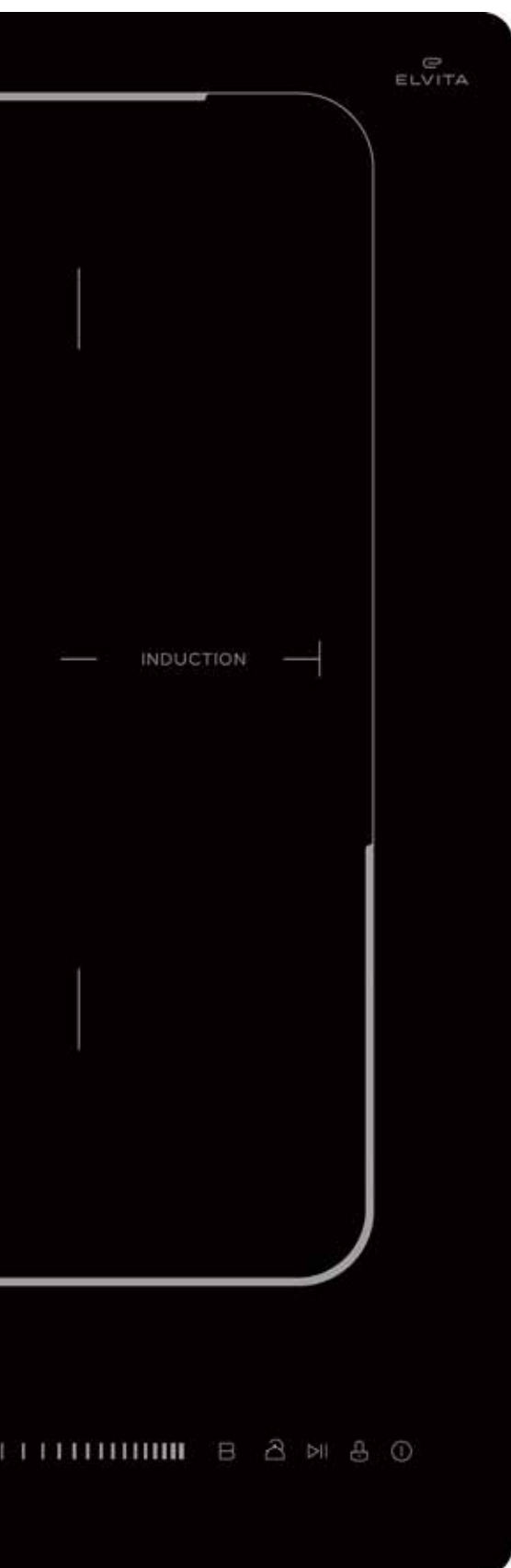


ELVITA



User manual

Induction hob

Bruksanvisning

Induktionshäll

Bruksanvisning

Induktionsenhet

Brugsanvisning

Induktionsenhet

Käyttöohje

Induktiokeittotaso

Notkunarleiðbeiningar

Spanhelluborð

CIH4331S

Thank you

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

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

Tack

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

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

Takk

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

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

Tak

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

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

Kiitos

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

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

Þakka þér fyrir

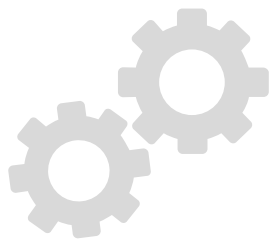
fyrir traust þitt og kaup á vöru okkar. Þessar flýtleiðbeiningar eru útvegaðar til að hjálpa þér að byrja að nota tækið.

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

ELVITA

Publication date: 2021-10-01

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



WARRANTY

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

GARANTI

Kvalitetsgaranti gäller för konsument (omfattar ej förbrukningsdelar).

GARANTI

Kvalitetsgaranti gjelder for forbrukere (dekker ikke forbruksdeler).

GARANTI

Kvalitetsgaranti gælder for forbrugere (omfatter ikke forbrugsdele).

TAKUU

Laatutakuu on voimassa kuluttajalle (ei koske kuluvia osia).

ÁBYRG

Gæðábyrg gildir fyrir neytendur (nær ekki yfir neysluvörur).

CONTENTS/INNEHÅLL/INNHold/INDHOLD/ SISÄLLYSLUETTELO/EFNISYFIRLIT

SVENSKA	5
ENGLISH	29
NORSK	53
DANSK	77
SUOMI	101
ÍSLENSKA	131

INNEHÅLL

1. Förord	6
2. Produktintroduktion.....	10
3. Använda enheten.....	12
4. Riktlinjer för matlagning	18
5. Värmeinställning	19
6. Skötsel och rengöring	20
7. Tips	21
8. Felvisning och inspektion	22
9. Installation	24

1. Förord

1.1 Säkerhetsvarningar

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

1.2 Installation

1.2.1 Risk för elstöt

- Koppla bort enheten från nätspänning innan du utför något arbete eller underhåll på den.
- Det är både nödvändigt och krav enligt lag att apparaten jordas.
- Ingrepp i husets elsystem får utföras endast av behörig elektriker.
- Om dessa anvisningar inte efterföljs kan följden bli elstöt eller dödsfall.

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 eller använder enheten.
- Placera aldrig brännbara material eller produkter på denna enhet.
- Försäkra dig om att personen som installerar enheten har tillgång till denna information.
- För att installationen av enheten ska vara godkänd måste dessa installationsanvisningar efterföljas.

- Denna enhet måste installeras och jordas på korrekt sätt av behörig elektriker.
- Anslut enheten till en krets som är utrustad med frångiljare med vilken du kan bryta strömförsörjningen.
- Om enheten inte installeras korrekt kan följden bli att garantin upphör att gälla och att rätten till garantianspråk upphör.
- Barn från 8 års ålder samt personer med nedsatt fysisk förmåga, nedsatt hörsel/syn, nedsatt mental förmåga eller som saknar erfarenhet får endast använda denna enhet under överinseende av behörig person eller om de ges anvisningar om hur enheten används på ett säkert sätt och de förstår alla risker som föreligger.
- Barn får inte leka med enheten. Rengöring och underhåll av enheten får inte utföras av barn utan uppsikt.
- Om nätsladden är skadad ska denna ersättas av tillverkaren, tillverkarens servicerepresentant eller personer med samma behörighet (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 i enhetens närhet.
- Rengör inte hällen med ångrengörare.
- Enheten är inte avsedd för användning tillsammans med extern timer eller separat fjärrstyrningssystem.
- VARNING! Brandrisk! Förvara inte föremål på värmezonen.
- Lämna inte enheten obevakad under tillagning.
- VARNING! Om du lämnar kokkärn som innehåller fett eller olja utan uppsikt på hällen kan brand uppstå. Släck ALDRIG brand med vatten! Stäng av enheten och täck över lågorna till exempel med lock eller brandfilt!
- Denna enhet får användas av personer (inklusive barn) 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 enheten används på ett säkert sätt av en person som ansvarar för deras säkerhet.

- Försäkra dig om att barn inte leker med enheten.
- Stäng alltid av hällen med reglagen – förlita dig inte på att kokkärlsdetektorn ska stänga av enheten.

1.3 Drift och underhåll

1.3.1 Risk för elstöt

- Använd inte hällen om den är trasig eller har sprickor. Bryt omedelbart anslutningen till nätspänning (väggbrytaren) om hällens yta går sönder eller spricker. Kontakta behörig elektriker.
- Bryt nätspänningen till hällen innan du rengör eller underhåller den.
- Om dessa anvisningar inte efterföljs kan följden bli elstöt eller dödsfall.

1.3.2 Hälsorisk

- Denna enhet 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 enhet. Försäkra dig om att implantatet inte

påverkas av enhetens elektromagnetiska fält

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

1.3.3 Risk för brännskada

- När enheten används blir vissa av dess komponenter så varma att de kan orsaka brännskada.
- Var försiktig så att du inte kommer i kontakt med induktionshällen med kroppsdel, klädesplagg eller annat föremål än lämpligt kokkärl.
- Försäkra dig om att barn inte kommer nära enheten.
- Handtag på kastruller kan bli väldigt varma. Försäkra dig om att kastrullens handtag inte är placerat direkt över en värmezon som är påslagen. Positionera handtagen så att barn inte kan komma åt dem.
- Om dessa anvisningar inte efterföljs kan följden bli brännskada.

1.3.4 Risk för skärskada

- Rakbladet i hällens skrapa är exponerat när säkerhetsskyddet dras tillbaka. Var mycket försiktig när du använder skrapan, och förvara den alltid så att barn inte kan komma åt den.
- Det finns risk för skärskada om du inte är försiktig.

1.3.5 Viktiga säkerhetsanvisningar

- Lämna aldrig enheten utan uppsikt när den används. Överkokning orsakar rök och (eventuellt) spill som innehåller fett, vilket kan antändas.
- Använd inte enheten som arbetsytta eller förvaringsytta.
- Lämna inga föremål eller redskap på enheten.
- Placera inga magnetiserade föremål (till exempel kreditkort, minneskort) eller elektroniska anordningar (till exempel datorer, MP3-spelare) nära enheten, eftersom dessa kan påverkas av dess elektromagnetiska fält.
- Använd inte enheten för att värma upp rummet.
- Stäng av värmezonerna och hällen direkt efter användning enligt anvisningar i denna handbok (med touch-reglagen). Förlita dig inte på att detekteringsfunktionen ska stänga av värmezonerna när du tar bort kokkärlet.
- Barn får absolut inte leka med, sitta på, stå nära eller klättra på enheten.
- Förvara inte föremål som väcker barns intresse i utrymmen ovanför enheten. Barn som klättrar upp på hällen kan skadas allvarligt.
- Lämna inte barn ensamt eller utan uppsikt i det rum där enheten används.

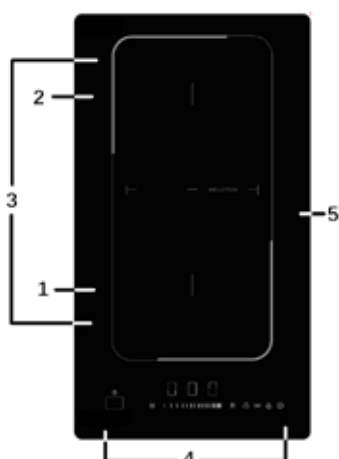
- Barn eller personer med nedsatt förmåga som inverkar på deras förmåga att använda enheten får inte använda enheten utan översikt av vuxen person som kan instruera dem. Den vuxna, instruerande personen måste säkerställa att barnet/personen med nedsatt förmåga klarar av att använda enheten utan att det föreligger fara för dem själva eller omgivningen.
- Utför inga reparationer eller komponentbyten på enheten förutsatt att detta inte rekommenderas i handboken. All annan service ska utföras av behörig elektriker.
- Placera inte och tappa inte tunga föremål på hällen.
- Stå inte på hällen.
- Använd inte kokkärl med skadade kanter, och dra inte kokkärl över keramikhällen – glasytan kan skadas.
- Använd inte stålull, hårda kökssvampar eller andra slipande rengöringsmedel för att rengöra hällen (dess glasyta kan repas).
- Denna enhet 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.
- **WARNING!** Denna enhet och dess åtkomliga komponenter blir varma under användning.
- Var försiktig så att du inte kommer i kontakt med värmeelementet.
- Barn under 8 år får endast vistas i närheten av apparaten om de hålls under ständig uppsikt.

Gratis till din nya induktionshäll!

Vi rekommenderar att du läser denna bruksanvisning/installationshandbok noggrant så att du förstår hur enheten installeras och används på korrekt sätt. Se avsnittet om installation för information om hur installationen ska utföras. Läs alla säkerhetsanvisningar noggrant innan användning och förvara denna bruksanvisning/installationshandbok för framtida behov.

2. Produktintroduktion

2.1 Vy ovanifrån



1. Zon för max. 1800/3300 W
2. Zon för max. 1800/3300 W
3. Flexibel induktionszon. 3000 W
4. Kontrollpanel
5. Glasskiva

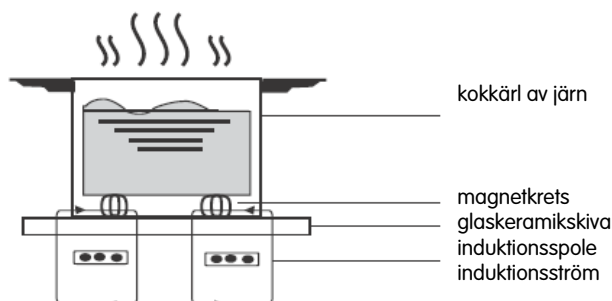
2.2 Kontrollpanel



1. Touch-reglage för start/timer
2. Av/på-reglage för värmezoner
3. Paus
4. Låsknapp
5. PÅ/AV
6. Varmhållningsreglage
7. Effekthöjningsreglage
8. Kokfunktion
9. Timerdisplay

2.3 Enhetens funktion

Induktionstekniken är en mycket säker, avancerad, effektiv och ekonomisk matlagningsteknik. Vid induktionsvärmning genererar elektromagnetiska vibrationer värme direkt i kokkärlet (det är inte hällens glasyta som värms upp). 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 specifikationer

Matlagningshäll	CIH4331S
Värmezoner	2 zoner
Nätspänning	220–240 VAC, 50 eller 60 Hz
Installerad elektrisk effekt	3500 W
Produktmått: l × b × h (mm)	288 × 520 × 60
Inbyggnadsmått: A × B (mm)	263 × 495

2.6 Energieffektivitet

Information för elektriska hällar för hushållsbruk enligt EU 66/2014

Modellbeteckning	CIH4331S
Typ av häll	Inbyggd induktionshäll
Antal värmezoner och/eller värmeområden	1 område (mitten), 2 zoner kombinerade 2 zoner, främre och bakre zon separat
Uppvärmningsteknik (induktionsvärmezoner och värmeområden, strålningsvärmezoner, spisplattor)	Induktionsvärmezoner
För ej runda värmezoner eller värmeområden: längd och bredd för värmezonen eller värmeområdets yta (avrundat till närmaste 5 mm, längd × bredd)	39,5 × 19,5 cm
Energiförbrukning per värmezon/värmeområde beräknad per kg (EC elektrisk köksutrustning)	Bakre: 178,9 Wh/kg Främre: 175,3 Wh/kg Mitten: 183,6 Wh/kg
Energiförbrukning per häll beräknad per kg (EC elektrisk häll)	179,3 Wh/kg

Energibesparing

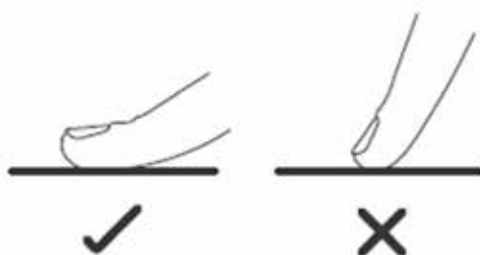
Följ nedanstående tips för att spara energi vid matlagning.

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

3. Använda enheten

3.1 Touch-reglage

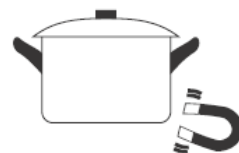
- Dessa reglage reagerar på beröring, så du behöver inte trycka hårt på dem.
- Tryck med fingerdynan, inte fingerspetsen.
- När knappen aktiveras hörs ett pip ljud.
- Försäkra dig om att reglagen är rena och torra och att inga föremål är placerade över dem (till exempel redskap eller handdukar). Även en tunn vattenfilm kan försvåra användning av reglagen.



3.2 Kokkärl som kan användas



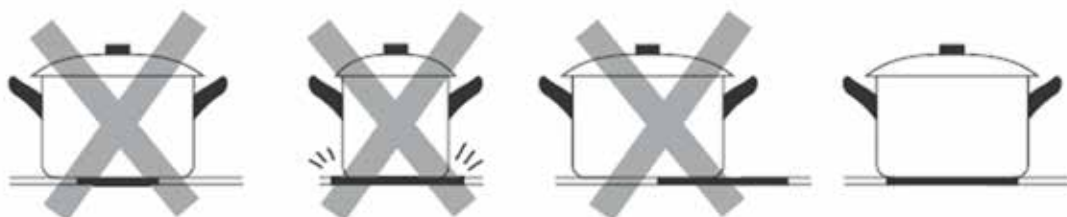
- Använd endast kokkärl med botten som är lämplig för induktionshäll. Leta efter induktionssymbolen på förpackningen eller på botten av kokkärlet.
- Du kan kontrollera om kokkärlet är lämpligt för induktionshäll med hjälp av en magnet. Håll magneten mot kokkärlets botten. Om den fastnar är kokkärlet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



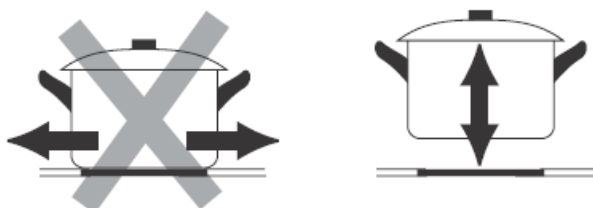
Använd inte kokkärl med skadade kanter eller konvex/konkav botten.



Försäkra dig om att kokkärls botten är slät, att den ligger plant mot glashällen och att den har samma storlek som värmezonen. Använd kokkärl med diameter som överensstämmer med zonens storlek. Om kokkärl är något bredare än värmezonen är energiförbrukningen som effektivast (om kokkärl är mindre än värmezonen försämras effektiviteten). Kokkärl med diameter som är mindre än 140 mm riskerar att inte detekteras av hällen. Placera alltid kokkärl i värmezonen centrum.



Lyft alltid av kokkärl från induktionshällen – dra inte av dem (glasytan kan repas).






3.3 Kokkärls mått

Värmezonen anpassar sig automatiskt (upp till en viss nivå) till kokkärls diameter. Diametern på kokkärls botten måste hur som helst passa värmezonen. Placera kokkärl mitt på värmezonen (på så sätt arbetar hällen så effektivt som möjligt).

Värmezon	Diameter för kokkärls botten	
	Min. (mm)	Max. (mm)
1, 2	140	200
flexibel induktionszon	220	200 × 400

3.4 Användning

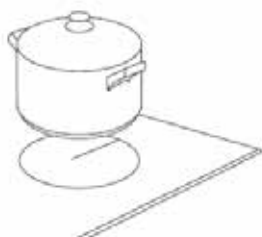
3.4.1 Börja laga mat

Tryck på PÅ/AV. När hällen är startad piper summern en gång, timerdisplayen visar (00) och värmezonen Av/på-reglage visar  eller  eller , vilket indikerar att induktionshällen är i standby-läge.

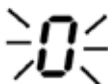


Placera ett lämpligt kokkärl på den värmezonen du vill använda.

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

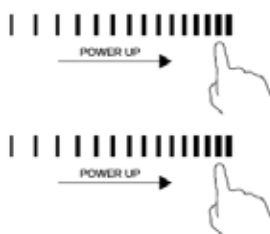


Tryck på Av/på-reglaget för värmezonen (en indikator bredvid nyckeln börjar blinka).



Justera värmen genom att trycka på värmereglaget.

- Om du inte väljer en värmeinställning inom 1 minut stängs induktionshällen automatiskt av. Om detta inträffar börjar du om från steg 2.
- 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.

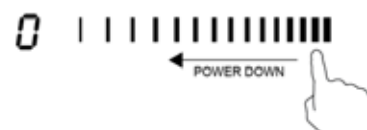
Displayen stängs av automatiskt efter 1 minut om inget lämpligt kokkärl placeras på hällen.

3.4.2 Avsluta matlagning

Tryck för att välja den värmezonen du vill stänga av.



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



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



Var försiktig så att du inte kommer i kontakt med heta ytor. Symbolen (H) visas på värmezonen när den är för varm för att röra. Symbolen försvinner när ytan har svalnat till säker temperatur. Du kan använda värmezonen som fortfarande är varm för att värma upp ett annat kokkärl (på så sätt sparar du energi).



3.4.3 Använda effekthöjning

Aktivera effekthöjning

Tryck för att välja önskad värmezon.



När du trycker på effekthöjningsreglaget B visar zonindikatorn symbolen (b) och effekten ställs in på max.



Avbryt effekthöjning

Tryck för att välja den värmezon för vilken du vill stänga av effekthöjning.



a: Tryck på effekthöjningsreglaget B för att återställa värmezonerna till ursprunglig inställning.

ELLER

b: Tryck på värmereglaget för att ställa in önskad nivå för värmezonerna.



Obs!

