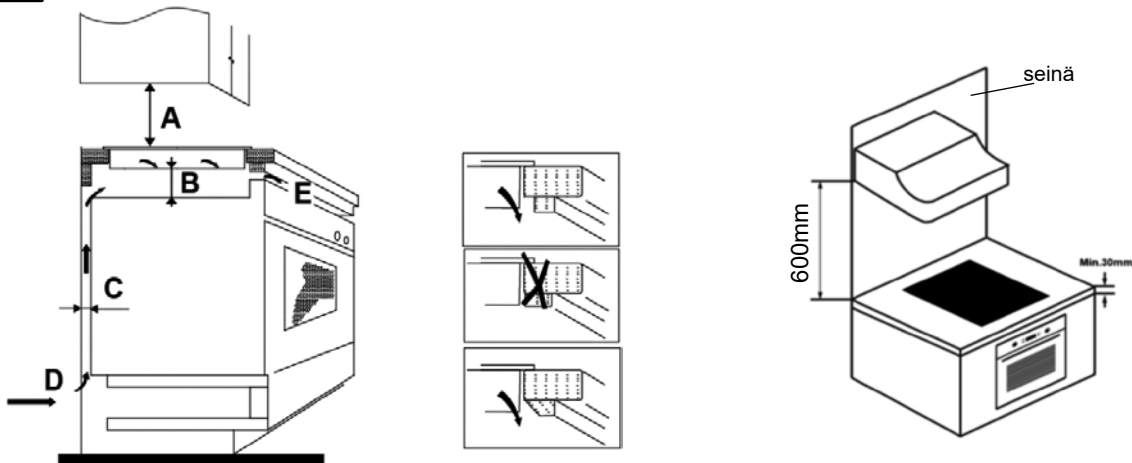
**!** HUOM! Keittotason ja työtason sisäpintojen välissä on oltava vähintään 3 mm:n turvaväli.



L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	60	56	565	495	50 min.	3 min.

Varmista, että ilma kiertää oikein induktiokeittotason ympärillä ja etteivät tulo- tai poistoilma-aukot ole tukkeutuneet. Varmista, että induktiokeittotaso on hyvässä kunnossa. Katso alla.

**!** HUOM! Keittotason ja sen yläpuolella olevan kaapin välissä on oltava vähintään 600 mm:n turvaväli.

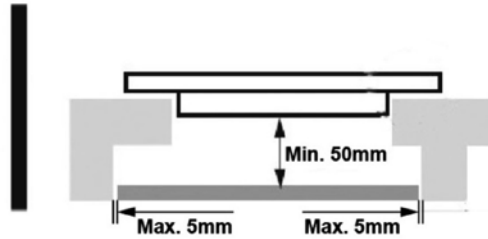


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E
600	50 (väh.)	20 (väh.)	Tuloilma	Poistoilma: 5 mm

# VAROITUS!

## Varmista riittävä ilmanvaihto

Varmista, että ilma kiertää oikein induktiokeittotason ympärillä ja etteivät tulo- tai poistoilma-aukot ole tukkeutuneet. Tahattoman kosketuksen estämiseksi keittotason kuumaan pohjaan (tai suojaamaan sähköiskuilta 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 keittökaappiin, 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.

## 9.2 Varmistettava ennen keittotason asennusta:

- Että työtaso on suorakulmainen ja vaakasuora (varmista, ettei siinä ole rajoittavia rakenteita).
- Että työtaso on valmistettu lämmönkestävästä ja eristetyistä materiaalista.
- Että uunissa on sisäänrakennettu tuuletin, jos keittotaso asennetaan sen yläpuolelle.
- Että asennus täyttää kaikki tämän käyttöohjeen sekä sovellettavien standardien ja määräysten vaatimukset.
- Että sopiva erotuskytkin, joka pystyy erottamaan työtason täydellisesti sähköverkosta, asennetaan pysyvästi ja sijoitetaan paikallisten lakien ja asetusten mukaisesti.
- Että erotuskytkin on hyväksytty ja sen koskettimien väli on min. 3 mm kaikissa navoissa (tai kaikissa jännitteellisissä vaihejohtimissa, jos paikalliset sähköasennusmääräykset sallivat tämän poikkeuksen vaatimuksista).
- Että erotuskytkin asennetaan niin, että se on helposti keittotasoa käyttävän ulottuvilla.
- Että asennukseen mahdollisesti liittyvissä epäselvyyksissä otat yhteyttä paikallisiin rakennusviranomaisiin ja perehdyt paikallisiin asetuksiin.
- Että käytät keittotason viereisissä seinäpinnoissa lämmönkestäviä materiaaleja, joiden pinta on helppo puhdistaa (esimerkiksi klinkkereitä).

## 9.2 Varmistettava keittotason asennuksen jälkeen:

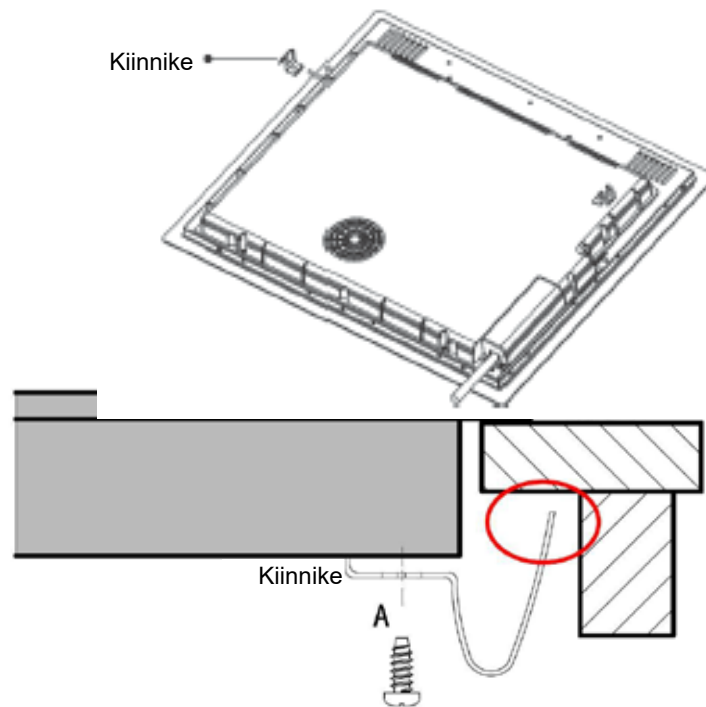
- Että liitäntäkaapeliin ei pääse käsiksi kaapien ovien tai laatikoiden kautta.
- Että ilmavirta kaapin ulkopuolelta keittotason alapuolelle on riittävä.
- Että keittotason pohjan alle asennetaan lämpöä estävä välipohja, jos keittotaso asennetaan laatikon tai kaappitilan yläpuolelle.
- Että erotuskytkin on helposti keittotasoa käyttävän ulottuvilla.

## 9.4 Ennen kiinnikkeiden sijoittamista

Aseta laite tukevalle ja tasaiselle pinnalle (käytä kartonkia). Varo vahingoittamasta painikkeita, jotka työntyvät esiin keittotasosta.

## 9.5 Kiinnikkeiden sijainnin säätäminen

Kiinnitä kaksi kiinnikettä ruuvilla keittotason pohjaan (ks. kuva), siirrä keittotaso oikeaan kohtaan työtasolle ja kiinnitä se. Sijoita kiinnike käytettävän työtason paksuuden mukaan.



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

## 9.6 Ole varovainen

1. Induktiokeittotason saa asentaa vain pätevä sähköasentaja. Ota meihin yhteyttä, jos tarvitset apua. Älä tee asennusta itse.
2. Keittotason ei saa asentaa suoraan astianpesukoneen, jääkaapin, pakastimen, pesukoneen tai kuivausrummun yläpuolelle (niistä tuleva kosteus voi vahingoittaa keittotason elektroniikkaa).
3. Induktiokeittotaso täytyy asentaa niin, että se jäähtyy tehokkaasti (muussa tapauksessa keittotason toimintavarmuus voi heikentyä).
4. Seinän ja pöytätason yläpuolelle indusoituvan lämpövyöhykkeen on oltava lämmönkestäviä.
5. Myös laminaattilevyjen ja liiman on oltava lämmönkestäviä.
6. Älä käytä höyrypuhdistinta keittotason lähellä.

## 9.7 Keittotason liittäminen sähköverkkoon



Tämän keittotason saa liittää sähköverkkoon vain pätevä sähköasentaja.

Tarkista seuraavaa, ennen kuin liität keittotason sähköverkkoon:

1. Tarkista, että kiinteistön sähköverkko on tarkoitettu keittotason vaatimalle virralle.
2. Varmista, että seinäpistorasian jännite on sama kuin arvokilvessä ilmoitettu jännite.
3. Varmista, että liitântäkaapeli on tarkoitettu arvokilvessä ilmoitetulle kuormalle.

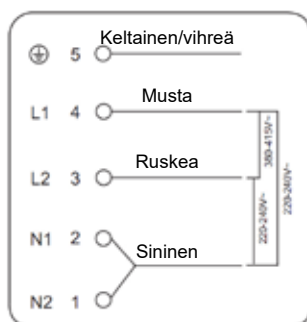
Älä käytä sovittimia, jännitteenalentimia tai haaroituslaitteita keittotason liittämiseksi sähköverkkoon (ne voivat aiheuttaa ylikuumenemisen ja tulipalon).

Varmista, että liitântäkaapeli ei pääse koskemaan kuumiin komponentteihin (se on sijoitettava paikkaan, jossa sen lämpötila ei ylitä 75 °C).

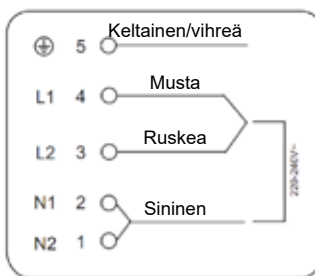
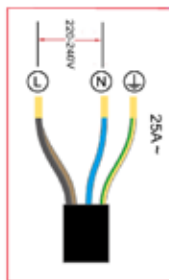


Ota yhteys sähköasentajaan selvittääksesi, voiko induktiokeittotason liittää kiinteistön sähköverkkoon ilman muutoksia.

Mahdolliset muutokset saa tehdä vain pätevä sähköasentaja.



Laite voidaan liittää suoraan 1-vaiheverkkoon (ks. kuva).



- Jos kaapeli on vioittunut tai se on vaihdettava muusta syystä, vaihdon saa tehdä vain pätevä sähköasentaja, joka käyttää oikeita työkaluja (ota yhteys jälleenmyyjään).
- Jos laite liitetään suoraan sähköverkkoon, on asennettava moninapainen vikavirtasuojakytkin (koskettimien väli väh.: 3 mm).
- Asentajan vastuulla on varmistaa, että sähköliitännät on tehty oikein ja että ne täyttävät voimassa olevat turvamääräykset.
- Kaapelia ei saa taivuttaa tai jättää puristuksiin.
- 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.**

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

<b>1. Formáli</b>	<b>123</b>
1.1 Öryggisviðvaranir	123
1.2 Uppsetning	123
1.2.1 Hætta á rafstuði	123
1.2.2 Hætta á að skera sig	123
1.2.3 Mikilvægar öryggisleiðbeiningar	123
1.3 Notkun og viðhald	124
1.3.1 Hætta á rafstuði	124
1.3.2 Heilbrigðishætta	124
1.3.3 Hætta á brunasárum	124
1.3.4 Hætta á að skera sig	124
1.3.5 Mikilvægar öryggisleiðbeiningar	125
<b>2. Kynning á tækinu</b>	<b>127</b>
2.1 Sjónarhorn ofan frá	127
2.2 Stjórnborð	127
2.3 Hvernig virkar tæknin	128
2.4 Fyrir notkun á nýja spanhelluborðinu þínu	128
2.5 Tæknilýsing	128
<b>3. Notkun</b>	<b>129</b>
3.1 Snerti-stjórnborð	129
3.2 Eldunaráhöld sem hægt er að nota	129
3.3 Notkun	130
3.3.1 Byrjað að elda	130
3.3.2 Eldamennsku lokið	130
3.3.3 Notkun á orkuskots-aðgerð	131
3.3.4 Læsa stýringum	131
3.3.5 Tímamælir	132
3.3.6 Sjálfgild stilling á vinnutíma	133
<b>4. Viðmiðunarreglur fyrir eldamennsku</b>	<b>134</b>
4.1 Eldunarleiðbeiningar	134
4.1.1 Hæg suða, sjóða hrísgrjón	134
4.1.2 Brúna steik	134
4.1.3 Steikja mat	134
4.2 Greining á litlum hlutum	134
<b>5. Hitastillingar</b>	<b>135</b>
<b>6. Umhirða og hreinsun</b>	<b>136</b>
<b>7. Ábendingar</b>	<b>137</b>
<b>8. Villuboð og eftirlit</b>	<b>138</b>
<b>9. Uppsetning</b>	<b>140</b>
9.1 Uppsetningarbúnaður	140
9.2 Gakktu úr skugga um eftirfarandi atriði fyrir uppsetningu á hellunni:	141
9.3 Gakktu úr skugga um eftirfarandi atriði eftir uppsetningu á hellunni:	142
9.4 Áður en festingar eru staðsettar	142
9.5 Festingar stilltar af	142
9.6 Varúð	143
9.7 Hellan tengd við rafmagn	143

# 1. Formáli

## 1.1 Öryggisviðvaranir

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

## 1.2 Uppsetning

### 1.2.1 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.

### 1.2.2 Hætta á að skera sig

- Farðu varlega! Brúnirnar á helluborðinu eru hvassar.
- Þú átt á hættu á að skera þig ef þú verð ekki varlega.

### 1.2.3 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 rafrás sem er útbúin með einangrunarrofa sem þú getur notað til að rjúfa alveg samband við raftengingu.
- Ef tækið er ekki sett upp á réttan hátt getur það valdið því að ábyrgðin fellur úr gildi og ábyrgðarkröfur falla niður.
- 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 ekki leika sér með tækið. Börn mega ekki hreinsa eða sinna viðhaldi á tækinu án eftirlits.
- Hafi rafmagnssnúran skemmt skal framleiðandinn, þjónustufulltrúi framleiðandans eða annar hæfur einstaklingur skipta um hana (skemmd rafmagnssnúra er hættuleg).
- Viðvörðun! Ef komnar eru sprungur á yfirborðið á helluborðinu skaltu slökkva á því samstundis (helluborð úr keramikgleri eða svipuðu efni verja íhluti sem straumur er á og sem geta þar af leiðandi valdið rafstuði).
- Ekki setja hluti úr málm eins og hnífa, gaffla, skeiðar og lok á

helluborðið (þeir geta orðið mjög heitir).