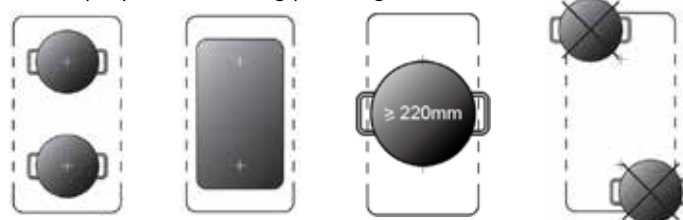
- Denna funktion finns för alla värmezoner.
- Värmezonerna återgår automatiskt till ursprunglig inställning efter 5 minuter.
- När effekthöjning är aktiverad för den första värmezonerna begränsas den andra värmezonerna automatiskt till nivå 2 eller lägre (och vice versa).
- Om den ursprungliga värmeinställningen var 0, återgår den till 9 efter 5 minuter.

3.4.4 Varmhållning

Aktivera varmhållning	
Tryck för att välja önskad värmezon.	
Tryck på varmhållningsreglaget (zonens indikator visar #).	
Stäng av varmhållning	
a) Tryck för att välja önskad värmezon.	
b) Tryck på värmereglaget (värmezonerna återgår till vald inställning).	

3.4.5 Flexibel induktionszon



- Detta område kan användas som en stor zon eller som två olika mindre zoner.
- Den flexibla induktionszonen består av två oberoende induktorer som kan regleras separat. När den används som en stor zon stängs den del av zonen som inte täcks av kokkärlet av automatiskt efter 1 minut.
- Följ nedanstående anvisningar för placering av kokkärl så att korrekt detektering av kokkärl och jämn värmedistribution säkerställs:
 - I fram- eller bakkant av den flexibla zonen när kokkärlets diameter är mindre än 22 cm.
 - På valfri position för större kokkärl.
- Exempel på bra och dålig placering av kokkärl.





Som en enda stor zon		
För att aktivera den flexibla induktionszonen som en stor zon behöver du bara trycka på respektive knappar.		
Värmeinställningen fungerar på samma sätt som för en vanlig zon.		
Om kokkärlet flyttas från zonen främre till dess bakre del (eller vice versa) detekterar den flexibla induktionszonen automatiskt den nya positionen och behåller samma värmeinställning.		
Om du vill ställa på ytterligare ett kokkärl trycker du på värmezonens reglage (kokkärlet detekteras automatiskt).		
Som två oberoende zoner		
För att använda den flexibla induktionszonen som två oberoende zoner behöver du bara trycka på respektive knappar.		
	OR	

3.4.6 Låsa reglage

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

Låsa reglage	
Tryck på låssymbolen 	Timerdisplayen visar (Lo)
Låsa upp reglage	
Tryck på låssymbolen  någon sekund.	



När reglagen är låsta är det endast funktionen PÅ/AV som fungerar . Du kan när som helst stänga av induktionshällen genom att trycka på PÅ/AV  i en nödsituation (innan du kan använda hällen igen måste du emellertid låsa upp den).

3.4.7 Timerdisplay

Du kan använda timern på två olika sätt:

- Som minuträknare (i detta fall stängs ingen värmezoon av när timern når inställd tid).
- För att stänga av en eller flera värmezoner (när inställd tid har passerat). Max. tidinställning på timer: 99 minuter.

a) Använda timer som minuträknare

Om du inte väljer någon värmezoon

Försäkra dig om att hällen är startad och att åtminstone en värmezoon är igång. OBS! Du kan använda minuträknaren även om du inte har valt någon värmezoon.

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



Ställ in tiden genom att trycka på värmereglaget (till exempel 6).



Tryck på timerdisplayen igen (1 blinkar).



Ställ in tiden genom att trycka på värmereglaget (till exempel 9). Nu är timern inställd på 96 minuter.



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

00

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

Denna funktion stänger av valda värmezoner när timerns tid har löpt ut.

Ställa in en värmezoon

Tryck för att välja den värmezoon 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 6).



Tryck på timerdisplayen igen (1 blinkar).



Ställ in tiden genom att trycka på värmereglaget (till exempel 9).



Nu är timern inställd på 96 minuter.

Nedräkningen börjar direkt när tiden har ställts in.

Displayen visar återstående tid och timerdisplayen blinkar i 5 sekunder.

96

När tillagningstiden löper ut stängs värmezonen automatiskt av.

00



- 1) Andra värmezoner som har startats före denna värmezon påverkas inte.
- 2) Den röda punkten bredvid effektindikatorn tänds och indikerar att zonen är vald.

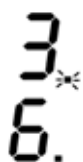


Ställa in flera värmezoner

För att ställa in flera värmezoner följer du nedanstående anvisningar.

När du ställer in tiden för flera värmezoner samtidigt visas röda punkter för berörda värmezoner. Minutdisplayen visar timerinställningen för den timer som löper ut först. Punkten för zonen blinkar.

Displayen har nedanstående utseende:



(inställd på 15 minuter)

(inställd på 45 minuter)



När tiden för timern har löpt ut stängs värmezonen av.

När zonen har stängts av visas den nuvarande kortaste tidinställningen och punkten för zonen blinkar.

Displayen ser ut som på bilden till höger:



(inställd på 30 minuter)

När du väljer värmezon visas motsvarande timer i timerdisplayen.

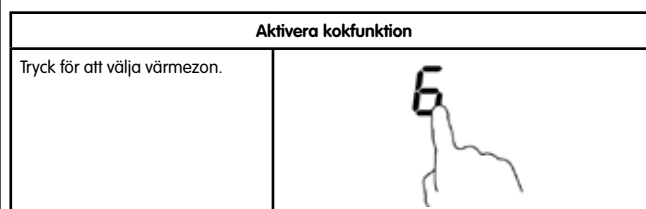
3.4.8 Pausa värmezon

1. När värmezoner är startade trycker du på reglaget (alla displayer visar och värmen stängs av). Endast reglagen och kan användas nu.
2. Tryck på igen för att visa ursprunglig inställning på displayerna (värmezoner återupptar värmningen).

3.4.9 Använda kokfunktionsreglage



Du kan använda denna funktion när du kokar vatten för att bli påmind när vattnet kokar.



Avbryta kokfunktion	
Tryck för att välja värmezon.	
Tryck på kokfunktionsreglaget (zonens indikator visar 2L).	
Tryck på kokfunktionsreglaget igen (zonens indikator visar 3L).	
Tryck på kokfunktionsreglaget en gång till (zonens indikator visar 5L).	
Tryck på kokfunktionsreglaget en sista gång (zonens indikator visar 0).	
a: Tryck på värmereglaget för att ställa in önskad nivå för värmezon. ELLER b: Tryck på (värmezon återgår till vald inställning).	

- Det är viktigt att vattentemperaturen inte är varken för hög eller för låg när kokningen påbörjas (vattentemperaturen kan påverka slutresultatet).
- När vattnet har kokat upp hörs ett antal pip och zonens indikator blinkar. Tryck snabbt på kokfunktionsreglaget .
- Använd kokkärl med diameter som överensstämmer med zonens storlek.
- Använd inte kokkärl av gjutjärn.
- Använd inte lock.

3.4.10 Standardinställd drifttid

Den automatiska avstängningsfunktionen är en säkerhetsfunktion på din induktionshäll. Denna funktion stänger av hällen automatiskt om du glömmer att stänga av den efter att du har använt den. Standardinställd drifttid för olika effektinställningar visas i tabellen nedan:

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

När kokkärlet avlägsnas från induktionshällen kan uppvärmningen avbrytas omedelbart, och hällen stängs av automatiskt efter 2 minuter.

- Om du har pacemaker måste du kontakta din läkare och diskutera eventuella risker innan du startar enheten.

4. Riktlinjer för matlagning



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

4.1 Matlagningstips

- Sänk temperaturinställningen när det börjar koka i kokkärlet.
- Om du använder lock kan du korta tillagningstiden och spara energi eftersom värmen bevaras.
- 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, grytor och äggbaserade/mjölredda såser.
- Vid viss matlagning (inklusive att koka ris med absorberingsmetoden) kan värmen behöva vara något högre än den lägsta inställningen (på så sätt säkerställer du att maten tillagas korrekt inom rekommenderad tid).

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
4. och lägg i biffen.
5. 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.
6. 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 avsedda för induktionshäll.
2. Lägg fram alla ingredienser och all utrustning. Fräs maten snabbt (du ska inte hålla på länge när du fräser). Om du ska fräsa mycket mat bör du dela upp ingredienserna i flera mindre portioner.
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 kokkärl med fel storlek eller ett ej magnetiskt kokkärl (till exempel av aluminium) eller annat litet föremål (till exempel kniv, gaffel eller nyckel) placeras på hällen intar denna automatiskt standby-läge efter 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">• värmning på svag värme av små mängder mat• smälta choklad, smör och mat som snabbt blir bränd• försiktig sjudning• långsam värmning
3-4	<ul style="list-style-type: none">• uppvärmning• snabb sjudning• koka ris
5-6	<ul style="list-style-type: none">• pannkakor
7-8	<ul style="list-style-type: none">• sautéering• koka pasta
9/P	<ul style="list-style-type: none">• fräsning• bryna• koka upp soppa• koka vatten

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"> 1. Bryt nätspanningen till hällen. 2. Applicera rengöringsmedel för häll medan glasytan fortfarande är varm (inte het!). 3. Skölj av ytan och torka den med en ren trasa eller pappershandduk. 4. Slå till nätspanningen till hällen. 	<ul style="list-style-type: none"> • När hällens ström bryts indikeras inte varma värmezoner med (H), men de kan alltså ändå vara varma! Var mycket försiktig. • Hårda tvättsvampar, vissa nylonvättsvampar och hårda/slipande rengöringsmedel kan repa glaset. Kontrollera alltid om rengöringssvampen är lämplig för glashäll innan du använder den. • Lämna inte rester av rengöringsmedel på hällen (glaset kan fläckas).
Överkokning, smälta rester och sockerspill på glas	<p>Avlägsna dessa omedelbart med skrapa för induktionshäll av glas (eller liknande föremål som är lämpligt för induktionshäll av glas). Var försiktig så att du inte skadar värmezonen yta.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Bryt nätspanningen till hällen. 2. Håll skrapan/redskapet i 30° vinkel och skrapa bort matrester eller spill från värmezonen (skrapa det till en kall del av hällen). 3. Rengör matresten/spillet med disktrasa eller pappershandduk. 4. Följ steg 2–4 under Daglig nedsmutsning av glas (se ovan). 	<ul style="list-style-type: none"> • 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). • Risk för skärskada: När säkerhetsskyddet är tillbakadraget är skrapan rakbladsvass. Var mycket försiktig när du använder skrapan, och förvara den alltid så att barn inte kan komma åt den.
Spill på touch-reglage	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bryt nätspanningen till hällen. 2. Torka upp spillet. 3. Torka ytan vid touch-reglaget med en ren, fuktig svamp eller trasa. 4. Torka området tills det är helt torrt (använd pappershandduk). 5. Slå till nätspanningen till hällen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Om det finns vätska på hällen kan den stängas av (den piper till) och touch-reglagen kanske inte fungerar. Torka av området där touch-reglagen är placerade innan du startar hällen igen.

7. Tips

Problem	Möjlig orsak	Åtgärd
Induktionshällen går inte att starta.	Ingen 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 liknande problem.
Touch-reglagen reagerar inte.	Reglagen är låsta.	Lås upp reglagen. Se anvisningar i avsnittet Låsa reglage.
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.	Kokkärlet 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.	Induktionsprocessen.	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.
Kokkärlet blir inte varma eller 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 värmezona 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 detta test kan elektriker kontrollera funktionen för flera komponenter utan att behöva demontera hällen från arbetsytan.

Felsökning

1) Felkod som visas under användning samt rekommenderad åtgärd:

Problem	Möjlig orsak	Åtgärd
F1–F6	Fel på temperaturgivaren.	Kontakta tillverkaren.
F9–FA	Temperaturgivarfel för transistor (IGBT).	Kontakta tillverkaren.
FC	Anslutningsfel mellan displaykretskort och huvudkretskort.	Kontakta tillverkaren.
E1/E2	Onormal nätspänning.	Om vanlig stickkontakt används och felindikering E1 visas, ta ut kontakten ur vägguttaget och vänd kontakten i uttaget 180 grader så stiftet i kontakten byter hål i vägguttaget, detta för att nolla och fas ska hamna rätt. Försäkra dig om att strömförsörjningen är korrekt. Starta igen när du har försäkrat dig om att strömförsörjningen är normal.
E3/E4	Glaskeramikskivans temperatur är för hög.	Starta om induktionshällen när denna har svalnat.
E5	Transistorns (IGBT) temperatur är för hög.	Starta om induktionshällen när denna har svalnat.

2) Fel och åtgärd

Fel	Problem	Åtgärd A	Åtgärd B
LED-lampan tänds inte när enheten ansluts till nätspänning.	Ingen strömförsörjning.	Kontrollera att stickkontakten är korrekt isatt i vägguttaget och att det finns spänning i vägguttaget.	
	Anslutningsfel mellan effektkretskort och displaykretskort.	Kontrollera anslutningen.	
	Effektkretskortet är 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).	
	Effektkretskort är skadat.	Byt effektkretskortet.	
Värmen försvinner plötsligt under användning och symbolen (u) blinkar på displayen.	Fel typ av kokkärl.	Använd korrekt 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 PÅ/AV för att starta om enheten.	
Värmezonerna på samma sida (till exempel zon 1 och 2) visar (u.)	Anslutningsfel mellan effektkretskort och displaykretskort.	Kontrollera anslutningen.	
	Displaykretskortets kommunikationsdel är skadad.	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

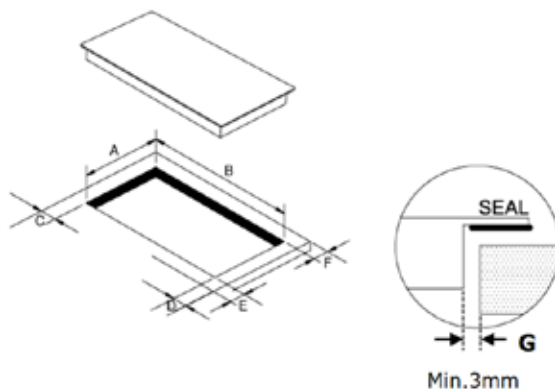
9.1 Installationsutrustning

Ta upp ett hål i arbetsytan med de mått som anges på ritningen.

Det måste finnas minst 50 mm material runt hålet för förankring vid installation. Försäkra dig om att arbetsytans tjocklek är minst 30 mm. Välj arbetsytan med värmebeständigt och isolerande material (trä eller liknande fiberskivor/hygroskopiskt material måste vara impregnerade) för att undvika elstöt och stora deformationer till följd av den värme som avges från hällen. Se nedan:



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

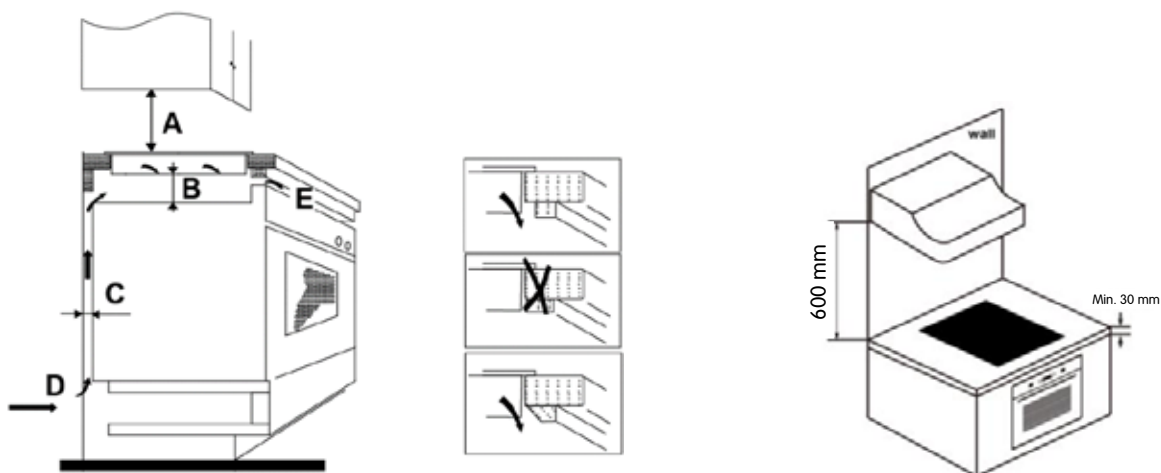


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)	G (mm)
263	495	50 (min.)	50 (min.)	50 (min.)	50 (min.)	3 mm (min.)

Försäkra dig innan varje användning om att induktionshällen är korrekt ventilerad och att varken luftintag 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.

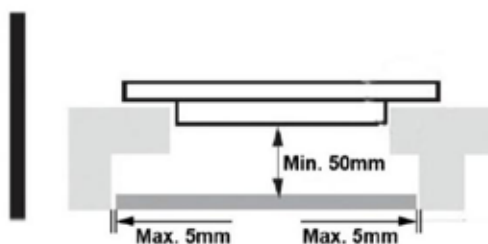


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
600	50 (min.)	20 (min.)	Luftintag	Luftutlopp: 5 mm

VARNING!

Säkerställ att ventilationen är tillräcklig

Försäkra dig om att induktionshällen är korrekt ventilerad och att varken luftintag eller luftutlopp är blockerade. För att undvika oavsiktlig kontakt med hällens varma undersida (eller elstöt under drift) måste ett träskydd 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.



- Lim som används för att foga plast- eller trämaterial i köksskåp måste kunna stå emot temperaturer upp till minst 150 °C (annars kan limfogarna lossna).
- 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 lämplig fränksiljare som kan bryta nätspänningen fullständigt installeras permanent samt installeras och placeras enligt lokala lagar och förordningar.
- Att fränksiljaren är godkänd och har min. 3 mm avstånd mellan kontaktorna för alla poler (eller för alla aktiva fasledare, om lokala lagar för elinstallationer tillåter denna variation av krav).
- Att fränksiljaren är lätt åtkomlig för den som använder hällen när denna är installerad.
- Att du vid tveksamheter kring installationen kontakter lokala byggnadsmyndigheter och ser lokala förordningar.
- Att värmebeständiga material med lättstädade ytor (till exempel klinker) används för väggytorna runt hällen.

9.3 Försäkra dig om följande efter installation av hällen:

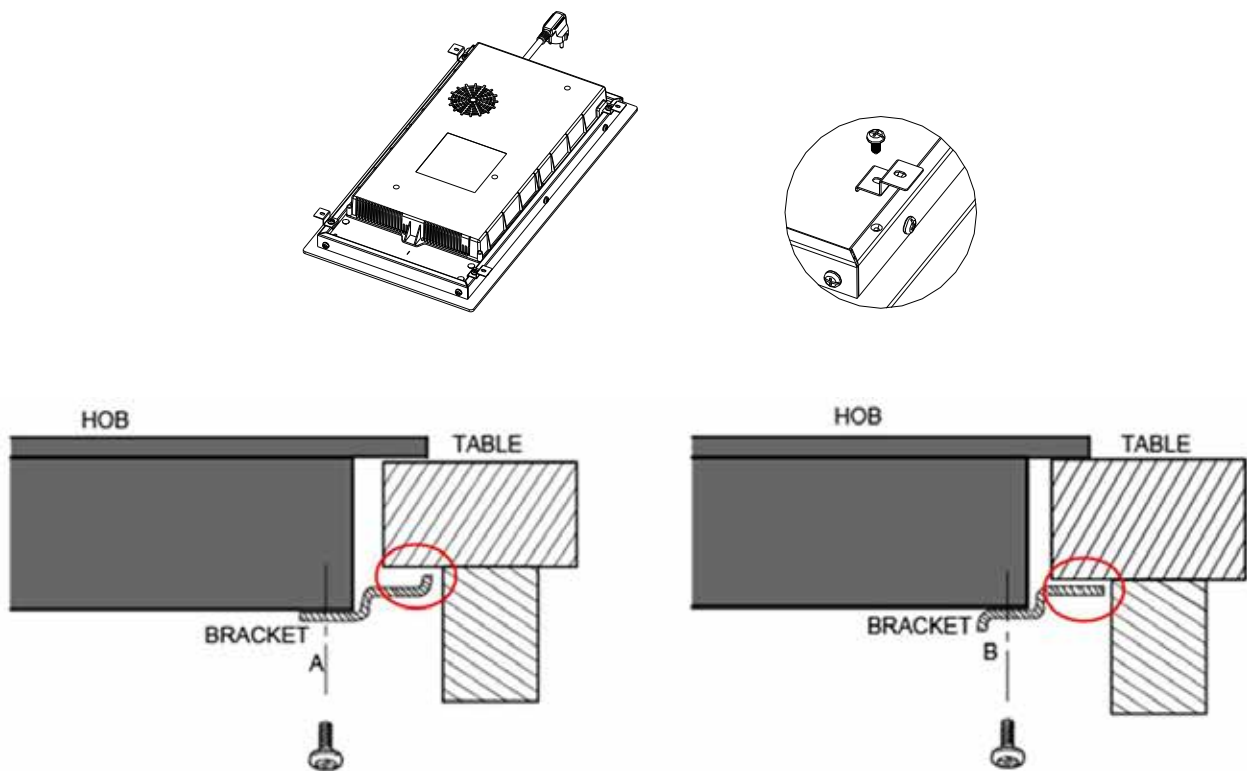
- Att anslutningskabeln inte är åtkomlig genom skåpsluckor eller lådor.
- Att flödet av frisk luft från skåpets utsida till hällens undersida är tillräckligt.
- Att en termisk barriär installeras under hällens underdel om hällen installeras ovanför låda eller skåpsutrymme.
- Att frånskiljaren är lätt 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 fyra fästen på hällens undersida (se bilden) och fixera hällen på arbetsytan efter att hällen har installerats. Justera fästets läge så att det passar arbetsytans tjocklek.



Fästen får absolut inte ta emot arbetsytans invändiga ytor efter installation (se bilden).

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 effektiv värmeavgivning kan säkerställas (annars påverkas hällens tillförlitlighet).
4. Väggen och den inducerade värmezonen ovanför arbetsytan måste vara värmebeständiga.
5. Även laminatskivor och lim måste vara värmebeständiga.
6. Använd inte ångrengörare i hällens närhet.

9.7 Ansluta hällen till nätspänning



Denna häll får anslutas till nätspänning endast av behörig elektriker.

Kontrollera följande innan du ansluter hällen till nätspänning:

Kontrollera att husets elsystem är avsett för den ström som hällen kräver.

1. Försäkra dig om att spänningen i vägguttaget är densamma som spänningen som anges på märkskylten.
 2. Försäkra dig om att nominell belastning för anslutningskabeln överensstämmer med den last som anges på märkskylten.
- Använd inte adaptrar, reduceringar eller förgreningsanordningar för att ansluta hällen till nätspänning (dessa kan orsaka överhettning och brand).

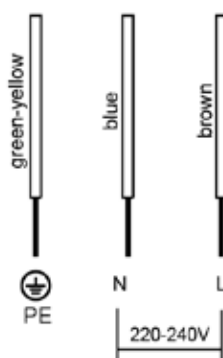
Försäkra dig om att anslutningskabeln inte kommer i kontakt med varma komponenter (den ska placeras på en plats där dess temperatur inte överstiger 75 °C).



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

Ingrepp får utföras endast av behörig elektriker.

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



- Byte av kabel (skadad kabel eller kabel som ska bytas av annan anledning) ska utföras av behörig elektriker.
- Om enheten ansluts direkt till nätspänning måste en allpolig krets brytare installeras (min. kontaktöppning: 3 mm).
- Det är installatörens ansvar att säkerställa att elanslutningar har utförts korrekt och att de uppfyller gällande säkerhetsföreskrifter.
- Nätsladden får inte böjas eller klämmas.
- Kontrollera nätsladden regelbundet! Om den behöver bytas får detta arbete utföras endast av behörig elektriker.
- Efter att hällen anslutits till nätspänning: Gör ingen fast installation utan stickpropp används, gör en funktionskontroll och verifiera att värmning fungerar. Kommer felkod E1 upp vid verifiering, rotera stickkontakt 180 grader i vägguttag så att stiften byter hål. E1 kan bero på att fas och nolla hamnar fel.



Hällens undersida samt nätsladden är inte åtkomliga efter installation.



AVFALLSHANtering: Avfallshanterar inte produkten som osorterat kommunalt avfall. Försäkra dig om att allt eventuellt avfall lämnas in till återvinningsstation.

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

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

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

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

CONTENTS

1. Foreword	30
2. Product introduction	34
3. Operating the appliance	36
4. Cooking guidelines.....	42
5. Heat settings	43
6. Care and cleaning.....	44
7. Hints and tips.....	45
8. Failure display and inspection	46
9. Installation	48

1. Foreword

1.1 Safety warnings

Your safety is important to us. Please read this information before using your 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 full disconnection 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 must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children without supervision.

- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- **Warning:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock from hob surfaces of glass-ceramic or similar materials that protect live parts.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface, as they may get hot
- Do not use a steam cleaner near the appliance
- Do not use a steam cleaner to clean your hob.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- The cooking process must be supervised. A short-term cooking process must be supervised continuously.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water; instead, switch off the appliance and then cover the flame with a lid or a fire blanket for example.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- After use, switch off the hob element at the controls and do not rely on the pan detector.

1.3 Operation and maintenance

1.3.1 Electrical shock hazard

- Do not cook on a broken or cracked hob. If the hob surface should break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.
- Switch the hob off at the wall before cleaning or maintenance.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or 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.
- Keep children away from the appliance.
- 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

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

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 magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the 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 the hob could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor

should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.

- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not place or drop heavy objects on your hob.
- Do not stand on your 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 hob, as these can scratch the induction glass.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications, such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farmhouses; 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.

Congratulations on the purchase of your new Induction Hob.

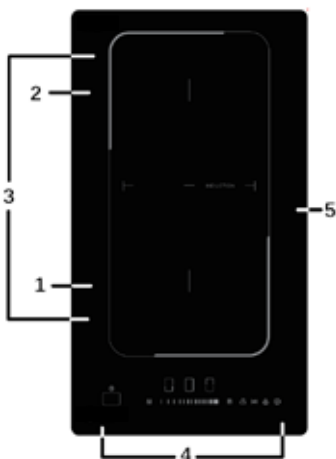
We recommend that you take some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install and operate the appliance correctly.

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. 1800/3300 W zone
2. Max. 1800/3300 W zone
3. Free induction zone. 3000W
4. Control panel
5. Glass plate

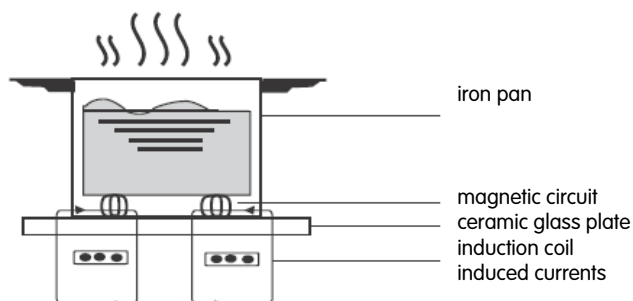
2.2 Control panel



1. Power / Timer slider touch control
2. Heating zone selection controls
3. Pause control
4. Keylock control
5. ON/OFF control
6. keep warm control
7. Boost control
8. Boil control
9. Timer control

2.3 How the appliance works

Induction cooking is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology. It uses electromagnetic vibrations to generate heat directly in the pan, rather than indirectly through 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 specifications

Cooking hob	CIH4331S
Cooking zones	2 Zones
Supply voltage	220–240 V~ 50 Hz or 60 Hz
Installed electric power	3500W
Product dimensions LxWxH (mm)	288X520X60
Building-in dimensions AxB (mm)	263X495

2.6 Energy efficiency

Information for domestic electric hobs according to EU 66/2014

Model identification	CIH4331S
Type of hob	Built-in induction hob
Number of cooking zones and/or areas	1 area (middle), 2 zones combined 2 zones, front and rear zone separately
Heating technology(induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	Induction cooking zones
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, L x W	39,5 x 19,5 cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg, EC electric cooking	Rear 178,9 Wh/kg Front 175,3 Wh/kg Middle 183,6 Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg, EC electric hob	179,3 Wh/kg

Energy saving

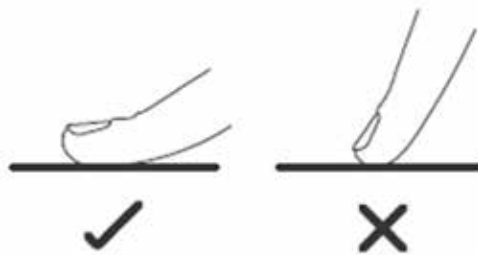
You can save energy during everyday cooking if you follow below hints.

- When you heat up water, use only the amount you need.
- If it is possible, always put the lids on the cookware.
- Before you activate the cooking zone put the cookware on it.
- Put the smaller cookware on the smaller cooking zones.
- Put the cookware directly in the centre of the cooking zone.
- Use the residual heat to keep the food warm or to melt it.

3. Operating the appliance

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 the finger tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there are no objects (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



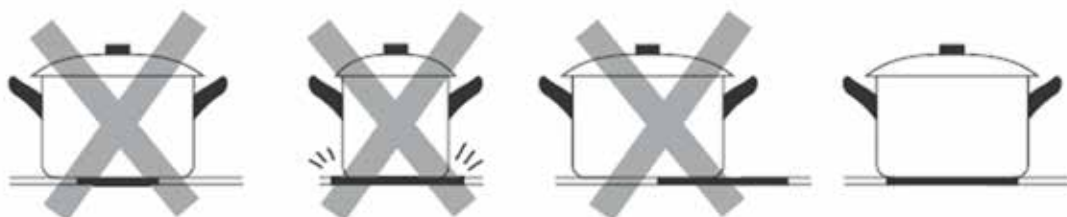
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:
 1. Put some water in the pan you want to check.
 2. If the display does not flash 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.



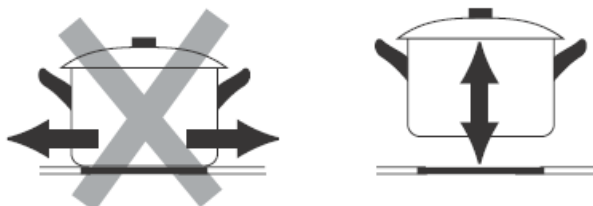
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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 with the same diameter as the graphic for the zone selected. If you use a pan that is slightly wider, energy will be used as efficiently as possible. If you use a smaller pan, the efficiency could be lower than expected. pans that are 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 them, or they may scratch the glass.



3.3 Pan dimensions

The cooking zones will, up to a limit, automatically adapt to the diameter of the pan. However the bottom of the pan must have a minimum diameter that matches the corresponding cooking zone. To ensure that your hob operates as efficiently as possible, please place the pan in the centre of the cooking zone.

Cooking zone	The base diameter of induction cookware	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
1,2,	140	200
free induction	220	200x400

3.4 How to use

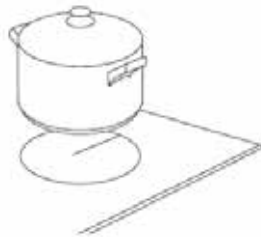
3.4.1 Start cooking

Touch the ON/OFF control. After power on, the buzzer beeps once, the timer control shows "00" and the heating zone selection control shows "0" or "1" or "2", indicating that the induction hob has entered standby mode.

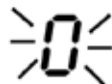


Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.

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



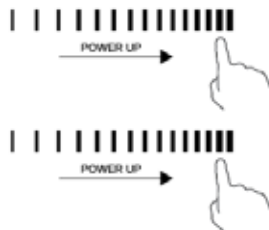
Touch the heating zone selection control – an indicator



will flash for the zone you selected.

Adjust the 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. If this happens you will need to start again at step two.
- You can adjust the heat setting at any time during cooking.



If the display flashes $\geq 0 \leq$ 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 centred on the cooking zone.

No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.

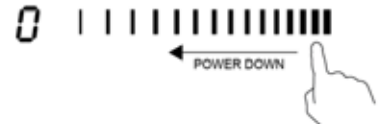
The display will automatically turn off after 1 minute if no suitable pan is placed on the hob.

3.4.2 Finish cooking

Touch to select the heating zone that you wish to switch off.



Turn the cooking zone off by touching the slider to the left. Make sure the display shows "0".



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



Beware of hot surfaces

The letter H shows 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 you simply use the heating zone that is still hot.




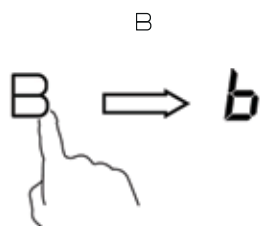
3.4.3 Using the boost function

Activate the boost function

Touch to select the desired heating zone.



When you touch the boost control , the zone indicator shows "b" and the power is set to Max.

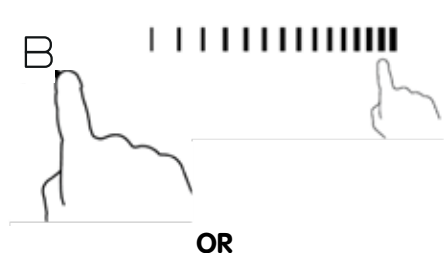


Cancel the boost function

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

a) Touch the boost control "B" to reset the cooking zone to its original setting.
OR






b) Touch the slider control to adjust the cooking zone to the level you select.



Note:

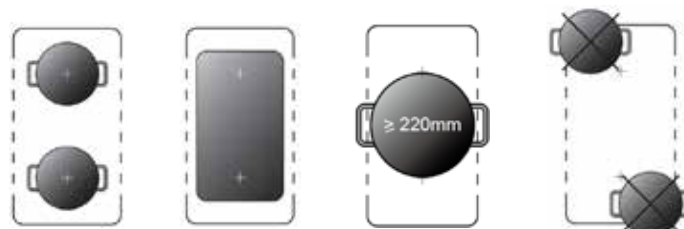
- This feature works on all cooking zones
- The cooking zone returns to its original setting after 5 minutes.
- When the boost function is activated for the first cooking zone, the second cooking zone is automatically limited to level 2 or below, and vice versa.
- If the original heat setting was 0, it will return to 9 after 5 minutes.


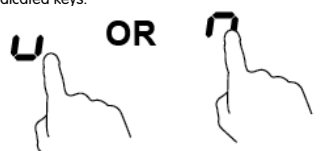
3.4.4 Keeping warm

Activate the keep warm function	
Touch to select the desired heating zone.	
Touch the keep warm control  , the zone indicator shows "r".	
Cancel the keep warm function	
a) Touch to select the desired heating zone.	
b) Touch the slider control, and the cooking zone will revert to the level you select.	

3.4.5 Flexible area



- This area can be used as a single zone or as two different zones, according to your cooking needs.
- The flexible area is made of two independent inductors that can be controlled separately. When it is used as a single zone, the part that is not covered by cookware is automatically switched off after one minute.
- To ensure the correct detection of pans and even heat distribution, the cookware should be correctly placed:
 - At the front or rear of the flexible zone when the cookware is smaller than 22 cm
 - Anywhere with larger cookware
- Examples of good pan placement and bad pan placement.





As a single large zone	
To activate the flexible area as a single large zone, simply press the dedicated keys.	
The power setting works in the same way as any other normal zone.	
If the pan is moved from the front to the rear of the zone (or vice versa), the flexible area automatically detects the new position and maintains the same power.	
To add a further pan, press the dedicated keys again, to allow the cookware to be detected.	
As two independent zones	
To use the flexible area as two different zones with different power settings, press the dedicated keys.	
	

3.4.6 Locking the controls

- You can lock the controls to prevent unintended use (such as 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 ON/OFF . You can turn off the induction hob at any time with the ON/OFF  control in an emergency, but you must unlock the hob first before you can use it again.

3.4.7 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 duration is 99 minutes.

a) Using the timer as a minute minder

If you do not select any cooking zone

Make sure the hob is turned on and at least one cooking zone is operating. Note: you can use the minute minder even if you have not selected any cooking zone.

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



Set the time by touching the slider control (e.g. 6).



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



Set the time by touching the slider control (e.g. 9); now you have set the timer for 96 minutes.




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



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

This feature switches off the selected cooking zones when the timer has run out.

Setting one zone

Touch  to select the heating zone 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. 6).



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



Set the time by touching the slider control (e.g. 9); now you have set the timer for 96 minutes.



When the time is set, it will begin to count down immediately.

The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds



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





- 1) Other cooking zones will stay on if they were already turned on.
- 2 The red dot next to the power level indicator will light up, indicating that a zone is selected.

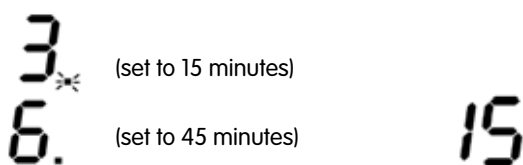


Setting more zones

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, red dots appear for the relevant cooking zones. The minute display shows the shortest timer setting. The dot for the corresponding zone flashes.

The display appears as below:



When the countdown timer expires,

the corresponding zone will switch off.

Then it will show the new shortest time setting and the dot for the corresponding zone will flash.

The display appears as shown on the right:



When you touch to select a heating zone, the

corresponding timer will be shown in the timer indicator.

3.4.8 Using the stop and go control

1. When the cooking zones are turned on, touch the "▶||" control, and all the displays will show "||" and stop heating. The only controls that can be operated now are "▶||" and "ⓘ".

2. Touch "▶||" again; the displays will show their original settings, and the cooking zones will resume heating.

3.4.9 Using the boiling cue control



You can use this feature to boil water and it will remind you that the water is boiling.

Activate the boiling cue function	
Touch to select a heating zone.	

Touch the boiling cue control , the zone indicator shows "2L".
 Touch the boiling cue control again, the zone indicator shows "3L".
 Touch the boiling cue control for the third time, the zone indicator shows "5L".
 Touch the boiling cue control for the fourth time, the zone indicator shows "0".

Cancel the boiling cue function	
Touch to select a heating zone.	
a: Touch the slider control to adjust the cooking zone to the level you select. OR b: Touch the function control , and the cooking zone will revert to your selection.	

- It is important that the water temperature is neither too hot nor too cold when cooking begins, as this could affect the final result.
- Once the water has boiled, a series of beeps is heard and the zone indicator flashes. Press briefly on the boiling cue control .
- Use pans with a diameter that matches the diameter of the graphic for the selected zone.
- Do not use cast iron cookware.
- Do not use a lid.

3.4.10 Default working times

Automatic shut-down is a safety protection feature for your induction hob. It turns off the hob automatically if you ever forget to turn it off after cooking. The default working times for various power levels are shown in the below table:

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

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

People with a heart pacemaker should consult with their doctor before using this unit.

4. Cooking guidelines



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

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 flavoursome steaks:

1. Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Heat up a heavy-based frying pan.
3. Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and then lower the
4. meat onto the hot pan.
5. 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 2–8 minutes per side. Press the steak to gauge how well cooked it is – the firmer it feels the more “well-done” it will be.
6. 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 quick. If cooking large quantities, cook the food in several smaller batches.
3. Preheat the pan briefly and add two tablespoons of oil.
4. Cook any meat first, put it aside and keep warm.
5. Stir-fry the vegetables. When they are hot but still crisp, turn the cooking zone to a lower setting, return the meat to the pan and add your sauce.
6. Stir the ingredients gently to make sure they are heated through.
7. Serve immediately.

4.2 Detection of small articles

If a pan of the wrong size or a 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 switches to standby for 1 minute. The fan will continue to cool 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">• delicate warming for small amounts of food• melting chocolate, butter, and foods that burn quickly• gentle simmering• slow warming
3-4	<ul style="list-style-type: none">• reheating• rapid simmering• cooking rice
5-6	<ul style="list-style-type: none">• pancakes
7-8	<ul style="list-style-type: none">• sautéing• cooking pasta
9/P	<ul style="list-style-type: none">• stir-frying• searing• bringing soup to the boil• boiling water

6. Care and cleaning

What?	How?	Important!
<p>Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass).</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the hob off. 2. Apply a hob cleaner while the glass is still warm (but not hot!). 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the hob back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • When the power to the hob is switched off, there will be no “hot surface” indication, but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the hob: the glass may become stained.
<p>Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass.</p>	<p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for induction glass hobs, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the hob off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the food remains or spillage to a cool area of the hob. 3. Clean the food remains or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for “Everyday soiling on glass” above. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remove stains left by melted and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
<p>Spillovers on the touch controls.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the hob off. 2. Mop up the spill. 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch the power to the hob back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • The 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 hob back on.