- Ekki nota gufuhreinsi við hreinsun.
- Ekki hreinsa helluborðið með gufuhreinsi.
- Tækið er ekki ætlað til notkunar með utanaðkomandi tímamæli eða aðskildu fjarstýringarkerfi.
- VIÐVÖRUN! Eldhætta! Ekki geyma hluti á hitasvæðunum.
- Ekki skilja tækið eftir án eftirlits þegar verið er að elda. Þegar eldamenska er í gangi sem tekur stuttan tíma skal fylgjast stöðugt með tækinu.
- VIÐVÖRUN! Ef þú skilur eldhúsahald 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 yfir eldinn.

## 1.3 Notkun og viðhald

### 1.3.1 Hætta á rafstuði

- Ekki nota spanhelluborðið ef það er brotið eða ef það eru sprungur á því. Ef það eru sprungur á yfirborði spanhelluborðsins eða ef það er brotið skaltu samstundis taka helluborðið úr sambandi við rafmagn. Hafðu samband við viðurkenndan rafvirkja.
- Sé ekki farið eftir þessum leiðbeiningum getur það leitt til rafstuðs eða dauðsfalls.

### 1.3.2 Heilbrigðishætta

- Þetta tæki uppfyllir rafsegulfræðilega öryggisstaðla.

- Ef þú ert hinsvegar 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 alvarlegra meiðsla eða dauðsfalls.**

### 1.3.3 Hætta á brunasárum

- Þegar tækið er í notkun verða ákveðnir íhlutir þess svo heitir að þeir geta valdið brunasárum.
- Passaðu að snerta ekki spanhelluborðið, né láta fötin þín eða nokkuð annað komast í snertingu við það annað en viðeigandi eldunaráhöld.
- Ekki setja hluti úr málmi eins og hnífa, gaffla, skeiðar og lok á helluna (þeir geta orðið mjög heitir).
- 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.

### 1.3.4 Hætta á að skera sig

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

### 1.3.5 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 hluti (til dæmis kreditkort, minniskort) eða raftæki (til dæmis tölvur, MP3-spilara) nálægt tækinu, þar sem þau geta orðið fyrir áhrifum frá rafsegulsviði tækisins.
- Slökktu á hitasvæðinu og spanhelluborðinu strax eftir notkun samkvæmt leiðbeiningunum í þessari handbók (til dæmis 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 spanhelluborðið 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 hreinsa spanhelluborðið með gufuhreinsi.
- Ekki láta þunga hluti vera á spanhelluborðinu eða láta þá detta á það.
- Ekki standa á spanhelluborðinu.
- Ekki nota eldunaráhöld með skemmdum brúnum, og ekki draga eldunaráhöld yfir spanhelluborðið – það getur valdið skemmdum á gleryfirborðinu.
- Ekki nota stálull, grófa svampa eða önnur svarfefni til að hreinsa spanhelluborðið (þar sem það getur rispað gleryfirborðið).
- Hafi rafmagnssnúran skemmst skal framleiðandinn, þjónustufulltrúi framleiðandans eða annar hæfur einstaklingur skipta um hana til að koma í veg fyrir að hætta skapist.
- Þetta tæki er ætlað til notkunar á heimilum á og sambærilegum stöðum, til dæmis: í eldhúsum fyrir starfsfólk í verslunum, skrifstofum og öðrum vinnustöðum; á bóndabýlum; af gestum á hótelum, mótelum og í öðrum íbúðum; á gistiheimilum.
- 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 eftirliti eða ekki.

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 tækið eða sinna viðhaldi á því án eftirlits.
- VIÐVÖRUN! Ef þú skilur eldunaráhald 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 yfir eldinn.
- VIÐVÖRUN! Eldhætta! Ekki geyma hluti á hitasvæðunum.
- Viðvörðun! Slökktu samstundis á tækinu ef það eru sprungur á yfirborði helluborðsins (það er hætta á rafstuði, þar sem það eru íhlutir sem spenna er á undir yfirborði helluborðsins sem er úr keramikgleri eða svipuðu efni).
- Ekki hreinsa helluborðið með gufuhreinsi.
- Tækið er ekki ætlað til notkunar með utanaðkomandi tímamæli eða aðskildu fjarstýringarkerfi.

## Til hamingju með nýja spanhelluborðið þitt!

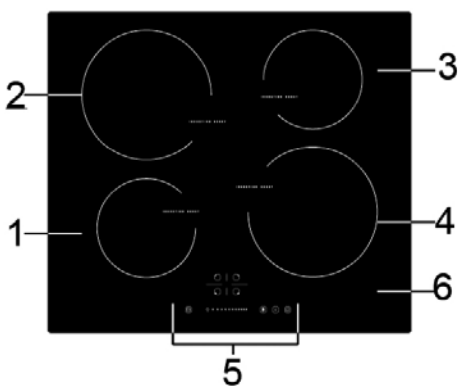
Við mælum með að þú lesir þessar leiðbeiningar/handbók um uppsetningu vandlega þannig að þú skiljir hvernig á að setja tækið upp og nota það á réttan hátt.

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.

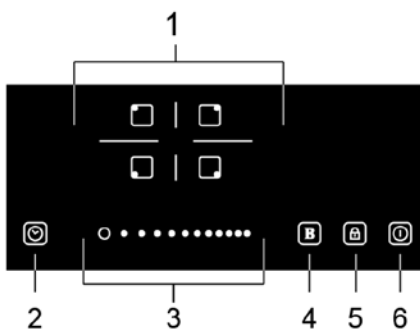
## 2. Kynning á vörunni

### 2.1 Sjónarhorn ofan frá



1. Svæði fyrir hámark 1200/1500 W
2. Svæði fyrir hámark 2300/2600 W
3. Svæði fyrir hámark 1200/1500 W
4. Svæði fyrir hámark 2300/2600 W
5. Stjórnborð
6. Glerplata

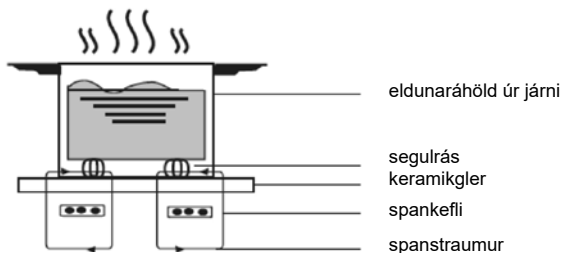
### 2.2 Stjórnborð



1. ON/OFF stýring á hitasvæðum.
2. Tímamælir
3. Snerti-stjórnborð til að kveikja á/fyrir tímamæli
4. Orkuslots-aðgerð
5. Læsingarhnappur
6. ON/OFF

## 2.3 Hvernig virkar tæknin

Spantæknin er mjög örugg, þróuð, fljótverk og hagkvæm aðferð við matargerð. Við spanhitun myndar rafsegultitringur hita beint í pottinn (ekki í glerborð helluborðsins). Glerhellan verður heit vegna þess að potturinn hitar hana upp.



## 2.4 Áður en þú notar nýju spanhelluna þína

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

## 2.5 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.

Eldunarhella	CIH4661S
Hitasvæði	4 svæði
Rafmagnstenging	220–240 V~ 50–60 Hz
Uppsett raforka	7000 W
Ummál tækisins: l × b × h (mm)	590 × 520 × 60
Ummál á gati sem er sagað út: A × B (mm)	565 × 495

## Orkuhagkvæmni

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

Heiti á módeli	CIH4661S	
Gerð af helluborði	Innbyggt helluborð	
Fjöldi hitasvæði og/eða hitaflata	4 svæði	
Hitunartækni (spanhitasvæði og hitaflötur, geislunarhitasvæði, hellur)	spanhitasvæði	
Fyrir hringlaga hitasvæði eða hitaflæti: þvermál fyrir nýtanlegan yfirborðsflöt fyrir hvert rafhitað hitasvæði (námundað við næstu 5 mm)	∅	svæði 1: 16,0 cm svæði 2: 21,0 cm svæði 3: 16,0 cm svæði 4: 21,0 cm
Fyrir hitasvæði eða hitaflæti sem ekki eru hringlaga: þvermál fyrir nýtanlegan yfirborðsflöt fyrir hvert rafhitað hitasvæði (námundað við næstu 5 mm)	l b	– cm
Orkunotkun á hitasvæði eða hitaflöt (á kg)	Electric cooking	svæði 1: 207,2 Wh/kg svæði 2: 178,9 Wh/kg svæði 3: 187,6 Wh/kg svæði 4: 180,6 Wh/kg
Orkunotkun fyrir helluborðið (reiknuð á kg)	Electric hob	188,6 Wh/kg

## Orkusparnaður

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

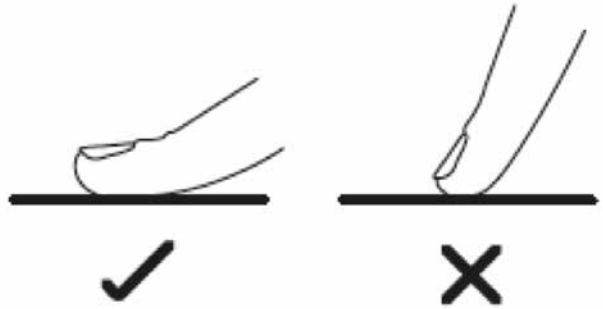
- Ekki sjóða meira vatn en þú þarft að nota.
- Notaðu alltaf lok (ef það er mögulegt).
- Settu eldunaráhald á hitasvæðið áður en þú kveikir á hitasvæðinu.
- Settu litla potta á minni hitasvæðin.
- Láttu potta vera á miðjunni á hitasvæðunum.
- Notaðu afgangshita á hitasvæðunum til að halda mat heitum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



## 3. Notkun

### 3.1 Snerti-stjórnborð

- Þessar 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.



### 3.2 Eldunaráhöld sem hægt er að nota



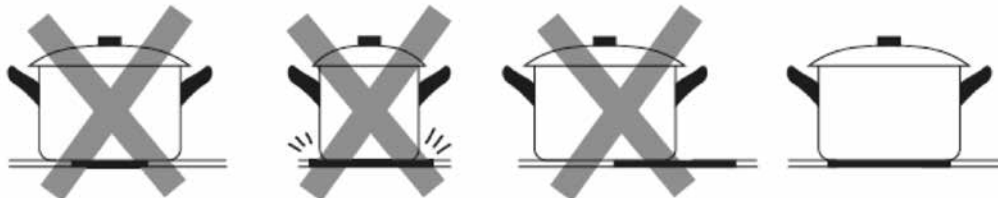
- Notaðu eingöngu potta sem eru með botni sem hentar fyrir spanhelluborð. Athugaðu hvort það er spanmerking á pakkingunni eða neðan á eldunaráhaldinu.
- Þú getur athugað hvort eldunaráhaldið hentar fyrir spanhellur með því að nota segulstál. Haltu segulstálinu til móts við botninn á eldunaráhaldinu. Ef það festist við eldunaráhaldið þá hentar það fyrir spanhellur.
- Ef þú átt ekki segulstál:
  1. Helltu smá vatni í eldunaráhaldið sem þú vilt athuga.
  2. Ef táknið í glugganum blikkar ekki og vatnið hitnar þá hentar potturinn fyrir spanhellur.
- Eldunaráhöld sem eru gerð úr eftirfarandi efnum henta ekki fyrir spanhellur: hreinu ryðfríu stáli, áli eða kopar og sem ekki eru með segulbotni, gleri, tré, postulíni, keramíki og leir.



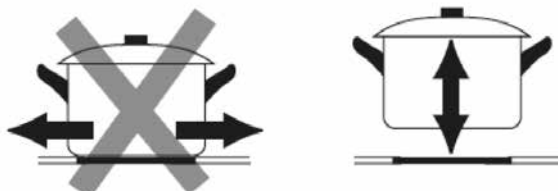
Ekki nota eldunaráhöld með skemmdum brúnum eða kúptum/íhvolfdum botni.



Gakktu úr skugga um að botninn á eldunaráhaldinu sé sléttur, að hann liggja allveg flatur til móts við glerborðið og að hann sé af sömu stærð og hitasvæðið. Notaðu eldunaráhald sem er með sama þvermál og hitasvæðið sem valið er. Ef þú notar eldunaráhald sem er örlítið breiðara vinnur svæðið með hámarks nýtingu. Ef þú notar eldunaráhald sem er minna kann nýtingin að vera minni en búast má við. Hætta er á að hellan greini ekki eldunaráhöld sem eru minni en 140 mm í þvermál. Settu eldunaráhöld alltaf á miðuna á hitasvæðunum.



Lyftu eldunaráhaldinu alltaf af spanhellunni – ekki draa það (alerborðið ætur rispast).



## 3.3 Notkun

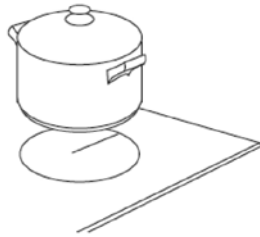
### 3.3.1 Byrjað að elda

Þrýstu á ON/OFF í 3 sekúndur. Þegar helluborðið er farið í gang pípir einu sinni og á öllum gluggum birtist (–) eða (– –), sem gefur til kynna að spanhelluborðið sé í reiðuham.

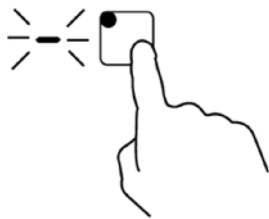


Settu hentugt eldunaráhald á hitasvæðið sem þú vilt nota.

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

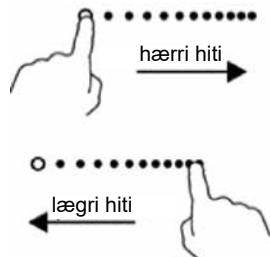


Þrýstu á ON/OFF stýringuna fyrir hitasvæðið (gátljós við hliðina á lyklinum byrjar að blikka).



Stílltu hitann með því að þrýsta á hitastýringuna.

- Ef þú velur ekki hitastillingu innan 1 mínútu slokknar á spanhelluborðinu með sjálfvirkum hætti. Til að setja í gang aftur byrjar þú á skrefi 1.
- Þú getur breytt hitastillingunni hvenær sem er á meðan eldmennskunni stendur.



#### Ef $\geq U \leq$ og hitastillingin blikka í glugganum

Þetta þýðir að:

- þú hefur ekki sett eldunaráhald á rétt hitasvæði
- eldunaráhaldið sem þú notar hentar ekki fyrir spanhellu
- eldunaráhaldið er of lítið eða það er ekki á miðju hitasvæðinu.

Spanhellan virkar eingöngu ef eldunaráhald sem hentar er til staðar á hitasvæðinu.

Það slokknar á glugganum með sjálfvirkum hætti eftir tvær mínútur ef ekkert eldunaráhald sem hentar er á hitasvæðinu.

### 3.3.2 Eldamennsku lokið

Þrýstu á ON/OFF stýringuna fyrir það hitasvæði sem þú vilt slökkva á.



Slökktu á hitasvæðinu með því að þrýsta á hitastýringuna við ○. Gakktu úr skugga um að (0) birtist í glugganum.



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



Passaðu þig að snerta ekki heita yfirborðsfleti. 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. Þú getur notað hitasvæði sem enn er heitt til að hita upp annað eldunaráhald (á þann hátt sparar þú orku).