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 the section on "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 getting scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See "Choosing the right cookware". See "Care and cleaning".
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.	This is a characteristic of the induction cooking process.	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.
Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.	This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running.
Pans do not get hot or show up in the display.	The 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 the section on "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 allows a technician to check the operation 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:

Problem	Possible causes	What to do
F1-F6	Temperature sensor failure.	Please contact the supplier.
F9-FA	IGBT temperature sensor failure.	Please contact the supplier.
FC	Connection failure between the display board and the main board.	Please contact the supplier.
E1/E2	Abnormal supply voltage.	If a common two-pin plug is used and failure code E1 appears, remove the plug from the power socket and rotate it through 180 degrees so that the pins are reversed when you plug it back in; this ensures that the neutral and phase connectors are matched. Please check whether the power supply is correct. Power on after the power supply is normal.
E3/E4	Temperature of the ceramic glass plate is too high.	Please restart after the induction hob cools down.
E5	Temperature of the IGBT is too high.	Please restart after the induction hob cools down.

2) Specific failure & solution

Failure	Problem	Solution A	Solution B
The LED does not come on when the unit is plugged in.	No power supplied.	Check to see if plug is correctly inserted in power socket and that the socket is working.	
	Connection failure between accessory power board and the display board.	Check the connection.	
	The accessory 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 does not work 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".	Wrong type of pan.	Use the correct pan (refer to the instruction manual).	Pan detection circuit is damaged; replace the power board.
	Pan diameter is too small.		
	Cooker has overheated.	Unit is overheated. Wait for temperature to return to normal. Press "ON/OFF" button to restart unit.	
Heating zones on the same side (such as the first and the second zone) display "u".	Connection failure between the power board and the display board .	Check the connection.	
	The communication section of the display board 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 yourself, to avoid any danger or damage to the induction hob.

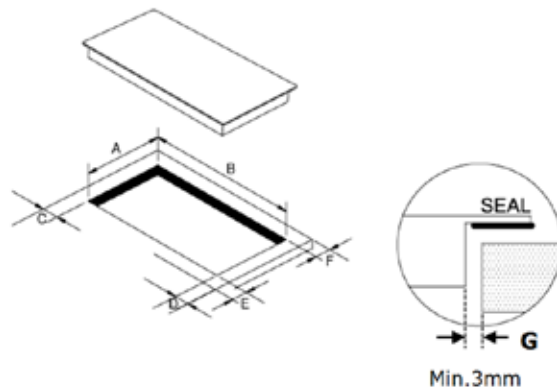
9. Installation

9.1 Selection of installation equipment

Cut a hole in the work surface that matches the dimensions shown in the drawing. For the purpose of installation and use, there should be a minimum of 5 cm clear space around the perimeter of the hole. Make sure the work surface is at least 30 mm thick. Please select a heat-resistant and insulated work surface material (wood and similar fibrous or hygroscopic materials must be avoided unless they are impregnated) to avoid electrical shock and excessive deformation caused due to heat from the hob. As shown below:



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

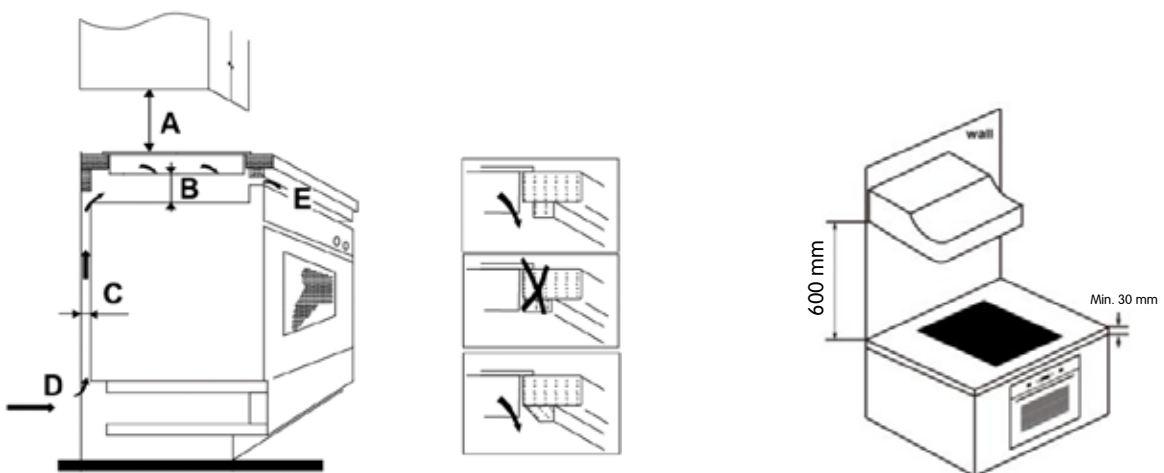


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)	G (mm)
263	495	50 min.	50 min.	50 min.	50 min	3 mm min.

Always ensure that the induction cooker hob is well ventilated and that the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the induction cooker hob is in good working condition. As shown below



NOTE: The safe distance between the hob and any cabinet above the hob should be at least 600 mm.

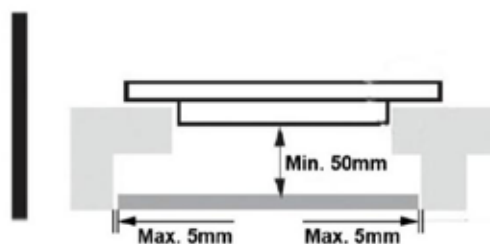


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
600	50 min.	20 min.	Air intake	Air exit 5 mm

WARNING:

Ensuring adequate ventilation

Make sure the induction hob is well ventilated and that the air inlet and outlet are not blocked. To avoid accidental contact with the hot underside of the hob, or an unexpected electric shock during operation, a wooden cover must be fixed with screws at a minimum distance of 50 mm from the underside 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.



- Be aware that any glue that is used to join plastic or wooden material to the cabinet must be able to resist temperatures of at least 150°C, to avoid failure of glued joints.
- 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 full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, and is installed 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 to the customer with the hob installed.
- You should consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation.
- 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:

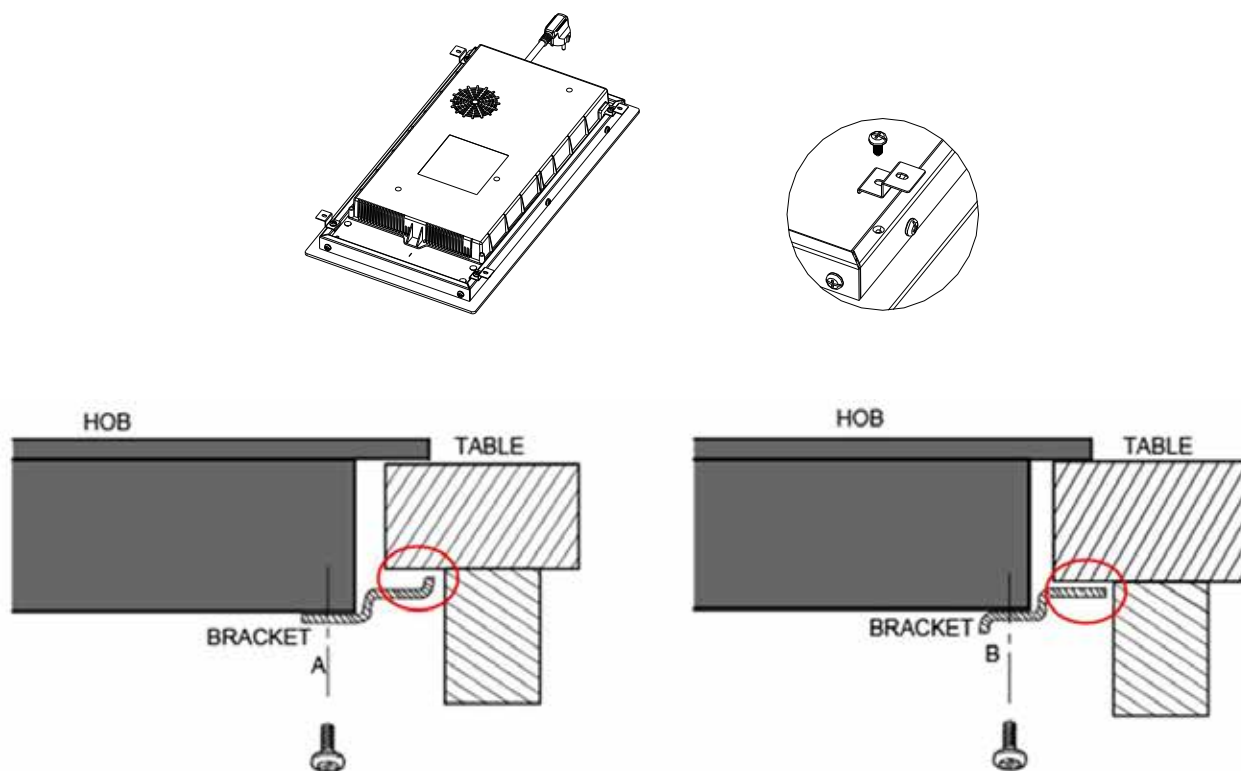
- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- The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

9.5 Adjusting the bracket position

Fix the hob on the work surface by screwing 4 brackets on to the underside of the hob (see illustration) after installation. Adjust the bracket position to suit the thickness of the work surface.



The brackets must not touch the inner surfaces of the worktop after installation (see illustration).

9.6 Caution

1. The induction hob 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 clothes dryer, as the humidity may damage the hob electronics
3. The induction hob must be installed in a way that ensures effective radiation of heat to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the work 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 only be connected to the mains power supply by a suitably qualified person.

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

The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.

1. The voltage corresponds to the value given on the rating plate.
2. The power supply cable is rated to withstand the load specified on the rating plate.

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

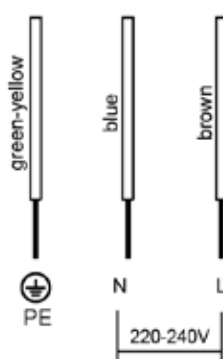
The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point.



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

Any alterations must only be carried out by a qualified electrician.

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



- If the cable is damaged or has to be replaced, this must be carried out by the after-sales agent using dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is 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 the electrical connections have been carried out correctly and comply with safety regulations.
- The power cable must not be bent or compressed.
- The power cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians if necessary.
- After the appliance has been connected to the mains supply: If the appliance is connected to the mains supply using a plug, check the operation of the appliance to make sure that it heats up. If failure code E1 appears when you check operation, rotate the plug through 180 degrees so that the pins are reversed. Failure code E1 can indicate that the neutral and phase connections are reversed.



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. Such waste must be collected separately and taken for special treatment.

This appliance is labelled 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.

INNHold

1. Forord	54
2. Produktpresentasjon	58
3. Bruke enheten	60
4. Retningslinjer for matlaging	66
5. Varmeinnstilling	67
6. Stell og rengjøring	68
7. Tips	69
8. Feilvisning og inspeksjon	70
9. Installasjon.....	72

1. Forord

1.1 Sikkerhetsmerknader

Vi tar sikkerheten på største alvor. Les denne informasjonen før du bruker induksjonstoppen.

1.2 Installasjon

1.2.1 Fare for elektrisk støt

- Kople enheten fra nettspenningen før du utfører arbeid eller vedlikehold på den.
- Det er både nødvendig og krav iht. lov at utstyret skal være jordet.
- Inngrep i husets elektriske opplegg må kun utføres av autorisert elektriker.
- Hvis disse anvisningene ikke følges, kan det føre til elektrisk støt eller tap av menneskeliv.

1.2.2 Fare for skjæreskade

- Vær forsiktig! Induksjonstoppens kanter er skarpe.
- Du risikerer å skjære deg hvis du ikke er forsiktig.

1.2.3 Viktige sikkerhetsanvisninger

- Les disse anvisningene nøye før du installerer eller bruker enheten.
- Plasser aldri brennbare materialer eller produkter på denne enheten.
- Sørg for at den som installerer enheten har tilgang til denne informasjonen.
- For at installeringen av enheten

skal være godkjent, må disse installeringsanvisningene følges.

- Denne enheten må installeres og jordes på korrekt måte av autorisert elektriker.
- Kople enheten til en kurs som er utstyrt med skillebryter som du kan bryte strømtilførselen med.
- Hvis enheten ikke installeres korrekt, kan det medføre at garantien opphører å gjelde og at retten til garantikrav opphører.
- Denne enheten kan brukes av barn fra 8 år og eldre samt av personer med nedsatte fysiske evner, nedsatt hørsel/syn, nedsatt mental kapasitet eller som mangler erfaring under tilsyn av behørig person eller hvis de gis anvisninger om hvordan enheten brukes på en sikker måte og de forstår alle risikoer som foreligger.
- Barn får ikke leke med enheten. Rengjøring og vedlikehold av enheten må ikke utføres av barn uten tilsyn.
- Hvis ledningen er skadd, skal denne erstattes av fabrikanten, fabrikantens servicerepresentant eller personer med samme kompetanse (skadd ledning utgjør en fare).

- Advarsel! Slå av enheten umiddelbart dersom induksjonstoppens overflate har sprekker (induksjonstopper av glasskeramikk eller likne de materiale beskytter strømførende komponenter og kan derfor forårsake elektrisk støt).
- Ikke legg metallgjenstander som kniver, gaffler, skjeer eller lokk på induksjonstoppen (de kan bli svært varme).
- Ikke bruk damprens i enhetens nærhet.
- Ikke rengjør induksjonstoppen med damprens.
- Enheten er ikke ment til bruk sammen med eksternt tidsur eller separat fjernstyringssystem.
- ADVARSEL! Brannfare! Ikke oppbevar gjenstander på varmesonen.
- Ikke la enheten være uten tilsyn mens du lager mat.
- ADVARSEL! Hvis du går fra kokekar som inneholder fett eller olje å induksjonstoppen uten tilsyn, kan det oppstå brann. Slokk ALDRI brann med vann! Slå av enheten og dekk flammen for eksempel med lokk eller brannteppe!
- Denne enheten kan brukes av personer (inklusive barn) med nedsatte fysiske evner, nedsatt hørsel/syn, nedsatt mental kapasitet

eller som mangler erfaring under tilsyn av behørig person eller hvis de gis anvisninger om hvordan enheten brukes på en sikker måte av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.

- Forviss deg om at barn ikke leker med enheten.
- Slå alltid av induksjonstoppen med kontrollene – ikke stol på at kokekardetektoren skal slå av enheten.

1.3 Bruk og vedlikehold

1.3.1 Fare for elektrisk støt

- Ikke bruk induksjonstoppen hvis den er skadd eller har sprekker. Bryt omgående tilkoplingen til nettspenning (veggbryteren) dersom induksjonstoppens overflate går i stykker eller sprekker. Kontakt autorisert elektriker.
- Bryt nettspenningen til induksjonstoppen før du rengjør eller vedlikeholder den.
- Hvis disse anvisningene ikke følges, kan det føre til elektrisk støt eller tap av menneskeliv.

1.3.2 Helsefare

- Denne enheten oppfyller sikkerhetsstandarder for elektromagnetisme.
- Men hvis du har pacemaker eller andre elektriske implantater (som

for eksempel insulinpumpe), ta kontakt med legen din eller produsenten av implantatet før du bruker denne enheten. Forviss deg om at implantatet ikke påvirkes av enhetens elektromagnetiske felt.

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

1.3.3 Fare for brannskade

- Når enheten brukes, blir enkelte av dens komponenter så varme at de kan forårsake brannskade.
- Vær forsiktig så du ikke kommer i kontakt med induksjonstoppen med noen kroppsdeler, klesplagg eller annen gjenstand enn egnet kokekar.
- Forviss deg om at barn ikke kommer nær enheten.
- Håndtak på kjeler kan bli svært varme. Forviss deg om at kjelens håndtak ikke er plassert rett over en varmesone som er slått på. Plasser håndtakene slik at barn ikke kan komme til dem.
- Hvis disse anvisningene ikke følges, kan det føre til brannskade.

1.3.4 Fare for skjæreskade

- Barberbladet i induksjonstoppens skrape eksponeres når sikkerhetsbeskyttelsen trekkes tilbake. Vær svært forsiktig når du bruker skrapen, og oppbevar den alltid utilgjengelig for barn.
- Du risikerer å skjære deg hvis du

ikke er forsiktig.

1.3.5 Viktige sikkerhetsanvisninger

- La aldri enheten være uten tilsyn når den brukes. Overkoking forårsaker røyk og (eventuelt) søl som inneholder fett, som kan antennes.
- Ikke bruk enheten som arbeidsflate eller oppbevaringsflate.
- Ikke la gjenstander eller redskaper bli liggende på enheten.
- Ikke plasser magnetiserte gjenstander (for eksempel kredittkort, minnekort) eller elektronisk utstyr (for eksempel PC, MP3-spiller) nær enheten, da dette kan påvirkes av enhetens elektromagnetiske felt.
- Ikke bruk enheten til å varme opp rommet.
- Slå av varmesonene og induksjonstoppen omgående etter bruk i henhold til anvisningene i denne håndboken (med berøringskontrollene). Ikke stol på at detekteringsfunksjonen skal slå av varmesonene når du fjerner kokekaret.
- Barn får absolutt ikke leke med, sitte på, stå nær eller klatre på enheten.
- Ikke oppbevar gjenstander som vekker barns interesse over enheten. Barn som klatrer opp på induksjonstoppen kan bli alvorlig skadd.

- Ikke la barn være alene eller uten tilsyn i rommet der enheten brukes.
- Barn eller personer med nedsatte evner til å bruke enheten må ikke bruke enheten uten tilsyn av voksen person som kan instruere dem. Den voksne, instruerende personen må sikre at barnet/personen med nedsatte evner greier å bruke enheten uten at det foreligger fare for dem selv eller omgivelsene.
- Ikke utfør reparasjoner eller skift komponenter på enheten, med mindre det anbefales i håndboken. All annen service skal utføres av autorisert elektriker.
- Ikke plasser gjenstander og ikke mist tunge gjenstander på induksjonstoppen.
- Ikke stå på induksjonstoppen.
- Ikke bruk kokekar med skadde kanter, og ikke dra kokekar over induksjonstoppen – glassoverflaten kan bli skadd.
- Ikke bruk stålull, harde skuresvamper eller andre slipende rengjøringsmidler til å rengjøre induksjonstoppen (glassoverflaten kan få riper).
- Denne enheten er ment til bruk i husholdninger og liknende, som for eksempel personalkjøkken i butikker, kontorer og andre arbeidsplasser; bondegårder, av gjester på hotell, motell og andre bomiljøer, B&B.
- **ADVARSEL!** Denne enheten og dens tilgjengelige komponenter blir varme under bruk.
- Vær forsiktig så du ikke kommer i kontakt med varmeelementet.
- Barn under 8 år får bare oppholde seg i nærheten av enheten dersom de holdes under løpende tilsyn.

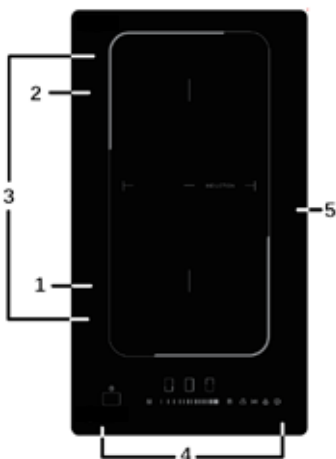
Gratulerer med din nye induksjonstopp!

Vi anbefaler at du leser denne bruksanvisningen/installasjonshåndboken nøye, slik at du forstår hvordan enheten installeres og brukes på riktig måte.

Se avsnittet om installasjon for informasjon om hvordan installeringen skal utføres. Les alle sikkerhetsanvisninger nøye før bruk og oppbevar denne bruksanvisningen/ installasjonshåndboken for fremtidige behov.