### 3.3.3 Notkun á orkuskots-aðgerðinni

#### Virkja

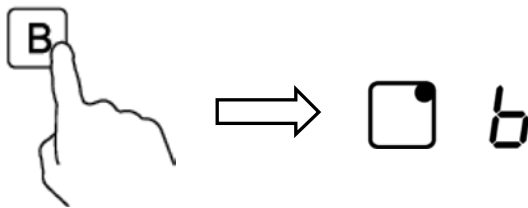
#### Orkuskots-aðgerðina

Þrýstu á ON/OFF stýringuna fyrir hitasvæðið.



Þegar þú þrýstir á orkuskots-

aðgerðina **B** þá birtist táknið (b) á stöðumerkinu fyrir svæðið og hámarks raforka fer í gang.



#### Slökkt á orkuskots-aðgerðinni

Þrýstu á ON/OFF stýringuna fyrir það hitasvæði sem þú vilt hætta að nota Orkuskots-aðgerðina á.



Þrýstu á orkuskots hnappinn **B** til að slökka á Orkuskots-aðgerðinni (hitasvæðið fer aftur á upphaflega stillingu).



- Hægt er að nota orkuskots-aðgerðina á öllum hitasvæðunum.
- Hitasvæðið fer aftur á upphaflega stillingu eftir 5 mínútur.
- Ef upphaflega stillingin var (0), þá verður hún aftur (0) eftir 5 mínútur.

### 3.3.4 Stjórnborði læst

- 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 . Glugginn með tímamælinum sýnir (Lo).

#### Aflæsa stjórnborði

Þrýstu á lás-táknið í nokkrar sekúndur.



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

### 3.3.5 Tímamælir

#### Þú getur notað tímamælinn á tvo ólíka vegu:

- Sem mínútuteljara (í þessu tilfelli slokknar ekki á neinu hitasvæði þegar tíminn sem er stilltur er liðinn).
- Til að slökkva á einu eða fleiri hitasvæðum (þegar tíminn sem er stilltur er liðinn slokknar á hitasvæðinu, hámarks tími: 99 mínútur).

#### a) Nota tímamæli sem mínútuteljara

Ef þú velur ekki neitt hitasvæði

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



Þrýstu á tímamælinn (10 birtist á tímamælinum og 0 blinkar).

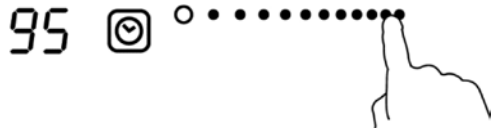
Stilltu tímann með því að þrýsta á hitastýringuna (til dæmis 5).



Þrýstu aftur á tímamælinn (1 blinkar).

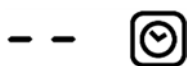


Stilltu tímann með því að þrýsta á hitastýringuna (til dæmis 9). Nú er tímamælirinn stilltur á 95 mínútur.



Niðurtalningin byrjar strax þegar búið er að stilla tímann. Glugginn sýnir þann tíma sem eftir er.

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



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

Eitt svæði stillt

Þrýstu á ON/OFF stýringuna fyrir það hitasvæði sem þú vilt stilla tímann á.



Þrýstu á tímamælinn (10 birtist á glugganum með tímamælinum og 0 blinkar).



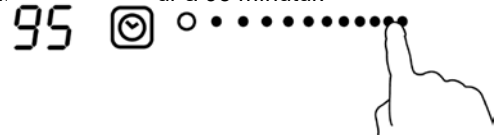
Stilltu tímann með því að þrýsta á hitastýringuna (til dæmis 5).



Þrýstu aftur á tímamælinn (1 blinkar).



Stilltu tímann með því að þrýsta á hitastýringuna (til dæmis 9). Nú er tímamælirinn stilltur á 95 mínútur.



Niðurtalningin byrjar strax þegar búið er að stilla tímann. Glugginn sýnir þann tíma sem eftir er. **ATH!** Það kviknar á rauða punktinum við hliðina á stöðumerkinu fyrir orku sem gefur til kynna að svæðið sé valið.



Þegar eldunartíminn er liðinn slokknar sjálfvirkt á hitasvæðinu.



Ef kveikt var á öðrum hitasvæðum á undan þessu hitasvæði heldur áfram að vera kveikt á þeim.

## Fleiri hitasvæði stillt

Fylgdu eftirfarandi leiðbeiningum til að stilla fleiri hitasvæði. Þegar þú stillir tímann fyrir fleiri hitasvæði samtímis birtast punktar fyrir viðkomandi hitasvæði. Mínútuglugginn sýnir tímamælinn í mínútum. Punkturinn fyrir hitasvæðið blikkar. Glugginn birtist eins og sýnt er hér að neðan:



(stillt á 15 mínútur)



(stillt á 45 mínútur)



Þegar tíminn á tímamælinum er liðinn slokknar á hitasvæðinu. Þegar það er búið birtist tíminn á næsta hitasvæði og punkturinn fyrir svæðið blikkar. Glugginn lítur út eins og sýnt er á myndinni:



(stillt á 30 mínútur)



Þrýstu á ON/OFF stýringuna fyrir hitasvæðið (tímamælirinn birtist í glugganum).

### c) Hætta við notkun á tímamæli

Þrýstu á ON/OFF stýringuna fyrir það hitasvæði sem þú vilt hætta að nota tímamæli á.



Þrýstu aftur á gluggann með tímamælinum (gátljós blikkar).



Þrýstu á hitastýringuna til að stilla tímamælinn á (00) (nú er búið að hætta við notkun á tímamælinum).

## 3.3.6 Sjálfgefinn vinnutími

Spanhelluborðið er útbúið þannig að það slekkur sjálfvirk og er það viðbótar öryggisviðbúnaður. Með þessum hætti slokknar á helluborðinu með sjálfvirkum hætti ef þú gleymir að slökva á því. Sjálfgefinn vinnutíma fyrir ólíkar orkustillingar er að finna í töflunni hér fyrir neðan.

Orkustilling:	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Sjálfgefinn vinnutími (klukkutímar):	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Þegar eldunaráhald er tekið af spanhelluborðinu ætti hitun að hætta samstundis og slokkna sjálfvirk á helluborðinu eftir 2 mínútur.

## 4. Leiðbeiningar við eldamennsku



Farðu varlega þegar þú steikir – olía og feiti hitna mjög hratt (sérstaklega ef þú notar orkuskots-aðgerðina). Við mjög hátt hitastig kviknar í olíu og feiti (það getur verið mjög hættulegt og skapað eldhættu).

### 4.1 Eldunarleiðbeiningar

- Lækkaðu hitastigið þegar byrjar að sjóða í eldunaráhaldinu.
- Ef þú notar loka 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 eldamenskuna (of mikill vökvi lengir eldunartímann).
- Byrjaðu að elda matinn við hátt hitastig og lækkaðu hitann svo handvirkt þegar maturinn er gegnumeldaður.

#### 4.1.1 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 sósur sem byggja á eggjum/hveiti.
- Við tiltekna matargerð (það með talið að sjóða hrísgrjón með ísogs aðferðinni) getur hitinn þurft að vera aðeins hærri en lágsta stillingin (á þann hátt tryggir þú að eldunin sé rétt og sé innan ráðlags tímaramma).

#### 4.1.2 Steik brúnuð

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 stífar sem hún er þeim mun gegnumsteiktari er hún.
5. Láttu steikina hvíla í nokkrar mínútur á heitri steikarpönnu svo að hún verði meyr.