2. Produktpresentasjon

2.1 Sett ovenfra



1. Sone for maks. 1800/3300 W
2. Sone for maks. 1800/3300 W
3. Fleksibel induksjonssone 3000 W
4. Betjeningspanel
5. Glassplate

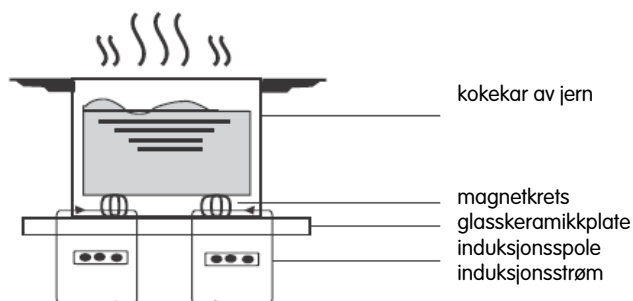
2.2 Kontrollpanel



1. Berøringskontroll for start/tidsur
2. Av/på-kontroll for varmesoner
3. Pause
4. Låseknapp
5. PÅ/AV
6. Varmholdingskontroll
7. Effektøkningsskontroll
8. Kokefunksjon
9. Tidsurdisplay

2.3 Enhetens funksjon

Induksjonsteknikken er en svært sikkert, avansert, effektiv og økonomisk tilberedningsteknikk. Ved induksjonsvarming genererer elektromagnetiske vibrasjoner varme direkte i kokekaret (det er ikke induksjonstoppens overflate som varmes opp). Glasstoppen blir varm fordi den varmes opp av kokekaret.



2.4 Før bruk av ny induksjonstopp

- Les denne veiledningen – spesielt avsnittet med sikkerhetsinformasjon!
- Fjern eventuell plastfilm fra induksjonstoppen.

2.5 Tekniske spesifikasjoner

Induksjonstopp	CIH4331S
Varmesoner	2 soner
Nettspenning	220–240 VAC, 50 eller 60 Hz
Installert elektrisk effekt	3500 W
Produktmål: l × b × h (mm)	288 × 520 × 60
Innbyggingsmål: A × B (mm)	263 × 495

2.6 Energieffektivitet

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

Modellbetegnelse	CIH4331S
Type platetopp	Innebygd induksjonstopp
Antall varmesoner og/eller varmeområder	1 område (midten), 2 soner kombinert 2 soner, fremre og bakre sone separat
Oppvarmingsteknikk (induksjonsvarmesoner og varmeområder, strålevarmesoner, kokeplater)	Induksjonsvarmesoner
For varmesoner eller varmeområder som ikke er runde: Lengde og bredde for varmesonens eller varmeområdets overflate (avrundet til nærmeste 5 mm, lengde x bredde)	39,5 × 19,5 cm
Energiforbruk per varmesone/varmeområde beregnet per kg (EC elektrisk kjøkkenutstyr)	Bakre 178,9 Wh/kg Fremre: 175,3 Wh/kg Midten: 183,6 Wh/kg
Energiforbruk per induksjonstopp beregnet per kg (EC elektrisk kjøkkenutstyr)	179,3 Wh/kg

Energisparing

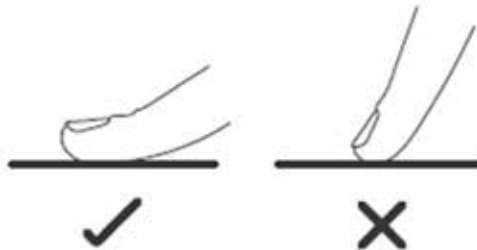
Følg tipsene under for å spare energi ved matlaging.

- 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 enheten

3.1 Berøringskontroller

- Disse kontrollene reagerer på berøring, så du behøver ikke å trykke hardt på dem.
- Trykk med fingerputen, ikke fingertuppen.
- Når knappen aktiveres, høres det en pipelyd.
- Forviss deg om at kontrollene er rene og tørre, og at det ikke er plassert noe over dem (for eksempel redskap eller kluter). Selv en tynn vannhinne kan gjøre det vanskelig å bruke kontrollene.



3.2 Kokekar som kan brukes



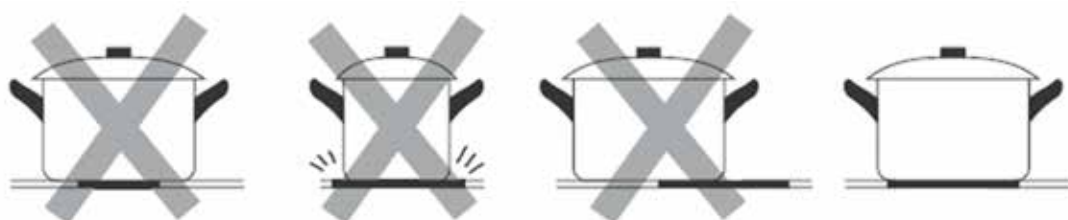
- Bruk kun kokekar med bunn som egner seg for induksjonstopp. Se etter induksjonssymbolet på emballasjen eller på bunnen av kokekaret.
- Du kan kontrollere om kokekaret egner seg for induksjonstopp ved hjelp av en magnet. Hold magneten mot kokekarets bunn. Hvis den etter seg fast, er kokekaret egnet til induksjonstopp.
- Hvis du ikke har en magnet:
 1. Hell litt vann i kokekaret du vil kontrollere.
 2. Hvis displayet ikke blinker og vannet varmes opp, egner kokekaret seg.
- Kokekar lagd av følgende materialer egner seg ikke til induksjonstopp: rent rustfritt stål, aluminium eller kobber uten magnetbunn, glass, tre, porselen, keramikk og leirgods.



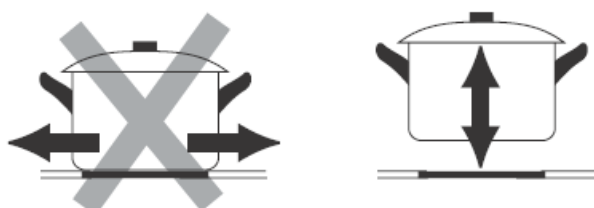
Ikke bruk kokekar med skadde kanter eller konveks/konkav bunn.



Forviss deg om at kokekarets bunn er glatt, at den ligger plant an mot induksjonstoppen og at den har samme størrelse som varmesonen. Bruk kokekar med diameter som stemmer overens med sonens størrelse. Hvis kokekaret er noe bredere enn varmesonen er energiforbruket mest effektivt (hvis kokekaret er mindre enn varmesonen svekkes effektiviteten). Kokekar med diameter mindre enn 140 mm risikerer å ikke bli detektert av induksjonstoppen. Plasser alltid kokekaret i varmesonens sentrum.



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






3.3 Kokekarets mål

Varmesonene tilpasser seg automatisk (inntil et visst nivå) til kokekarets diameter. Diameteren på kokekarets bunn må uansett passe til varmesonen. Plasser kokekaret midt på varmesonen (på den måten arbeider induksjonstoppen så effektivt som mulig).

Varmesone	Diameter på kokekarets bunn	
	Min. (mm)	Maks. (mm)
1, 2	140	200
fleksibel induksjonssone	220	200 × 400

3.4 Bruk

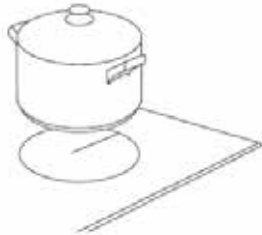
3.4.1 Begynne å lage mat

Trykk på PÅ/AV. Når induksjonstoppen startes, piper summeren én gang, timerdisplayet viser (00) og varmesonens AV/PÅ-kontroll viser  eller  eller , som indikerer at induksjonstoppen er i stand-by-stilling.

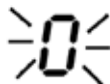


Plasser et egnet kokekar på den varmesonen du vil bruke.

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

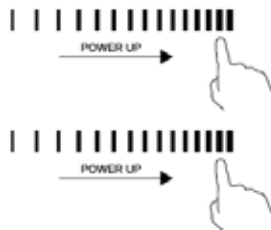


Trykk på Av/på-kontrollen for varmesonen (en indikator ved siden av nøkkelen begynner å blinke).



Juster varmen ved å trykke på varmeregulatoren.

- Hvis du ikke velger en varmeinnstilling innen 1 minutt, slås induksjonstoppen av automatisk. Hvis dette skjer, begynner du på nytt fra trinn 2.
- Du kan justere varmeinnstillingen når som helst under matlagingen.



Dersom  og varmeinnstilling blinker i displayet

Dette betyr at:

- du ikke har plassert et kokekar på riktig varmesone
- kokekaret du bruker egner seg ikke til induksjonstopp
- kokekaret er for lite eller ikke korrekt sentrert på varmesonen.

Induksjonstoppen fungerer bare dersom det er plassert et egnet kokekar på varmesonen.

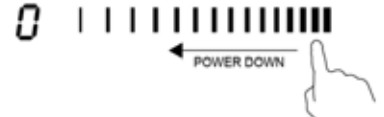
Displayet slås av automatisk etter 1 minutt hvis det ikke plasseres et egnet kokekar på induksjonstoppen.

3.4.2 Avslutte matlaging

Trykk for å velge den varmesonen du vil slå av.



Slå av tørketrommelen ved å trykke på varmeregulatoren til venstre. Forviss deg om at (0) vises i displayet.



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



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

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



3.4.3 Bruke effektøkning

Aktivere effektøkning

Trykk for å velge ønsket varmesone.



Når du trykker på effektøkningsskjermen B viser soneindikatoren symbolet (b) og effekten stilles inn på maks.



Avbryt effektøkning

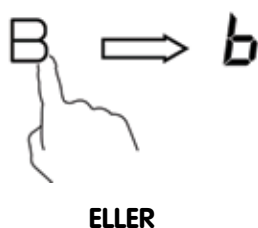
Trykk for å velge den varmesonen du vil slå av effektøkning for.



a: Trykk på effektøkningsskjermen B for å tilbakestille varmesonen til opprinnelige innstilling.

ELLER

b: Trykk på varmekontrollen for å stille inn ønsket nivå for varmesonen.



Obs!

- Denne funksjonen finnes for alle varmesoner.
- Varmesonen går automatisk tilbake til opprinnelige innstilling etter 5 minutter.
- Når effektøkning er aktivert for den første varmesonen, begrenses den andre varmesonen automatisk til nivå 2 eller lavere (og omvendt).
- Hvis den opprinnelige varmeinnstillingen var 0, går den tilbake til 9 etter 5 minutter.

3.4.4 Varmholding

Aktivere varmhoding	
Trykk for å velge ønsket varmesone.	
Trykk på varmhodingsskjermen (sonens indikator viser i).	
Slå av varmhoding	
a) Trykk for å velge ønsket varmesone.	
b) Trykk på varmekontrollen (varmesonen går tilbake til valgt innstilling).	

3.4.5 Fleksibel induksjonszone



- Dette området kan brukes som én stor sone eller som to ulike mindre soner.
- Den fleksible induksjonssonen består av to uavhengige induktorer som kan reguleres separat. Når den brukes som en stor sone, slås den delen av sonen som ikke dekkes av kokekaret automatisk av etter 1 minutt.
- Følg anvisningene under for plassering av kokekar slik at korrekt detektering av kokekar og jevn varmfordeling sikres:
 - I for- eller bakkant av den fleksible sonen når kokekarets diameter er mindre enn 22 cm.
 - På valgfri posisjon for større kokekar.
- Eksempler på god og dårlig plassering av kokekar.





Som en eneste stor sone	
For å aktivere den fleksible induksjonssonen som en stor sone behøver du bare å trykke på respektive knapper.	
Varmeinnstillingen fungerer på samme måte som for en vanlig sone.	
Hvis kokekaret flyttes fra sonens fremre del til den bakre (eller omvendt), detekterer den fleksible induksjonssonen automatisk den nye posisjonen og beholder samme varmeinnstilling.	
Hvis du vil sette på et kokekar til, trykker du på varmesonens kontroll (kokekaret detekteres automatisk).	
Som to uavhengige soner	
For å bruke den fleksible induksjonssonen som to uavhengige soner behøver du bare å trykke på respektive knapper.	

3.4.6 Låse kontroller

- Kontrollene kan låses (for å hindre at barn starter en varmesone i varnare, for eksempel).
- Når kontrollene er låst, er det bare funksjonen PÅ/AV som fungerer.

Låse kontroller	
Trykk på låssymbolet 	Tidsurdisplayet viser (Lo)
Låse opp kontroller	
Trykk på låssymbolet  et sekund.	



Når kontrollene er låst, er det bare funksjonen PÅ/AV som fungerer . Du kan når som helst slå av induksjonstoppen ved å trykke på PÅ/AV  i en nødsituasjon (før du kan bruke induksjonstoppen igjen må du imidlertid låse den opp).

3.4.7 Tidsurdisplay

Du kan bruke tidsuret på to ulike måter:

- Som minutteller (i dette tilfellet slås ingen varmesone av når tidsuret når innstilt tid).
- For å slå av én eller flere varmesoner (når innstilt tid er passert). Maks. tidsinnstilling for tidsur: 99 minutter.

a) Bruke tidsur som minutteller

Hvis du ikke velger noen varmesone

Forviss deg om at induksjonstoppen er startet og at minst én varmesone er i gang. OBS! Du kan bruke minuttelleren selv om du ikke har valgt noen varmesone. Trykk på tidsurdisplayet (10 vises i tidsurdisplayet og 0 blinker).



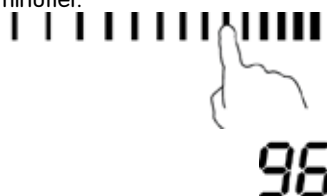
Still inn tiden ved å trykke på varmekontrollen (for eksempel 6).



Trykk på tidsurdisplayet igjen (1 blinker).



Still inn tiden ved å trykke på varmekontrollen (for eksempel 9). Nå er tidsuret innstilt på 96 minutter.



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

00

b) Stille inn tidsuret til å slå av én eller flere varmesoner

Denne funksjonen slår av valgte varmesoner når tidsurets tid er utløpt.

Stille inn en varmesone

Trykk for å velge den varmesonen du vil stille inn tidsuret for. Trykk på tidsurdisplayet (10 vises i tidsurdisplayet og 0 blinker).



Still inn tiden ved å trykke på varmekontrollen (for eksempel 6).



Trykk på tidsurdisplayet igjen (1 blinker).



Still inn tiden ved å trykke på varmekontrollen (for eksempel 9).



Nå er tidsuret innstilt på 96 minutter.

Nedtellingen begynner omgående når tiden er innstilt.

Displayet viser gjenværende tid, og tidsurdisplayet

96

blinker i 5 sekunder.

Når tilberedningstiden er ute, slås varmesonen av automatisk.

00



- 1) Andre varmesoner som er startet før denne varmesonen påvirkes ikke.
- 2) Det røde punktet ved siden av effektindikatoren tennes og indikerer at sonen er valgt.



Stille inn flere varmesoner

For å stille inn flere varmesoner velger du anvisningene under. Når du stiller inn tiden for flere varmesoner samtidig, vises det røde punkter for berørte varmesoner. Minuttdisplayet viser tidsurinnstillingen for det tidsuret som går ut først. Punktet for sonen blinker.

Displayet ser ut slik det er gjengitt under:



(innstilt på 15 minutter)



(innstilt på 45 minutter)



Når tiden for tidsuret er utløpt, slås varmesonen av.

Når sonen er slått av, vises den nåværende korteste tidsinnstillingen, og punktet for sonen blinker.






Displayet ser ut som på bildet til høyre:



(innstilt på 30 minutter)

Når du velger varmesone, vises tilsvarende tidsur i tidsurdisplayet.


3.4.8 Sette varmesone på pause









1. Når varmesonene er startet, trykker du på kontrollen  (alle display viser  og varmen slås av). Nå kan kun kontrollene  og  brukes.
2. Trykk på  igjen for å vise opprinnelig innstilling i displayene (varmesonene gjenopptar varmingen).




3.4.9 Bruke kokefunksjonskontroll

Du kan bruke denne funksjonen når du koker vann for å bli påminnet når vannet koker.

Aktivere kokefunksjon	
Trykk for å velge varmesone.	

Trykk på kokefunksjonskontrollen  (sonens indikator viser 2L).	
Trykk på kokefunksjonskontrollen  igjen (sonens indikator viser 3L).	
Trykk på kokefunksjonskontrollen  en gang til (sonens indikator viser 5L).	
Trykk på kokefunksjonskontrollen  en siste gang (sonens indikator viser 0).	
Avbryte kokefunksjon	
Trykk for å velge varmesone.	
a: Trykk på varmekontrollen for å stille inn ønsket nivå for varmesonen. ELLER	
b: Trykk på  (varmesonen går tilbake til valgt innstilling).	

- Det er viktig at vanntemperaturen ikke er verken for høy eller for lav når kokingen påbegynnes (vanntemperaturen kan påvirke sluttresultatet).
- Når vannet har kokt opp, lyder det et antall pipetoner, og sonens indikator blinker. Trykk raskt på kokefunksjonskontrollen .
- Bruk kokekar med diameter som stemmer overens med sonens størrelse.
- Ikke bruk kokekar av støpejern.
- Ikke bruk lokk.

3.4.10 Standarinnstilt driftstid

Den automatiske avslagningsfunksjonen er en sikkerhetsfunksjon på induksjonstoppen din. Denne funksjonen slår av induksjonstoppen automatisk dersom du glemmer å slå den av etter at du har brukt den. Standarinnstilt driftstid for ulike effektinnstillinger vises i tabellen under:

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

Når kokekaret fjernes fra induksjonstoppen, kan oppvarmingen avbrytes umiddelbart, og toppen slås av automatisk etter 2 minutter.



Hvis du har pacemaker, må du kontakte legen din og diskutere eventuelle risikoer før du starter enheten.

4. Retningslinjer for matlaging



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

4.1 Matlagingstips

- Senk varmeinnstillingen når det begynner å koke i kokekaret.
- Hvis du bruker lokk, kan du forkorte tilberedningstiden og spare energi ettersom varmen bevares.
- Bruk kun den mengden væske eller fett som trengs til tilberedningen (for mye væske forlenger tilberedningstiden).
- Begynn å tilberede maten på høy varme og reduser varmen etter hvert når maten er ferdig tilberedt.

4.1.1 Syding, koke ris

- Syding er når temperaturen er cirka 85 °C (boblene frigjøres nå og da fra bunnen og stiger til overflaten). Med denne tilberedningsmetoden blir maten svært god og godt tilberedt, ettersom smakene utvikles uten at maten overkokes. Mat som skal tilberedes på denne måten er supper, gryter og eggbaserte/meljevnedde sauser.
- Ved noen typer tilberedning (inklusive å koke ris med absorpsjonsmetoden) må varmen eventuelt være noe høyere enn den laveste innstillingen (på den måten sikrer du at maten tilberedes korrekt innenfor anbefalt tid).

4.1.2 Steke biff

Tilberede velsmakende biffer:

1. La kjøttet hvile i romtemperatur ca. 20 minutter før tilberedning.
2. Varm opp en tykkbunnet stekepanne.
3. Pensle begge sider av biffen med olje. Drypp litt olje i den varme stekepannen
4. og legg i biffen.
5. Snu biffen kun én gang under tilberedningen. Nøyaktig tilberedningstid varierer avhengig av biffens tykkelse og hvor godt stekt du vil ha den. Tilberedningstiden kan variere mellom 2 og 8 minutter per side. Trykk på biffen for å kjenne hvor godt stekt den er – jo fastere, desto mer gjennomstekt er den.
6. La biffen hvile noen minutter i varm stekepanne slik at den blir mør.

4.1.3 Frese mat

1. Bruk en wokpanne med plan bunn eller en stor stekepanne ment for induksjonstopp.
2. Legg fram alle ingredienser og alt utstyr. Fres maten raskt (du skal ikke holde på lenge når du freser). Hvis du skal frese mye mat, bør du dele opp ingrediensene i flere mindre porsjoner.
3. Forvarm stekepannen en kort stund og hell i to spiseskjeer olje.
4. Begynn alltid å tilberede kjøttet først dersom du skal tilberede flere ulike råvarer (legg det tilberedte kjøttet til side for å holde det varmt).
5. Fres grønnsakene. Når de er varme, men fremdeles sprø, reduserer du varmeinnstillingen for varmesonen, legger kjøttet i stekepannen og tilsetter sausen.
6. Bland ingrediensene forsiktig og forviss deg om at de er gjennomvarme før du tar stekepannen av induksjonstoppen.
7. Serveres omgående!

4.2 Detektering av små gjenstander

Hvis et kokekar med feil størrelse eller et ikke-magnetisk kokekar (for eksempel av aluminium) eller annen liten gjenstand (for eksempel kniv, gaffel eller nøkkel) plasseres på induksjonstoppen, inntar denne automatisk standby-stilling etter 1 minutt) Viften fortsetter å kjøle ned induksjonstoppen i ytterligere 1 minutt.

5. Varmeinnstilling

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

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

6. Stell og rengjøring

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

7. Tips

Problem	Mulig årsak	Tiltak
Induksjonstoppen lar seg ikke starte.	Ingen strømtilførsel.	Forviss deg om at induksjonstoppen er koplet til strømtilførselen og at spenningen er slått på. Kontroller om det er strømbrudd i huset. Kontakt autorisert elektriker når du har forvisset deg om at det ikke er strømbrudd eller liknende problem.
Berøringskontrollene reagerer ikke.	Kontrollene er låst.	Lås opp kontrollene. Se anvisninger i avsnittet Låse kontrollen.
Berøringskontrollene er vanskelige å bruke.	Årsaken kan være at det er en tynn vannhinne på kontrollene, eller så bruker du fingertuppen til å trykke.	Forviss deg og at berøringskontrollene er tørre og at du trykker på kontrollene med fingerputen.
Glasset har riper.	Kokekarene har ujevne kanter. Uegnet slipende rengjøringsvamp eller uegnet rengjøringsmiddel brukes til å rengjøre induksjonstoppen.	Bruk kokekar med plan og glatt bunn. Se avsnittet Kokekar som kan brukes. Se avsnittet Stell og rengjøring.
Enkelte kokekar gir lyd når de brukes (knitrende eller kneppende lyd).	Dette kan skyldes kokekarets konstruksjon (lag av ulike materialer som vibrerer på ulike måter).	Det er helt normalt at kokekar oppfører seg å den måten, det indikerer ikke en feil.
Induksjonstoppen avgir en lav summelyd når den er innstilt på høy varme.	Induksjonsprosessen.	Dette er normalt, men lyden skal avta eller forsvinne helt når du senker varmen.
Det høres viftelyd fra induksjonstoppen.	Induksjonstoppens innebygde kjølevifte har startet for å kjøle ned elektronikken slik at den ikke overopphetes. Viften kan fortsette å arbeide også etter at du har slått av induksjonstoppen.	Dette er normalt. Ikke bryt nettspenningen til induksjonstoppen mens viften arbeider.
Kokekarene blir ikke varme eller vises ikke i displayet.	Induksjonstoppen kan ikke detektere kokekaret ettersom dette ikke egner seg til induksjonstopp. Induksjonstoppen kan ikke detektere kokekaret ettersom dette er for lite for varmesonen eller ikke korrekt sentrert på den.	Bruk kun kokekar som egner seg for induksjonstopp. Se avsnittet Kokekar som kan brukes. Midtstill kokekaret og forviss deg om at dets bunn har samme størrelse som varmesonen.
Induksjonstoppen eller en varmesone har slått seg av uventet, en tone høres og en feilkode vises (vanligvis vekselvis med et eller to siffer i timerdisplayet).	Teknisk feil.	Noter feilmeldingen, bryt nettspenningen til induksjonstoppen og kontakt autorisert elektriker.

8. Feilvisning og inspeksjon

Induksjonstoppen er utstyrt med en egendiagnosefunksjon. Med hjelp av denne testen kan en elektriker kontrollere funksjonen for flere komponenter uten måtte demontere induksjonstoppen fra benken.

Feilsøking

1) Feilkode som vises under bruk samt anbefalt tiltak:

Problem	Mulig årsak	Tiltak
F1–F6	Feil på temperaturgiveren.	Kontakt produsenten.
F9–FA	Temperaturgiverfeil for transistor (IGBT).	Kontakt produsenten.
FC	Tilkoplingsfeil mellom displaykretskort og hovedkretskort.	Kontakt produsenten.
E1/E2	Unormal nettspenning.	Hvis det brukes vanlig støpsel og feilindikasjon E1 vises, trekk støpselet ut av stikkontakten og snu støpselet 180 grader slik at stiften i støpselet bytter hull i stikkontakten, slik at null og fase havner riktig. Forviss deg om at strømtilførselen er korrekt. Start igjen når du har forvissnet deg om at strømtilførselen er normal.
E3/E4	Glasskeramikplatens temperatur er for høy.	Start induksjonstoppen på nytt når den er avkjølt.
E5	Transistorens (IGBT) temperatur er for høy.	Start induksjonstoppen på nytt når den er avkjølt.

2) Feil og tiltak

Feil	Problem	Tiltak A	Tiltak B
LED-lampen tennes ikke når enheten er tilkoplest nettspenning.	Ingen strømtilførsel.	Kontroller at støpselet er satt ordentlig i stikkontakten og at det er spenning i stikkontakten.	
	Tilkoplingsfeil mellom effektkretskort og displaykretskort.	Kontroller tilkoplingen.	
	Effektkretskortet er skadd.	Bytt effektkretskortet.	
	Displaykretskortet er skadd.	Bytt displaykretskortet.	
Enkelte knapper eller LED-displayet fungerer ikke korrekt.	Displaykretskortet er skadd.	Bytt displaykretskortet.	
Indikator for tilberedningsstilling tennes, men varmen starter ikke.	Induksjonstoppens temperatur er for høy.	Det kan skyldes at omgivelsestemperaturen er for høy. Mulig blokkering i luftinntak eller luftventilasjon.	
	Feil på viften.	Kontroller om viften arbeider uten problemer (bytt viften hvis den ikke fungerer korrekt).	
	Effektkretskortet er skadd.	Bytt effektkretskortet.	
Varmen forsvinner plutselig under bruk og symbolet (u) blinker i displayet.	Feil type kokekar.	Bruk korrekt kokekar (se bruksanvisningen).	Detekteringskrets for kokekar er skadd (bytt effektkretskortet).
	Kokekaret har for liten diameter.		
	Induksjonstoppen er overopphetet.	Enheden er overopphetet. Vent til temperaturen er gått tilbake til det som er normalt. Trykk på PÅ/AV for å start enheten på nytt.	
Varmesonene på samme side (for eksempel sone 1 og 2) viser (u.)	Tilkoplingsfeil mellom effektkretskort og displaykretskort.	Kontroller tilkoplingen.	
	Displaykretskortets kommunikasjonsdel er skadd.	Bytt displaykretskortet.	
	Hovedkretskortet er skadd.	Bytt effektkretskortet.	
Viftemotoren har unormal lyd.	Viftemotoren er skadd.	Bytt viften.	

Ovennevnte eksempler er ment å hjelpe deg ved feilsøking slik at du selv kan identifisere vanlige feil. Ikke demonter enheten selv (du kan skade induksjonstoppen eller deg selv).

9. Installering

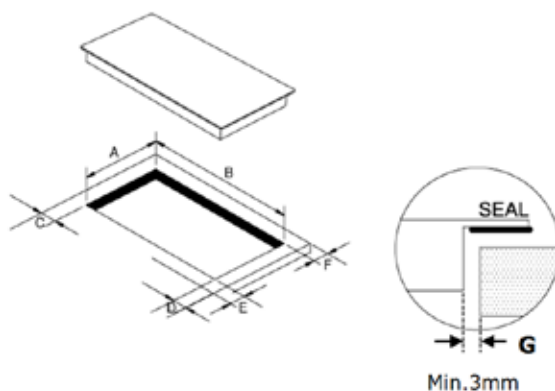
9.1 Installasjonsutstyr

Ta ut et hull i arbeidsflaten med de mål som angis på tegningen.

Det må være minst 50 mm rundt hullet til forankring ved installering. Forviss deg om at arbeidsflatens tykkelse er minst 30 mm.

Velg arbeidsflate av varmebestandig og isolerende materiale (tre eller liknende fiberplater/hygroskopisk materiale må være impregneret) for å unngå elektrisk støt og store deformasjoner som følge av varmen som avgis fra induksjonstoppen. Se nedenfor:

OBS! Sikkerhetsavstanden mellom induksjonstoppens sider og arbeidsflatens indre flater skal være minst 3 mm.

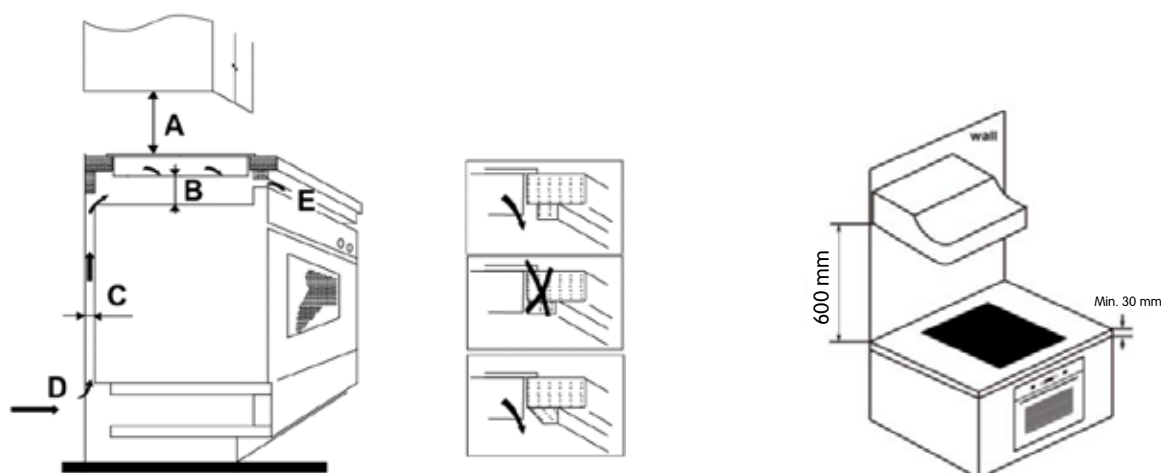


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)	G (mm)
263	495	50 (min.)	50 (min.)	50 (min.)	50 (min.)	3 mm (min.)

Forviss deg om at induksjonstoppen er korrekt ventilert og at verken luftinntak eller -utløp er blokkert før hver gangs bruk. Forviss deg om at induksjonstoppen er i god stand. Se nedenfor.



OBS! Sikkerhetsavstanden mellom induksjonstoppen og skapet over den må være minst 600 mm.

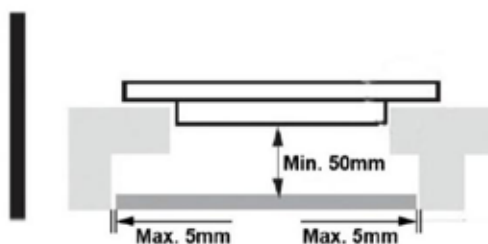


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
600	50 (min.)	20 (min.)	Luftinntak	Luftutløp: 5 mm

ADVARSEL!

Sørg for at ventilasjonen er tilstrekkelig

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



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



- Lim som brukes til å sammenføre plast- eller trematerialer i kjøkkenskap må kunne motstå temperaturer opp til 150 °C (ellers kan limfugene løsne).
- Bakenforliggende vegg samt nærliggende og omgivende flater må derfor kunne motstå temperaturer på 90 °C.

9.2 Forviss deg om følgende før installering av induksjonstoppen

- At arbeidsflaten er kvadratisk og nivellert (forviss deg om at ingen strukturelementer begrenser plassen).
- At arbeidsflaten er lagd av varmebestandig og isolert materiale.
- At stekeovnen har innebygd kjølevifte dersom induksjonstoppen installeres over denne.
- At installasjonen oppfyller alle krav i denne bruksanvisningen samt gjeldende standarder og bestemmelser.
- At egnet skillebryter som kan bryte nettspenningen fullstendig installeres permanent samt installeres og plasseres iht. lokale lover og bestemmelser.
- At skillebryteren er godkjent og har min. 3 mm avstand mellom kontaktene for alle poler (eller for alle aktive faseledere, dersom lokale bestemmelser for el-installasjoner tillater denne variasjonen av krav).
- At skillebryteren er lett tilgjengelig for den som bruker induksjonstoppen når denne er installert.
- At du ved tvil om installasjonen kontakter lokale bygningsmyndigheter og følger lokale bestemmelser.
- At varmebestandige materialer med lettstelte overflater (f.eks. fliser) brukes til veggflatene rundt induksjonstoppen.

9.3 Forviss deg om følgende etter installering av induksjonstoppen

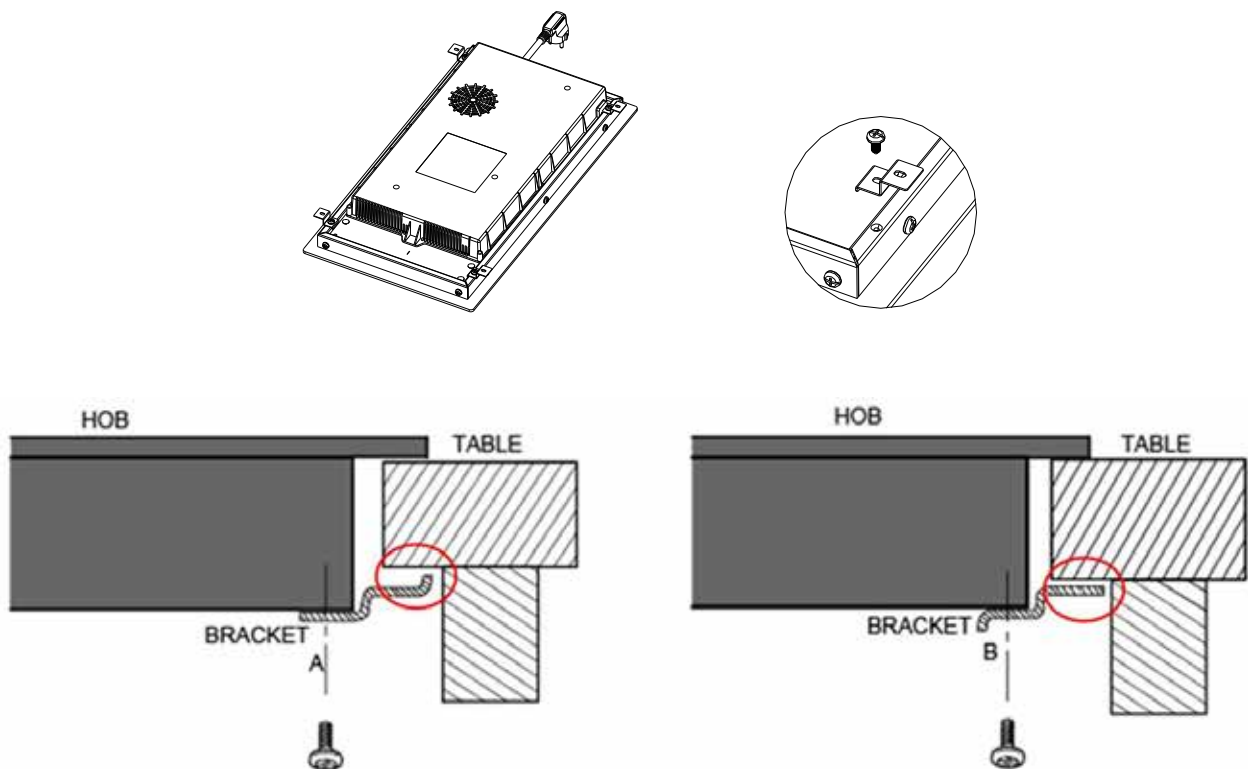
- At tilkopplingsledningen ikke er tilgjengelig gjennom skapdører eller skuffer.
- At strømmen av frisk luft fra skapets utside til induksjonstoppens underside er tilstrekkelig.
- At en termisk sperre installeres under induksjonstoppens underdel dersom induksjonstoppen installeres over skuff eller skap.
- At skillebryteren er lett tilgjengelig for den som bruker induksjonstoppen.

9.4 Før plassering av fester

Plasser enheten på en stabil og glatt overflate (bruk kartongen). Vær forsiktig så du ikke skader kontrollene som stikker ut fra induksjonstoppen.

9.5 Justere festets posisjon

Skru fast fire fester på induksjonstoppens underside (se bildet) og fiksér induksjonstoppen på arbeidsflaten når den er installert. Juster festets posisjon slik at det passer til arbeidsflatens tykkelse.



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

9.6 Forsiktighet

1. Induksjonstoppen må installeres av autorisert elektriker. Kontakt oss dersom du trenger hjelp. Ikke utfør installeringen selv.
2. Induksjonstoppen må ikke monteres rett over oppvaskmaskin, kjøleskap, vaskemaskin eller tørketrommel (fuktighet fra disse enhetene kan skade induksjonstoppens elektronikk).
3. Induksjonstoppen må installeres slik at det kan sikres effektiv varmeavgivning (ellers påvirkes induksjonstoppens driftssikkerhet).
4. Veggen og den induserte varmesonen over arbeidsflaten må være varmebestandige.
5. Laminatplater og lim må også være varmebestandige.
6. Ikke bruk damprens i induksjonstoppens nærhet.

9.7 Kople induksjonstoppen til nettspenning



Denne induksjonstoppen kan kun koples til nettspenning av autorisert elektriker.

Kontroller følgende før du kople induksjonstoppen til nettspenning:

Kontroller at husets elektriske opplegg er ment for den strømmen induksjonstoppen krever.

1. Forviss deg om at spenningen i stikkkontakten er den samme som spenningen som angis på merkeskiltet.
 2. Forviss deg om at nominell belastning for tilkoplingskabelen stemmer overens med den last som angis på merkeskiltet.
- Ikke bruk adaptere, overganger eller grenuttak for å kople induksjonstoppen til nettspenning (disse kan forårsake overoppheting og brann).

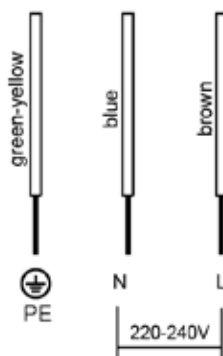
Forviss deg om at tilkoplingskabelen ikke kommer i kontakt med varme komponenter (den skal plasseres på et sted der dens temperatur ikke overstiger 75 °C).



Kontakt elektriker for å finne ut om husets elektriske opplegg kan forsyne induksjonstoppen med strøm.

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

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



- Bytte av kabel (skadd kabel eller kabel som byttes av en annen grunn) skal utføres av autorisert elektriker.
- Hvis enheten direktekoples til nettspenning, må det installeres en allpolig kretsbytter (min.avstand mellom kontaktene: 3 mm).
- Det er installatørens ansvar å sikre at elektriske tilkoplinger er utført korrekt og at de oppfyller gjeldende sikkerhetsforskrifter.
- Kabelen må ikke bøyes eller klemmes.
- Kontroller kabelen regelmessig! Hvis den må byttes ut, må arbeidet utføres av autorisert elektriker.
- Etter at induksjonstoppen er kople til nettspenning: Hvis toppen ikke installeres fast, men det brukes støpsel, må man foreta en funksjonskontroll og bekrefte at oppvarmingen fungerer. Hvis feilkode E1 vises ved verifisering, drei støpselet 180 grader og sett det inn i stikkkontakten slik at stiftene bytter hull. E1 kan skyldes at fase og null havner feil.



Induksjonstoppens underside samt nettleddingen er ikke tilgjengelig etter installering.



AVFALLSHÅNTERING Produktet skal ikke kasseres som usortert kommunalt avfall. Forviss deg om at alt eventuelt avfall innleveres til gjenvinningsstasjon.

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

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

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

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

INDHOLD

1. Forord	78
2. Produktintroduktion	82
3. Anvendelse af produktet	84
4. Retningslinjer for madlavning	90
5. Varmeindstilling	91
6. Pleje og rengøring	92
7. Tip	93
8. Fejlvisning og eftersyn	94
9. Installation	96

1. Forord

1.1 Sikkerhedsadvarsler

Vi tager sikkerheden meget alvorligt. Læs disse oplysninger inden du anvender enheden.

1.2 Installation

1.2.1 Risiko for elektrisk stød

- Afbryd strømforsyningen til enheden inden du udfører nogen form for arbejde på eller vedligeholdelse af den.
- Det er både nødvendigt og et lovkrav at apparatet jordforbindes.
- Indgreb i husets elektriske installationer må kun udføres af en kvalificeret elektriker.
- Hvis disse anvisninger ikke følges, kan det medføre elektrisk stød eller dødsfald.

1.2.2 Risiko for skæreskader

- Pas på! Enhedens kanter er skarpe.
- Der er risiko for skæreskader hvis du ikke er forsigtig.

1.2.3 Vigtige sikkerhedsanvisninger

- Læs disse anvisninger omhyggeligt inden du installerer eller benytter produktet.
- Anbring aldrig brandbare materialer eller produkter på denne enhed.
- Sørg for at personen der installerer enheden, har adgang til disse oplysninger.