#### 4.1.3 Hrærsteikja mat

1. Notaðu wokpönnu með sléttum botni eða stóra pönnu.
2. Vertu tilbúin/n með öll hráefni og öll áhöld. Það tekur ekki langan tíma að steikja mat. 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!

### 4.2 Greining á litlum hlutum

Ef þetta er of lítil eða sem er ekki segulmögnum (til dæmis úr áli) eða annar lítil hlutur (til dæmis hnifur, gaffall eða lykill) er settur á helluborðið, fer það sjálfkrafa í reiðuham eftir um það bil 1 mínútu. Viftan heldur áfram að kæla niður spanhelluborðið í um það bil 1 mínútu.

## 5. 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 spanhelluna.

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/b	<ul style="list-style-type: none"> <li>• steikja</li> <li>• brúna</li> <li>• ná upp suðu á súpu</li> <li>• sjóða vatn</li> </ul>

## 6. 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>Berðu á hreinsiefni fyrir spanhellur á meðan gleryfirborðið er enn örllítið heitt (ekki mjög heitt!).</li> <li>Skolaðu efnið af yfirborðinu og þurrkaðu það með hreinni tusku eða eldhúspappír.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Þegar straumurinn er tekinn af spanhelluborðinu hættir gátjós 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 spanhelluborðinu (það geta komið blettir á glerið).</li> </ul>
Slettur, afgangar sem hafa bráðnað og sykurbrað á glerinu	<p>Fjarlægðu þetta samstundis af spanhelluborðinu með spaða (eða svipuðum hlut sem hentar fyrir spanhelluborð). Passaðu að skemma ekki yfirborðið á hitasvæðinu.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Haltu sköfunni/áhaldu með 30° halla og skafðu blettinn/það sem helltist niður af hitasvæðinu (skafðu það yfir á kaldan hluta á spanhelluborðinu).</li> <li>Hreinsaðu blettinn/það sem helltist niður með viskastykki eða einhverju svipuðu.</li> <li>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 hellt 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>Þurrkaðu upp það sem helltist niður.</li> <li>Þurrkaðu yfirborðið á snerti-stjórnborðinu með hreinum rökum svampi eða tusku.</li> <li>Þurrkaðu svæðið þar til það er orðið alveg þurr með eldhúspappír.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ef það er vökvi á spanhelluborðinu 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 spanhelluborðinu.</li> </ul>



## 7. Ábendingar

Vandamál	Möguleg orsök	Viðbrögð
Spanhelluborðið fer ekki í gang.	Engin rafmagnstenging.	Gakktu úr skugga um að spanhelluborðið 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 á spanhelluborðinu til að sjá leiðbeiningar.
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 eldunaráhaldinu (lög af ólíkum málum sem titra á ólíkan hátt).	Þetta er eðlilegt fyrir eldunaráhöld og gefur ekki til kynna að eitthvað sé að.
Spanhelluborðið gefur frá sér lágt suð þegar það er stillt á háan hita.	Tæknin við spanhitun gerir þetta að verkum.	Þetta er eðlilegt en suðið ætti að minnka eða hætta alveg að heyrast þegar þú lækkar hitann.
Það heyrir víftuhljóð frá spanhelluborðinu.	Innbyggða kæliviftan í spanhelluborðinu er farin í gang til að kæla niður rafbúnaðinn til að koma í veg fyrir að hann ofhitni. Viftan getur haldið áfram að vera í gangi jafnvel eftir að búið er að slökkva á spanhelluborðinu.	Þetta er eðlilegt. Ekki taka rafmagnið af spanhelluborðinu á meðan viftan er í gangi.
Eldunaráhöld verða ekki heit og birtast ekki á glugganum.	Spanhelluborðið getur ekki greint eldunaráhaldið, þar sem það hentar ekki fyrir spanhellur.  Spanhelluborðið getur ekki greint eldunaráhaldið, þar sem það er of lítið fyrir hitasvæðið eða er ekki á miðjunni á því.	Notaðu eingöngu eldunaráhöld sem henta fyrir spanhellur. Skoðaðu kaflann Eldunaráhöld sem hægt er að nota.  Settu eldunaráhaldið á miðjuna á svæðinu og athugaðu hvort botninn á því sé af sömu stærð og hitasvæðið.
Spanhelluborðið eða hitasvæðið hefur óvænt slökkt á sjálfu sér, tónn heyrir og villunúmer birtist (yfirléitt skiptist á með einum eða tveimur tölustöfum í glugganum fyrir tímamælinn).	Tæknileg bilun.	Skrifaðu niður villuboðin, taktu rafmagnið af spanhelluborðinu og hafðu samband við viðurkenndan rafvirkja.

## 8. Villuboð og skoðun

Spanhelluborðið er útbúið þannig að það getur framkvæmt greiningu á sjálfu sér. Með því að nota þessa prófunaraðgerð getur rafvirki athugað virkni ýmissa íhluta án þess að fjarlægja helluborðið frá vinnuborðinu.

### Bilanagreining

1) Bilanakóði sem birtist við notkun og ráðlagn viðbrögð

Bilanakóði	Vandamál	Viðbrögð
<b>Sjálfvirk endurstilling</b>		
E1	Afhendingarspennan er hærri er málsþenna tækisins.	Athugaðu hvort raftengingin sé eðlileg. Kveiktu aftur á þegar þú hefur fullvissað þig um að raftengingin sé eðlileg.
E2	Afhendingarspennan er lægri er málsþenna tækisins.	
E3	Hátt hitastig á skynjara fyrir keramikplötu (1#).	Bíddu þangað til keramikplatan kólnar. Þrýstu á ON/OFF til að kveikja á tækinu.
E4	Hátt hitastig á skynjara fyrir keramikplötu (2#).	
E5	Hátt hitastig á skynjara fyrir smára (IGBT) (1#).	Bíddu þangað til smárinn (IGBT) kólnar.
E6	Hátt hitastig á smára (IGBT) (2#).	Þrýstu á ON/OFF til að kveikja á tækinu. Athugaðu hvort viftan virkar eðlilega (skiptu um viftu ef hún virkar ekki á réttan hátt).
<b>Engin sjálfvirk endurstilling</b>		
F3/F6	Bilun í hitaskynjara fyrir keramikplötu – skammhlaup. (F3 fyrir 1#, F6 fyrir 2#)	Hafðu samband við framleiðandann.
F4/F7	Bilun í hitaskynjara fyrir keramikplötu – opin straumrás. (F4 fyrir 1#, F7 för 2#)	
F5/F8	Bilun í hitaskynjara fyrir keramikplötu – ógildur. (F5 fyrir 1#, F8 fyrir 2#)	
F9/FA	Bilun í hitaskynjara fyrir smára (IGBT) – skammhlaup/opin straumrás fyrir 1#.	Hafðu samband við framleiðandann.
FC/FD	Bilun í hitaskynjara fyrir smára (IGBT) – skammhlaup/opin straumrás fyrir 2#.	

## 2) Bilun og viðbrögð

Bilun	Vandamál	Viðbrögð A	Viðbrögð B
Það kviknar ekki á LED-ljósi þegar tækið er tengt við rafmagn.	Engin rafmagnstenging.	Athugaðu hvort klóin sé rétt sett í innstunguna og hvort það sé spennu á innstungunni.	
	Tengibilun í stjórnborði og rafrásaspjaldi fyrir skjá.	Láttu tæknimann skoða það.	
	Stjórnborð tækisins kann að vera skemmt.	Skiptu um rafrásaspjald.	
	Rafrásaspjald fyrir skjá er skemmt.	Skiptu um rafrásaspjald fyrir skjá.	
Ákveðnir hnappar eða LED-skjárinn virkar ekki á réttan hátt.	Rafrásaspjald fyrir skjá er skemmt.	Skiptu um rafrásaspjald fyrir skjá.	
Það kviknar á gátljósi fyrir eldunarham, en hellan hitnar ekki.	Hitastigið á hellunni er of hátt.	Þetta getur verið vegna þess að umhverfishitinn er of hár. Mögulega er eitthvað sem lokar fyrir loftinntak eða loftræstingu.	
	Bilun í viftunni.	Athugaðu hvort viftan virkar eðlilega (skiptu um viftu ef hún virkar ekki á réttan hátt).	
	Rafrásaspjald er skemmt.	Skiptu um rafrásaspjald.	
Við notkun fer hitinn skyndilega alveg og táknið (u) blikkar í glugganum.	Röng gerð af eldunaráhaldi.	Notaðu rétta gerð af eldunaráhaldi (skoðaðu notkunarleiðbeiningarnar).	Rafrásin fyrir greiningu á eldunaráhöldum er skemmd (skiptu um prentásaspjaldið).
	Ummálið á eldunaráhaldinu er of lítið.		
	Hellan hefur ofhitnað.	Tækið hefur ofhitnað. Bíddu þangað til hitastigið er orðið eðlilegt. Þrýstu á ON/OFF til að kveikja á tækinu.	
Hitasvæðin á sömu hlið (til dæmis svæði 1 og 2) sýna (u).	Tengibilun í rafrásaspjaldi og skjáprentplötu.	Athugaðu tengingunar.	
	Rafrásaspjald fyrir skjá fyrir samskiptahlutann er skemmt.	Skiptu um rafrásaspjald fyrir skjá.	
	Aðalrökrásabrettið er skemmt.	Skiptu um rafrásaspjald.	
Viftumótorinn hljómar undarlega.	Viftumótorinn er bilaður.	Skiptu um viftu.	

Ofangreind dæmi eru ætluð til að hjálpa þér við bilanagreining þannig að þú getir greint algengar bilanir. Ekki taka tækið í sundur upp á eigin spýtur (þú getur meitt þig eða skemmt spanhelluborðið).

## 9. Uppsetning

### 9.1 Uppsetningabúnaður

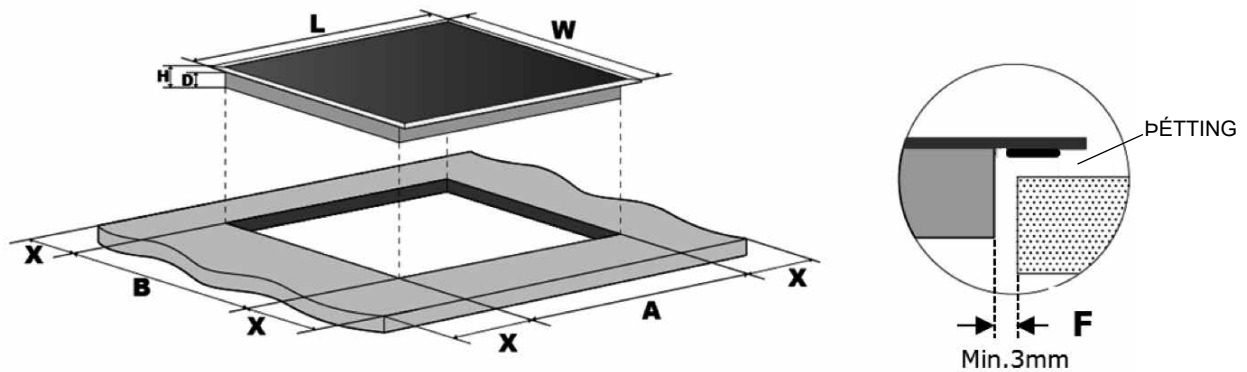
Sagaðu gat á vinnuborðið í samræmi við málin sem er að finna á teikningunni.

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 hitapolnu og einangrandi efni (tré, tefjaefni eða vökvadræg 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

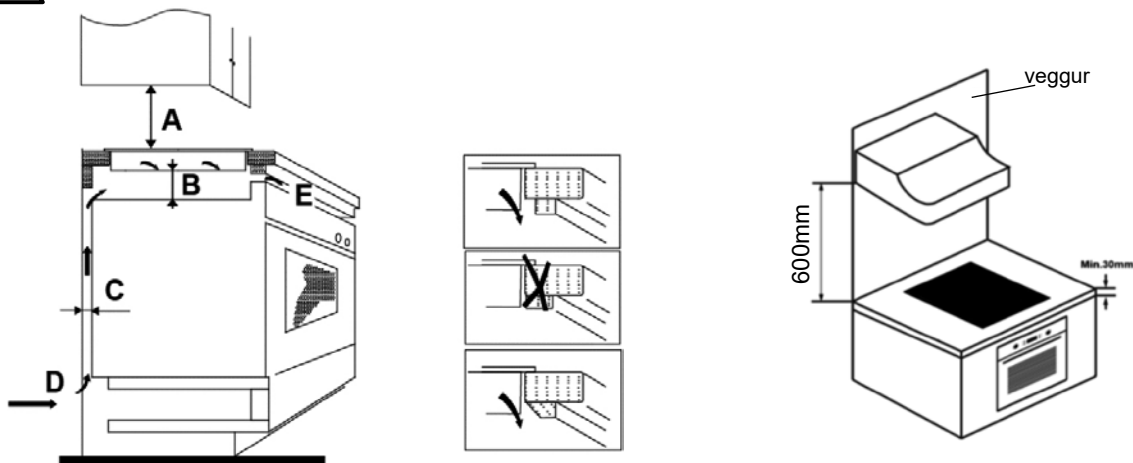


L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	60	56	565	495	50 (lágmark)	3 (lágmark)

Gakktu úr skugga um að spanhelluborðið sé vel loftræst og að ekkert loki fyrir loftinntak eða loftúttak. Gakktu úr skugga um að spanhelluborðið sé í góðu ásigkomulagi. Sjá hér fyrir neðan.



**ATH!** Öryggisfjarlægðin á milli helluborðsins og skápsins sem er fyrir ofan það á að vera að minnsta kosti 600 mm.

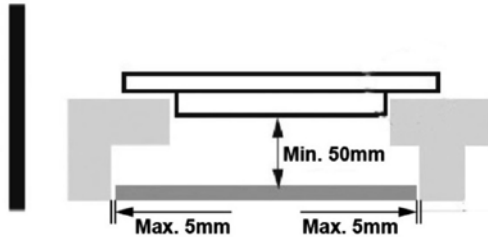


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
600	50 (lágmark)	20 (lágmark)	Loftinntak	Loftúttak 5 mm

# VIÐVÖRUN!

## Tryggðu að loftræstingin sé nægilega góð

Gakktu úr skugga um að spanhelluborðið sé vel loftræst og að ekkert loki fyrir loftinntak eða loftúttak. Til að koma í veg fyrir slysasneringu 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.