- Installationsanvisningerne skal følges for at installationen af enheden kan godkendes.
- Denne enhed skal installeres og jordes korrekt af en kvalificeret elektriker.
- Tilslut enheden til en strømkreds der er udstyret med en afbryder som du kan afbryde strømforsyningen med.
- Hvis enheden ikke installeres korrekt, kan garantien og dermed reklamationsretten bortfalde.
- Børn fra 8-årsalderen samt personer med nedsatte fysiske evner, nedsat hørelse/syn, nedsatte mentale evner, eller som mangler erfaring, må kun benytte denne enhed under opsyn af en kvalificeret person, eller hvis de instrueres i en sikker måde at bruge enheden på, og forudsat at de forstår alle de risici der foreligger.
- Børn må ikke lege med produktet. Rengøring og vedligeholdelse af enheden må ikke udføres af børn som ikke er under opsyn.
- Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes servicerepræsentant eller andre kvalificerede personer. En beskadiget ledning udgør en fare.

- Advarsel! Sluk øjeblikkelig enheden hvis der er revner i overfladen. Enheder af glaskeramiske eller lignende materialer beskytter de strømførende komponenter, og der er derfor risiko for elektrisk stød.
- Anbring ikke metalgenstande som knive, gafler, skeer og låg på enheden. De kan blive meget varme.
- Brug ikke damprensere i nærheden af enheden.
- Rengør ikke enheden med en damprensere.
- Produktet er ikke beregnet til anvendelse sammen med en ekstern timer eller et separat fjernstyringssystem.
- ADVARSEL! Brandfare! Opbevar ikke genstande på varmezonerne.
- Lad ikke enheden være uden opsyn under madlavning.
- ADVARSEL! Hvis du lader gryder/pander med fedt eller olie stå på enheden uden opsyn, kan der opstå brand. Sluk ALDRIG en brand med vand! Sluk enheden, og tildæk flammerne med for eksempel et låg eller et brandtæppe!
- Børn samt personer med nedsatte fysiske evner, nedsat hørelse/syn, nedsatte mentale evner, eller som mangler erfaring, må kun benytte denne enhed under opsyn af en kvalificeret person, eller hvis de

instrueres i en sikker måde at bruge enheden på af en person der har ansvar for deres sikkerhed.

- Du skal sikre dig at børn ikke leger med enheden.
- Sluk altid enheden med knapperne – regn ikke med at gryderegistreringen skal slukke for enheden.

1.3 Drift og vedligeholdelse

1.3.1 Risiko for elektrisk stød

- Anvend ikke enheden hvis den er ødelagt eller har revner. Sluk øjeblikkelig for strømmen til enheden på vægstikket, og tag stikket ud hvis enhedens overflade går i stykker eller revner. Kontakt en kvalificeret elektriker.
- Afbryd netspændingen til enheden inden du rengør den eller foretager vedligeholdelse af den.
- Hvis disse anvisninger ikke følges, kan det medføre elektrisk stød eller dødsfald.

1.3.2 Sundhedsmæssige risici

- Denne enhed opfylder sikkerhedsstandarderne for elektromagnetisme.
- Såfremt du har pacemaker eller andre elektriske implantater, fx insulinpumpe, skal du kontakte din læge eller producenten af implantatet inden du anvender denne enhed. Få vished om

at implantatet ikke påvirkes af enhedens elektromagnetiske felt.

Hvis disse anvisninger ikke følges, kan det medføre alvorlig personskade eller dødsfald.

1.3.3 Risiko for forbrændinger

- Når enheden anvendes, bliver visse af dens komponenter så varme at de kan forårsage forbrændinger.
- Vær forsigtig så du undgår kontakt mellem induktionsenheden og legemsdele, påklædning eller andre genstande end egnede gryder/pander.
- Sørg for at børn ikke kan komme i nærheden af enheden.
- Håndtag på kasseroller kan blive utrolig varme. Sørg for at kasserollens håndtag ikke er placeret direkte over en tændt varmezone. Anbring håndtagene så børn ikke kan nå dem.
- Hvis disse anvisninger ikke følges, kan det medføre forbrændinger.

1.3.4 Risiko for skæreskader

- Barberbladet i skraberen til enheden er frilagt når sikkerhedsdækslet trækkes tilbage. Vær yderst forsigtig når du anvender den, og opbevar altid skraberen så børn ikke kan komme til den.
- Der er risiko for skæreskader hvis du ikke er forsigtig.

1.3.5 Vigtige sikkerhedsanvisninger

- Lad aldrig enheden være uden opsyn når den er i brug. Mad/væske der koger over, forårsager røg og (eventuelt) mad/væskerester der indeholder fedt som kan antændes.
- Anvend ikke enheden som arbejdsbord eller opbevaringsområde.
- Efterlad ikke genstande eller redskaber på enheden.
- Placer ikke magnetiserede genstande, fx kreditkort eller hukommelseskort, eller elektroniske apparater, fx computere eller MP3-afspillere, i nærheden af enheden da de kan blive påvirket af det elektromagnetiske felt.
- Anvend ikke enheden til rumopvarmning.
- Sluk for varmezonen og enheden straks efter brug i overensstemmelse med anvisningerne i denne håndbog ved brug af touch-knapperne. Sæt ikke din lid til at registreringsfunktionen slukker varmezonerne når du flytter gryden/panden.
- Børn må under ingen omstændigheder lege med, sidde på, stå i nærheden af eller kravle på enheden.
- Opbevar ikke genstande der kan vække børns interesse, oppe over enheden. Børn der kravler

op på enheden, kan få alvorlige kvæstelser.

- Lad ikke børn være alene eller uden opsyn i det rum hvor enheden anvendes.
- Børn eller personer hvis evne til at anvende enheden er nedsat, må ikke anvende den uden opsyn af en voksen person der kan vejlede dem. Den voksne støtteperson skal sikre at barnet/personen med begrænsede evner kan anvende enheden uden at være til fare for sig selv eller omgivelserne.
- Foretag ingen reparationer af eller komponentudskiftninger i enheden hvis dette ikke anbefales i håndbogen. Alle andre former for service skal udføres af en kvalificeret elektriker.
- Anbring ikke tunge genstande på enheden, og pas på ikke at tabe tunge genstande på den.
- Stå ikke på enheden.
- Anvend ikke gryder/pander med beskadigede kanter, og træk ikke gryder/pander hen over den keramiske enhed – glaspladen kan blive beskadiget.
- Anvend ikke ståluld, hårde rengøringsvampe eller andre slibende rengøringsmidler til rengøring af enheden da dette kan ridse glaspladen.
- Denne enhed er beregnet til brug i husholdninger og lignende, for

eksempel i personalekøkkener i butikker, på kontorer og andre arbejdspladser, i landbrugskøkkener, af gæster på hoteller, moteller og andre overnatningssteder herunder B&B.

- ADVARSEL! Denne enhed og dens tilhørende dele bliver varme under brug.
- Pas på ikke at komme i kontakt med varmelegemerne.
- Børn under 8 år må kun opholde sig i nærheden af enheden hvis de er under konstant opsyn.

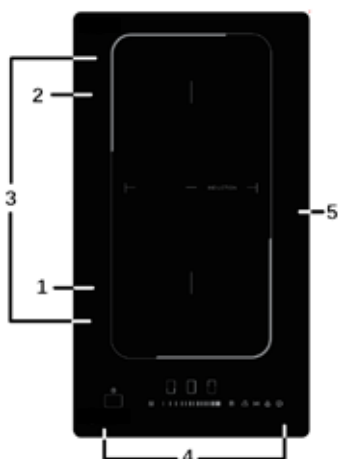
Tillykke med din nye induktionsenhed!

Vi anbefaler at du læser denne brugsanvisning/installationsvejledning grundigt så du forstår hvordan enheden skal installeres og anvendes korrekt.

Se afsnittet om installation for oplysninger om hvordan installationen skal udføres. Læs alle sikkerhedsanvisninger omhyggeligt inden anvendelse, og opbevar denne brugsanvisning/installationsvejledning til evt. fremtidig brug.

2. Produktintroduktion

2.1 Set oppefra



1. Zone til maks. 1.800/3.300 W
2. Zone til maks. 1.800/3.300 W
3. Fleksibel induktionszone. 3.000 W
4. Betjeningspanel
5. Glasplade

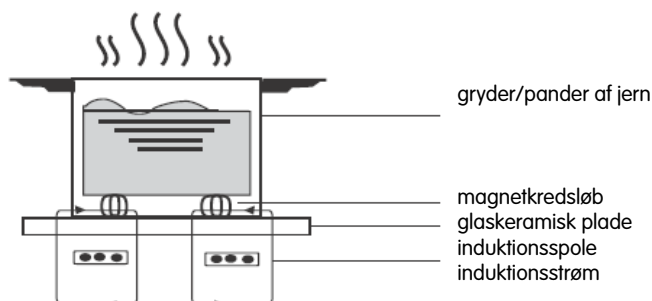
2.2 Betjeningspanel



1. Touch-knap til start/timer
2. Tænd/sluk-knap til varmezoner
3. Pause
4. Låseknap
5. TÆND/SLUK
6. Varmholde-knap
7. Effektknap
8. Kogefunktion
9. Timerdisplay

2.3 Enhedens funktion

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



2.4 Inden anvendelse af en ny induktionsenhed

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

2.5 Tekniske specifikationer

Madlavningsenhed	CIH4331S
Varmezoner	2 zoner
Netspænding	220–240 V AC, 50 eller 60 Hz
Installeret elektrisk effekt	3.500 W
Produktmål: l × b × h (mm)	288 × 520 × 60
Indbygningsmål: A × B (mm)	263 × 495

2.6 Energieffektivitet

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

Modelbetegnelse	CIH4331S
Type enhed	Induktionsenhed til indbygning
Antal varmezoner og/eller varmeområder	1 område (midten), 2 zoner kombinerede 2 zoner, forreste og bagerste zone separat
Opvarmningsteknik (induktionsvarmezoner og -varmeområder, strålevarmezoner, kogeplader)	Induktionsvarmezoner
Til ikke runde varmezoner eller varmeområder: længde og bredde for varmezonen eller varmeområdet areal (afrundet til nærmeste 5 mm) længde × bredde	39,5 × 19,5 cm
Energiforbrug pr. varmezone/varmeområde beregnet pr. kg (EC elektriske husholdningsapparater)	Bagerste: 178,9 Wh/kg Forreste: 175,3 Wh/kg Midten: 183,6 Wh/kg
Energiforbrug pr. enhed beregnet pr. kg (EC elektriske madlavningsapparater)	179,3 Wh/kg

Energibesparelse

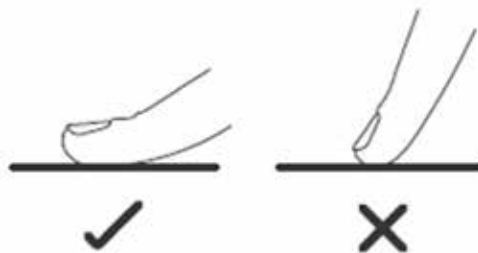
Følg nedenstående tips for at spare energi ved madlavning.

- Kog ikke mere vand end du skal bruge.
- Brug altid låg hvis det er muligt.
- Anbring gryden/panden på varmezonen inden du tænder zonen.
- Anbring de mindre gryder/pander på de mindre varmezoner.
- Anbring gryden/panden i midten af varmezonen.
- Benyt varmezonen restvarme til at holde maden varm o.lign.

3. Anvendelse af enheden

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.
- Tjek at knapperne er rene og tørre, og at der ikke ligger genstande på dem, fx køkkenredskaber eller håndklæder. Selv en tynd vandfilm kan gøre det vanskeligt at anvende knapperne.



3.2 Anvendelige gryder og pander



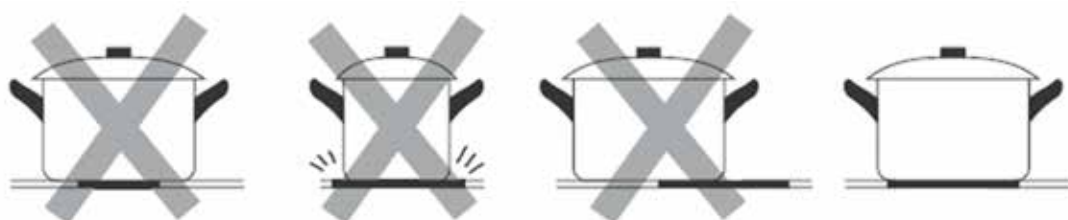
- Brug kun gryder/pander med en bund der er egnet til induktionsenheder. Se efter induktionssymbolet på emballagen eller i bunden af gryden/panden.
- Du kan kontrollere om gryden/panden er velegnet til induktionsenheder, ved hjælp af en magnet. Hold magneten mod grydens/pandens bund. Hvis den sætter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



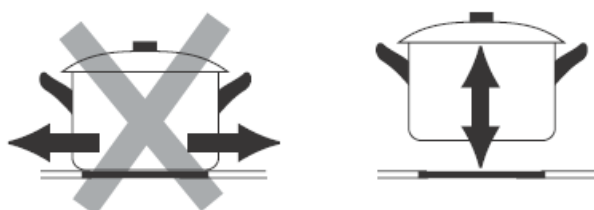
Anvend ikke gryder/pander med skadede kanter eller konveks/konkav bund.



Tjek at grydens/pandens bund er flad, at den ligger plant mod glaspladen, og at den har samme størrelse som varmezonen. Benyt gryder/pander med en diameter der svarer til zonens størrelse. Hvis gryden/panden er noget bredere end varmezonen, er energiforbruget mest effektivt. Hvis den er mindre end varmezonen, forringes effektiviteten. Har gryden eller panden en diameter under 140 mm, registreres den muligvis ikke af enheden. Placer altid gryden/panden i midten af varmezonen.



Løft altid gryden/panden op fra induktionsenheden – træk den ikke hen over glaspladen der kan blive ridset.






3.3 Grydens/pandens mål

Varmezonerne tilpasser sig automatisk, op til et bestemt niveau, til grydens/pandens diameter. Diameteren på grydens/pandens bund skal under alle omstændigheder passe til varmezonen. Placer gryden/panden midt på varmezonen. På den måde arbejder enheden så effektivt som muligt.

Varmezone	Diameter for grydens/pandens bund	
	Min. (mm)	Maks. (mm)
1, 2	140	200
fleksibel induktionszone	220	200 × 400

3.4 Anvendelse

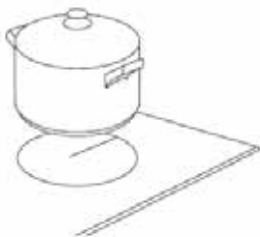
3.4.1 Start madlavningen

Tryk på TÆND/SLUK. Når enheden er tændt, lyder summeren en gang, timerdisplayet viser (00), og varmezonens Tænd/sluk-knap viser  eller  eller , hvilket angiver, at induktionsenheden er i standby-tilstand.

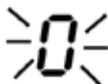


Placer en egnet gryde/pande på den varmezone du vil anvende.

- Tjek at både grydens/pandens bund og varmezonens flade er ren og tør.

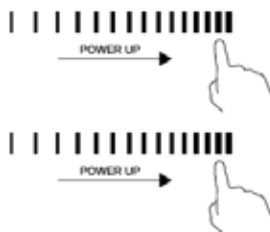


Tryk på varmezonens Tænd/sluk-knap; en indikator ved siden af nøglen begynder at blinke.



Juster varmen ved at trykke på varmeknappen.

- Hvis du ikke vælger en varmeindstilling inden for 1 minut, slukker induktionsenheden automatisk. Hvis dette sker, starter du forfra fra trin 2.
- Du kan justere varmeindstillingen når som helst under madlavningen.



Hvis  og varmeindstilling blinker i displayet

Det betyder at:

- du ikke har placeret gryden/panden på den rigtige varmezone
- den gryde/pande du bruger, ikke er egnet til induktionsenheder
- gryden/panden er for lille eller ikke korrekt centreret på varmezone.

Induktionsenheden fungerer kun hvis en egnet gryde/pande er placeret på varmezone.

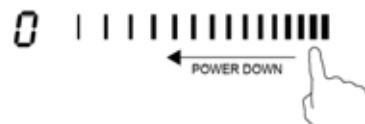
Displayet slukker automatisk efter 1 minut hvis der ikke placeres en egnet gryde/pande i varmezone.

3.4.2 Afslut madlavningen

Tryk for at vælge den varmezone du vil slukke.



Sluk varmezone ved at trykke på varmeknappen til venstre. Tjek at (0) vises i displayet.



Sluk for hele enheden ved at trykke på TÆND/SLUK.



Pas på at du ikke kommer i kontakt med meget varme flader.

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



3.4.3 Brug af effektforøgelse

Aktiver effektforøgelse

Tryk for at vælge den ønskede varmezone.



Når du trykker på effektknappen **B**, viser zoneindikatoren symbolet (b), og effekten indstiller sig på maks.



Afbryd effektforøgelsen

Tryk for at vælge den varmezone som du vil slukke for effektforøgelsen for.



a: Tryk på effektforøgelsesknappen **B** for at resette varmezonen til den oprindelige indstilling.

ELLER

b: Tryk på varmeknappen for at indstille det ønskede niveau for varmezonen.



Obs!

- Denne funktion findes til alle varmezonerne.
- Varmezonen vender automatisk tilbage til den oprindelige indstilling efter 5 minutter.
- Når effektforøgelsen er aktiveret for den første varmezone, begrænses den anden varmezone automatisk til niveau 2 eller lavere – og omvendt.
- Hvis den oprindelige varmeindstilling var 0, vender den tilbage til 9 efter 5 minutter.

3.4.4 Varmholdelse

Aktiver varmholdelse	
Tryk for at vælge den ønskede varmezone.	
Tryk på varmholdelsesknappen SSS , zonens indikator viser ! .	
Afbryd varmholdelse	
a) Tryk for at vælge den ønskede varmezone.	
b) Tryk på varmeknappen, og varmezonen vender tilbage til den valgte indstilling.	

3.4.5 Fleksibel induktionszone



- Dette område kan benyttes som en stor zone eller to forskellige mindre zoner.
- Den fleksible induktionszone består af to uafhængige induktorer der reguleres hver for sig. Når den benyttes som en stor zone, slukkes den del af zonen der ikke dækkes af gryden/panden, automatisk efter 1 minut.
- Følg nedenstående anvisninger for placering af gryde/pande så en korrekt registrering og en jævn varmedistribution kan sikres:
 - I for- eller bagkanten af den fleksible zone når grydens/pandens diameter er mindre end 22 cm.
 - På valgfri position for større gryder/pander.
- Eksempler på god og dårlig placering af gryder/pander.





Som én stor zone	
For at aktivere den fleksible induktionszone som én stor zone skal du blot trykke på de respektive knapper.	
Varmeindstillingen fungerer på samme måde som for en almindelig zone.	
Hvis gryden/panden flyttes fra zonen forreste til dens bageste del (eller omvendt), registrerer den fleksible induktionszone automatisk den nye position og beholder samme varmeindstilling.	
Hvis du vil sætte endnu en gryde/pande på, skal du blot trykke på varmezonens knap så registreres gryden/panden automatisk.	
Som to uafhængige zoner	
For at anvende den fleksible induktionszone som to uafhængige zoner skal du blot trykke på de respektive knapper.	

3.4.6 Låsning af knapperne

- Knapperne kan låses, for eksempel for at forhindre at børn ved en fejl tænder varmezonen.
- 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 knapperne er låst, er det kun funktionen TÆND/SLUK der fungerer . I en nødsituation kan du altid slukke induktionsenheden ved at trykke på TÆND/SLUK . Inden du kan benytte enheden igen, skal du dog først låse den op.

3.4.7 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 for en eller flere varmezoner når den indstillede tid er gået. Maks. tidsindstilling i timer: 99 minutter.

a) Anvend timeren som minutur

Hvis du ikke vælger en varmezone

Tjek at enheden er startet, og at mindst en varmezone er tændt. OBS! Du kan også benytte minuturet selvom du ikke har valgt en varmezone.

Tryk på timerdisplayet, 10 vises i timerdisplayet, og 0 blinker.



Indstil tiden ved at trykke på varmeknappen, fx 6.



Tryk på timerdisplayet igen, 1 blinker.



Indstil tiden ved at trykke på varmeknappen, fx 9. Nu er timeren indstillet på 96 minutter.



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

00

b) Indstil timeren til at slukke en eller flere varmezoner

Denne funktion slukker valgte varmezoner når timerens tid er gået.

Indstil en varmezone

Tryk for at vælge 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, fx 6.



Tryk på timerdisplayet igen, 1 blinker.



Indstil tiden ved at trykke på varmeknappen, fx 9. Nu er timeren



indstillet på 96 minutter.