## 9.2 Gakktu úr skugga um eftirfarandi atriði fyrir uppsetningu á helluborðinu:

- Að vinnuborðið sé ferkantað og lárétt (passaðu að engir burðarbitar nái inn í rýmið).
- Að vinnuborðið sé gert úr hitaþolnu og einangrandi efni.
- Að ofninn sé með innbyggða kæliviftu ef helluborðið er sett fyrir ofan hann.
- Að uppsetningin uppfylli allar kröfur í þessum notkunarleiðbeiningum og viðeigandi staðla og reglugerðir.
- Að hentugur einangrunarrofi, sem getur alveg rofið samband við raftengingu, sé settur upp varanlega og sé festur og staðsettur samræmi við innlend lög og reglugerðir.
- Að einangrunarrofinn sé af viðurkenndri gerð og sé með að lágmarki 3 mm loftbil á milli tengipunkta á öllum rafskautum (eða á öllum fasaleiðurum, ef innlend lög um uppsetningu rafmagni leyfa það frávik frá kröfum).
- Að einangrunarrofinn sé uppsettur þannig að gott aðgengi sé að honum fyrir þann sem notar helluborðið.
- Að þú hafir sambandið við byggingaryfirvöld á staðnum og skoðir innlend lög ef þú ert í einhverjum vafa með uppsetninguna.
- Að þú notir hitaþolið efni sem er með yfirborði sem auðvelt er að þrifa (t.d. keramikflísar) á vegginn sem er í kringum helluborðið.

## 9.3 Gakktu úr skugga um eftirfarandi atriði eftir uppsetningu á helluborðinu:

- Að rafmagnskapallinn sé ekki aðgengilegur í gegnum hurðir á skápum eða skúffur.
- Að það sé nægilegt flæði af fersku lofti utan frá skápnum að neðri hluta helluborðsins.
- Að hitavörn sé komið fyrir undir helluborðinu ef það er sett upp fyrir ofan skúffu eða skápláss.
- Að það sé gott aðgengi að einangrunarrofanum fyrir þann sem notar helluborðið.

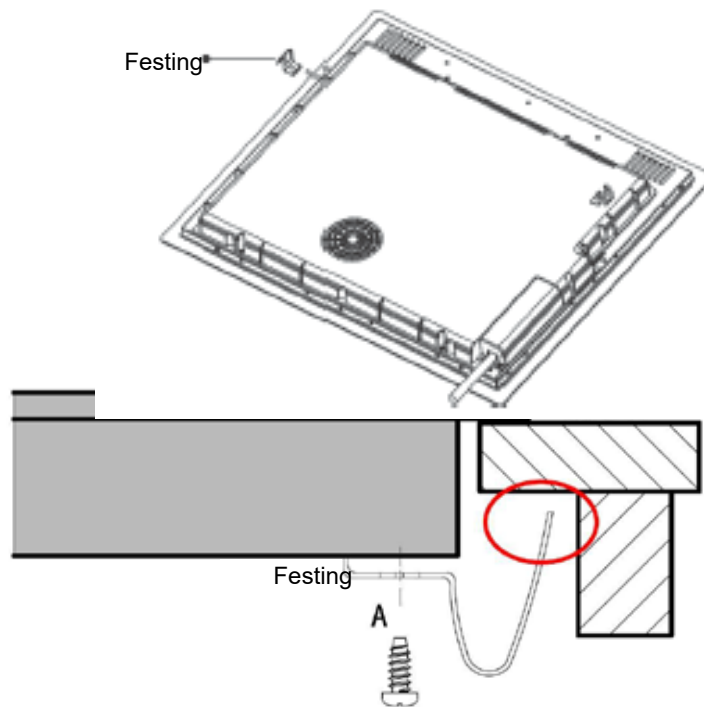
## 9.4 Áður en festingar eru staðsettar

Settu tækið á stöðugan og sléttan flöt (notaðu pakkningarefnið). Passaðu að skemma ekki stjórnbúnaðinn sem stendur upp úr helluborðinu.

## 9.5 Festingar stilltar af

Skrúfaðu tvær festingar fastar á neðan á helluborðið (sjá mynd) og festu helluborðið við vinnuborðið þegar það er komið í rétta stöðu.

Stilltu af festinguna þannig að það passi við þykktina á vinnuborðinu sem er notað.



**Festingarnar mega alls ekki snerta innra yfirborðið á vinnuborðinu þegar uppsetningu er lokið (sjá mynd).**

## 9.6 Varúð

- Viðurkenndur rafvirki verður að sjá um uppsetningu á helluborðinu. Hafðu samband við okkur ef þú þarft á hjálp að halda. Þú skalt ekki setja helluborðið upp sjálf/ur.
- Það má ekki setja helluborðið upp beint fyrir ofan uppþvottavél, ísskáp, frysti, þvottavél eða þurrkara (raki frá þessum tækjum getur skemmt rafeindabúnað helluborðsins).
- Spanhelluborðið verður að vera uppsett þannig að góð varmaútgæisun sé tryggð (ef ekki þá hefur það slæm áhrif á áreiðanleika þess).
- Veggurinn og spanhitasvæði fyrir ofan yfirborðið á borðinu verða að þola hita.
- Jafnvel samlímðar plötur og límið verður að þola hita.
- Ekki nota gufuhreinsi nálægt helluborðinu.

## 9.7 Hellan tengd við rafmagn



Viðurkenndur rafvirki verður að tengja þetta helluborð við rafmagn.

Athugaðu eftirfarandi atriði áður en þú tengir helluborðið við rafmagn:

- Athugaðu hvort rafkerfi hússins er ætlað fyrir þá raforku sem helluborðið þarf á að halda.
- Gakktu úr skugga um að spennan í innstungunni sé sú sama og spennan sem sýnd er á kennisplaldinu.
- Gakktu úr skugga um að tengikapallinn sé ætlaður fyrir álagið sem sýnt er á kennisplaldinu.

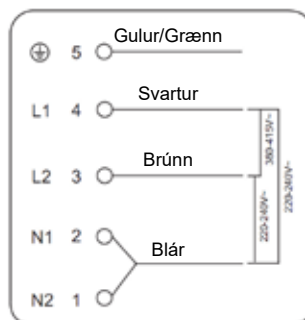
Ekki nota millistykki, smækkara (e. reducers) eða greinibúnað til að tengja helluborðið við rafmagn (það getur orsakað ofhitun og eldsvoða).

Gakktu úr skugga um að tengikapallinn komist ekki í snertinu við heita íhluti (það verður að staðsetja hann þar sem hitastigið fer ekki yfir 75°C).

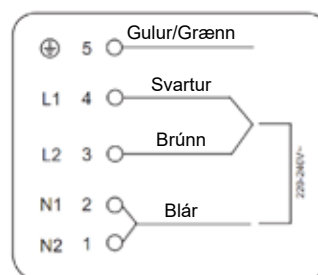
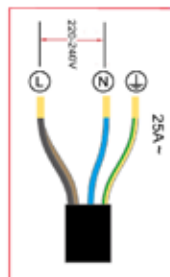


Hafðu samband við rafvirkja til að finna út hvort rafmagnskerfi hússins megni að veita spanhelluborðinu raforku.

Einungis viðurkenndur rafvirki má gera breytingar.



Hægt er að tengja tækið beint við eins fasa rafmagnstengingu (sjá mynd).



- Ef kapallinn er skemmdur eða ef þarf að skipta um hann, þá þarf viðurkenndur rafvirki að gera það með réttum verkfærum (hafðu samband við söluaðilann).
- 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).
- Það er á ábyrgð þess sem sér um uppsetningu að tryggja að rafmagnstengingar séu réttar og að þær uppfylli gildandi reglugerðir varðandi öryggi.
- Kapallinn má ekki vera beygður eða vera undir þrýstingi.
- 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:**

**Ekki farga tækinu með óflokkuðu heimilissorpi. Það þarf að farga þessu tæki sem sérstökum úrgangi.**

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 consumer

Kvalitetsgaranti gjelder for forbrukere

Kvalitetsgarantien gælder forbrugere

Kuluttajalle on voimassa laatutakuu

Gæðatrygging gildir fyrir neytandann

  
**ELVITA**

Elvita products are distributed and marketed by ELON Group AB.

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