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

96

Når tilberedningstiden er gået, slukker varmezonen automatisk.

00



- 1) Andre varmezoner som er startet før denne varmezone, påvirkes ikke.
- 2) Det røde punkt ved siden af effektindikatoren tænder og angiver at zonen er valgt.

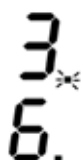


Indstil flere varmezoner

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

Når du indstiller tiden for flere varmezoner samtidig, vises røde punkter for de berørte varmezoner. Minutdisplayet viser timerindstillingen for den timer der udløber først. Punktet for zonen blinker.

Displayet ser ud som nedenstående:



(indstillet på 15 minutter)

(indstillet på 45 minutter)



Når den indstillede tid på timeren er gået, slukker varmezonen.





Når zonen er blevet slukket, vises den nye korteste tidsindstilling, og punktet for zonen blinker. Displayet ser ud som på billedet til højre:




(indstillet på 30 minutter)

Når du vælger varmezone, vises den tilsvarende timer i timerdisplayet.

3.4.8 Sæt varmezonen på pause

1. Når varmezonerne er startet, trykker du på knapperne . Alle display viser , og varmen slås fra. Kun knapperne  og  kan anvendes nu.

2. Tryk på  igen for at vise den oprindelige indstilling på displayene, og varmezonerne genoptager opvarmningen.

3.4.9 Brug af kogefunktionsknapper





Du kan benytte denne funktion når du koger vand, for at blive påmindet når vandet koger.

Aktivering af kogefunktion

Tryk for at vælge varmezone.




- Tryk på kogefunktionsknappen , zonen indikator viser 2L.
- Tryk på kogefunktionsknappen , igen, zonen indikator viser 3L.
- Tryk på kogefunktionsknappen , en gang til, zonen indikator viser 5L.
- Tryk på kogefunktionsknappen , en sidste gang, zonen indikator viser 0.

Afbyrde kogefunktion


Tryk for at vælge varmezone.



a: Tryk på varmeknappen for at indstille det ønskede niveau for varmezonen.
ELLER

b: Tryk på , varmezonen vender tilbage til den valgte indstilling.




- Det er vigtigt at vandtemperaturen ikke er hverken for høj eller for lav når kogningen startes da vandtemperaturen kan påvirke slutresultatet.
- Når vandet begynder at koger, høres en række bip, og zonen indikator blinker. Tryk kortvarigt på kogefunktionsknapperne .
- Benyt gryder/pander med en diameter der svarer til zonen størrelse.
- Brug ikke gryder/pander af støbejern.
- Anvend ikke låg.

3.4.10 Standardindstillet driftstid

Den automatiske slukkefunktion er en sikkerhedsfunktion på din induktionsenhed. Denne funktion slukker automatisk enheden hvis du glemmer at slukke efter at du har brugt den. Standardindstillet driftstid for forskellige effektindstillinger vises i tabellen nedenfor.

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

Når gryden/panden fjernes fra induktionsenheden, kan opvarmningen afbrydes med det samme, og enheden slukker automatisk efter 2 minutter.

 Hvis du har pacemaker, skal du kontakte din læge og diskutere eventuelle risici inden du starter enheden.

4. Retningslinjer for madlavning



Pas på når du steger – olie og fedt varmes meget hurtigt op især hvis du anvender effektforøgelse. Ved meget høje temperaturer selvantænder olie og fedt. Det kan være meget farligt og forårsage brand.

4.1 Madlavningstips

- Sænk temperaturindstillingen når grydens/pandens indhold begynder at koge.
- Hvis du bruger låg, kan du forkorte tilberedningstiden og spare energi fordi varmen bevares.
- Brug kun den nødvendige mængde væske eller fedt til tilberedningen. For meget væske forlænger tilberedningstiden.
- Start med at tilberede maden på høj varme, og sænk efterhånden varmen når maden er færdig.

4.1.1 Simren, kogning af ris

- Maden begynder at simre når temperaturen er ca. 85 °C. Boblerne frigøres lidt efter lidt fra bunden og stiger op til overfladen. Med denne tilberedningsmetode bliver maden rigtig god og veltillavet fordi smagen udvikler sig uden at maden koges for meget. Mad der kan tilberedes på denne måde, er suppe, gryderetter 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 bøffen på begge sider med olie. Kom lidt olie på den varme stegepande, og læg bøffen på.
4. Vend kun bøffen en gang under tilberedningen. Den præcise tilberedningstid afhænger af bøffens tykkelse, og af hvor gennemstegt du vil have den. Tilberedningstiden kan variere mellem 2 og 8 minutter på hver side. Tryk på bøffen for at mærke hvor gennemstegt den er – jo fastere, desto mere gennemstegt er den.
5. Lad bøffen hvile nogle minutter på den varme stegepande så den bliver mør.

4.1.3 Svitsning

1. Brug en wokpande med flad bund eller en stor stegepande beregnet til induktionsenheder.
2. Læg alle ingredienser og alt udstyr frem. Svits maden hurtigt (lynstegning). Hvis du skal svitse store portioner mad, bør du dele ingredienserne i flere mindre portioner.
3. Forvarm stegepanden kortvarigt, og hæld to spiseskeer olie i.
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. Svits grønsagerne. Når de er varme, men stadig sprøde, skruer du ned for varmen på varmezonen, lægger kødet i stegepanden og tilsætter sovsen.
6. Bland forsigtigt ingredienserne, og tjek at de er gennemvarme inden du tager stegepanden af enheden.
7. Server med det samme!

4.2 Registrering af mindre genstande

Hvis der anbringes en gryde/pande i en forkert størrelse eller en ikke-magnetisk gryde/pande, fx af aluminium, eller lægges andre mindre genstande som fx knive, gaffler eller nøgler på enheden, slår den automatisk over på standby-tilstand efter 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 som fx typen af gryde/pande og mængden 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"> • opvarmning ved svag varme af små mængder mad • smeltning af chokolade og smør og til mad der nemt brænder på • forsigtig simren • langsom opvarmning
3-4	<ul style="list-style-type: none"> • opvarmning • hurtig simren • kogning af ris
5-6	<ul style="list-style-type: none"> • pandekager
7-8	<ul style="list-style-type: none"> • sautering • kogning af pasta
9/P	<ul style="list-style-type: none"> • svitsning • bruning • opkogning af suppe • kogning af vand

6. Pleje og rengøring

Hvad?	Hvordan?	Vigtigt!
Daglig tilsmudsning af glas, fx fingeraftryk, mærker, madpletter eller spildt mad der ikke indeholder sukker	<ol style="list-style-type: none"> 1. Afbryd strømmen til enheden. 2. Påfør rengøringsmiddel til keramiske enheder mens glaspladen stadig er varm, men ikke brændende varm! 3. Skyl fladen af, og tør den med en ren klud eller et stykke køkkenrulle. 4. Tilslut strømmen til induktionsenheden. 	<ul style="list-style-type: none"> • Når strømmen til den keramiske enhed afbrydes, markeres varme varmezoner ikke med (H), men de kan altså stadig være varme! Vær yderst forsigtig. • Hårde rengøringsvampe, visse nylonsvampe og hårde/slibende rengøringsmidler kan ridse glasset. Kontroller altid om rengøringsvampen er egnet til glaseenheder, inden du anvender den. • Efterlad ikke rester af rengøringsmidlet på enheden. Glasset kan blive plettet.
Mad der er kogt over, fastbrændte rester og spildt sukker på glas	<p>Fjern straks disse rester med en skraber til induktionsenheder eller en lignende genstand der er egnede til induktionsenheder. Vær forsigtig så du ikke beskadiger varmezonens overflade.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Afbryd strømmen til enheden. 2. Hold skraberens/redskabet i en vinkel på 30°, og fjern madrester eller spildt mad fra varmezonen. Skrab det over i en kold del af induktionsenheden. 3. Rens pletten/det spildte med en karklud eller et stykke køkkenrulle. 4. Følg trin 2–4 under Daglig tilsmudsning af glas, se ovenfor. 	<ul style="list-style-type: none"> • Fjern pletter, fx fastbrændt mad, sukkerholdig mad eller spildt mad, så hurtigt som muligt. Hvis pletterne får lov til at blive siddende til enheden køler af, kan det være svært at få dem af, og de kan endda skade glaspladen permanent. • Risiko for skæreskader: Når sikkerhedsbeskyttelsen er fjernet, er skraberens skarp som et barberblad. Vær yderst forsigtig når du anvender den, og opbevar altid skraberens så børn ikke kan komme til den.
Spildte madrester på touch-knapperne	<ol style="list-style-type: none"> 1. Afbryd strømmen til enheden. 2. Tør det spildte op. 3. Aftør området ved touch-knapperne med en ren, fugtig svamp eller klud. 4. Tør området helt tørt; brug et stykke køkkenrulle. 5. Tilslut strømmen til enheden. 	<ul style="list-style-type: none"> • Hvis der er væske på induktionsenheden, kan den slukke af sig selv. Enheden bipper, og touch-knapperne fungerer muligvis ikke. Aftør området omkring touch-knapperne inden du tænder induktionsenheden igen.

7. Tip

Problem	Mulig årsag	Udbedring
Induktionsenheden tænder ikke.	Ingen strømforsyning.	Kontroller at induktionsenheden er tilsluttet strømforsyningen, og at spændingen er slået til. Tjek om der strømafbrydelse i huset. Kontakt en kvalificeret elektriker når du har kontrolleret at der ikke er strømafbrydelser eller lignende problemer.
Touch-knapperne reagerer ikke.	Knapperne er låst.	Lås knapperne op. Se anvisningerne i afsnittet Lås knapperne.
Touch-knapperne er svære at få til at virke.	Årsagen kan være at der ligger en tynd vandfilm på knapperne, eller at du trykker med fingerspidsen..	Tjek at touch-knapperne er tørre, og at du trykker med fingerblommen.
Glasset er ridset.	Gryden/panden har ujævne kanter. Der benyttes en slibende rengøringsvamp eller et uegnet rengøringsmiddel til at rengøre enheden med.	Brug gryder/pander med flad og jævn bund. Se afsnittet Anvendelige gryder og pander. Se afsnittet Pleje og rengøring.
Visse gryder/pander afgiver knitrende eller smældende lyde når de anvendes.	Dette kan skyldes gryden/pandens konstruktion med lag af forskellige metaller der vibrerer på forskellige måder.	Det er normalt at gryden/panden afgiver lyde, og er ikke et tegn på fejl.
Induktionsenheden afgiver en lav summelyd når den er indstillet på høj varme.	Induktionsprocessen.	Det er normalt, men lyden skal aftage eller forsvinder helt når du sænker 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 strømmen til induktionsenheden mens ventilatoren arbejder.
Gryden/panden opvarmes ikke eller vises ikke på displayet.	Induktionsenheden kan ikke registrere gryden/panden da den ikke er egnet til induktionsenheder. Induktionsenheden kan ikke registrere gryden/panden da denne er for lille til varmezonen eller ikke er korrekt centreret på den.	Brug kun gryder/pander der er egnede til induktionsenheder. Se afsnittet Anvendelige gryder og pander. Sæt gryden/panden midt på zonen, og tjek at dens bund har samme størrelse som varmezonen.
Induktionsenheden eller en varmezone er slukket uventet, der høres en tone, og der vises en fejlkode – skifter normalt med et eller to cifre i timerdisplayet.	Teknisk fejl.	Skriv fejlmeddelelsen ned, afbryd strømmen til induktionsenheden, og kontakt en kvalificeret elektriker.

8. Fejlvisning og eftersyn

Induktionsenheden er udstyret med selvdiagnosefunktion. Ved hjælp af denne test kan montøren kontrollere funktionen for flere komponenter uden at skulle afmontere enheden fra køkkenbordet.

Fejlfinding

1) Fejlkode der vises ved anvendelse, samt anbefalet udbedring:

Problem	Mulig årsag	Udbedring
F1–F6	Fejl i temperatursensoren.	Kontakt producenten.
F9–FA	Temperatursensorfejl for halvleder (IGBT).	Kontakt producenten.
FC	Tilslutningsfejl mellem displayprintkortet og hovedprintkort.	Kontakt producenten.
E1/E2	Unormal netspænding.	Hvis det almindelige elstik bruges, og fejlindikeringen E1 vises, skal du tage stikket ud af vægudtaget og dreje stikket i stikkontakten 180 grader, så stifterne i stikket skifter hul i vægudtaget. Det sikrer, at nul og fase ender det rette sted. Tjek at strømforsyningen er korrekt. Start enheden igen når du har sikret dig at strømforsyningen er normal.
E3/E4	Temperaturen i den glaskeramiske plade er for høj.	Genstart induktionsenheden når pladen er kølet af.
E5	Transistorens (IGBT) temperatur er for høj.	Genstart induktionsenheden når pladen er kølet af.

2) Fejl og udbedring

Fejl	Problem	Udbedring A	Udbedring B
LED-pæren tænder ikke når apparatet tilsluttes til netspænding.	Ingen strømforsyning.	Kontroller at stikket er sat korrekt i vægudtaget, og at der er spænding i udtaget.	
	Tilslutningsfejl mellem effektprintkort og displayprintkort.	Kontroller tilslutningen.	
	Effektprintkortet er 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 omgivelsestemperaturen er for høj. Mulig blokering af ind- eller udgående luftdyser.	
	Fejl i ventilatoren.	Kontroller om ventilatoren arbejder problemfrit. Udskift ventilatoren hvis den ikke fungerer korrekt.	
	Effektprintkortet er beskadiget.	Udskift effektprintkortet.	
Varmen forsvinder pludselig mens enheden er i brug, og symbolet (u) blinker i displayet.	Forkert type gryde/pande.	Anvend korrekt type gryde/pande, se brugsanvisningen.	Registreringskredsen for gryder/pander er beskadiget, udskift effektprintkortet.
	Gryden/panden har for lille en diameter.		
	Enheden er overophedet.	Enheden er overophedet. Vent indtil temperaturen slår over på normal. Tryk på TÆND/SLUK for at starte enheden igen.	
Varmezonerne på samme side, for eksempel zone 1 og 2, viser (u.)	Tilslutningsfejl mellem effektprintkort og displayprintkort.	Kontroller tilslutningen.	
	Displayprintkortets kommunikationsdel er beskadiget.	Udskift displayprintkortet.	
	Hovedprintkortet er beskadiget.	Udskift effektprintkortet.	
Ventilatormotoren lyder mærkeligt.	Ventilatormotoren er beskadiget.	Udskift ventilatoren.	

Ovenstående eksempler er ment som en hjælp til dig ved fejlsøgning så du kan identificere almindelige fejl. Skil ikke selv enheden ad. Du kan beskadige induktionsenheden eller komme til skade.

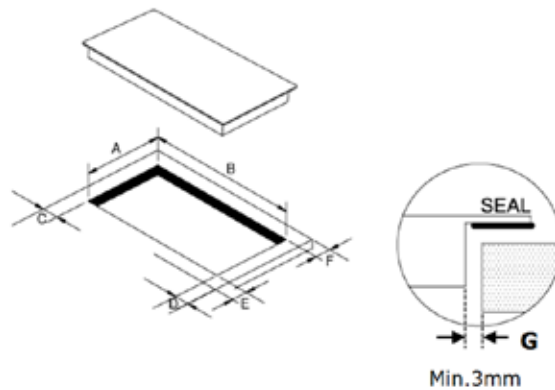
9. Installation

9.1 Installationsudstyr

Skær et hul i bordpladen med de mål der angives på tegningen. Der skal være mindst 50 mm materiale rundt om hullet til brug til fastgørelse ved monteringen. Kontroller at bordpladens tykkelse er mindst 30 mm. Vælg en bordplade i et varmebestandigt og isolerende materiale for at undgå elektrisk stød og store deformationer som følge af den varme der afgives fra enheden. Vælger du træ eller lignende fiberplader/hygroskopiske materialer skal pladen være imprægneret. Se nedenfor:



OBS! Sikkerhedsafstanden mellem enhedens sider og bordpladens indre overflader skal være mindst 3 mm.

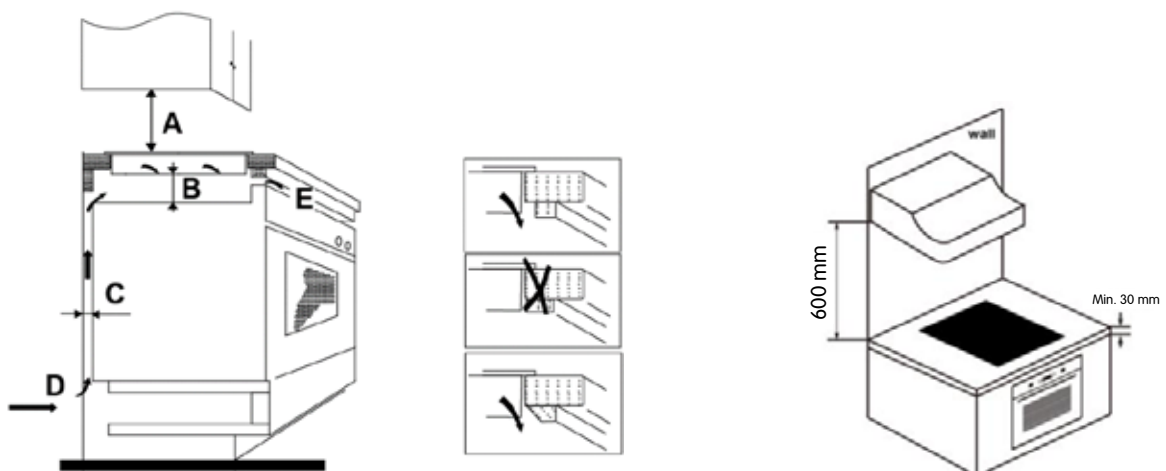


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)	G (mm)
263	495	50 (min.)	50 (min.)	50 (min.)	50 (min.)	3 mm (min.)

Kontroller hver gang inden brug at induktionsenheden er korrekt ventileret, og at hverken den ind- eller udgående luftdyse er blokeret. Kontroller at induktionsenheden er i god stand. Se nedenfor.



OBS! Sikkerhedsafstanden mellem enhed og overskab skal være mindst 600 mm.

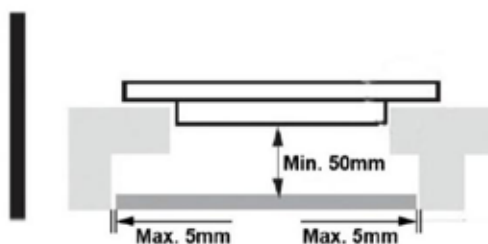


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
600	50 (min.)	20 (min.)	Indgående luftdyse	Udgående luftdyse: 5 mm

ADVARSEL!

Sørg for at ventilationen er tilstrækkelig

Kontroller 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 mens den er tændt, skal der monteres en træindsats der fastgøres med skruer, i en afstand af mindst 50 mm fra enhedens underside. Følg anvisningerne nedenfor.



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



- Den lim der anvendes til sammenlimning af plast- eller træmateriale i køkkenskabe, skal kunne tåle temperaturer op til 150 °C. Ellers kan limfugerne slå fra.
- Væggen bagved samt nærliggende og omgivende overflader skal derfor kunne modstå en temperatur på 90 °C.

9.2 Kontroller følgende inden installation af enheden:

- At bordpladen er kvadratisk og nivelleret. Kontroller at ingen strukturelle elementer begrænser pladsen.
- At bordpladen er fremstillet af varmebestandigt og isoleret materiale.
- At ovnen har en indbygget køleventilator hvis induktionsenheden installeres oven 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 at der er mindst 3 mm mellem kontakterne for alle poler eller for alle aktive faseledere hvis de lokale love for elinstallationer tillader denne variation af kravene.
- At afbryderen er let tilgængelig for den der anvender enheden efter at den er blevet installeret.
- At du kontakter de lokale byggemyndigheder i tvivlstilfælde og følger de lokale lovmæssige bestemmelser.
- At der anvendes varmebestandige materialer med flader der er lette at rengøre, fx kakler, til vægfladerne rundt om enheden.

9.3 Kontroller følgende efter installation af enheden

- At man ikke kan komme til strømkablet via skabslåger eller skuffer.
- At gennemstrømningen af frisk luft fra skabets yderside til enhedens underside er tilstrækkelig.
- At der installeres en varmebarriere under enhedens underdel hvis enheden installeres over en skuffe eller et skab.
- At afbryderen er let tilgængelig for den der anvender enheden.

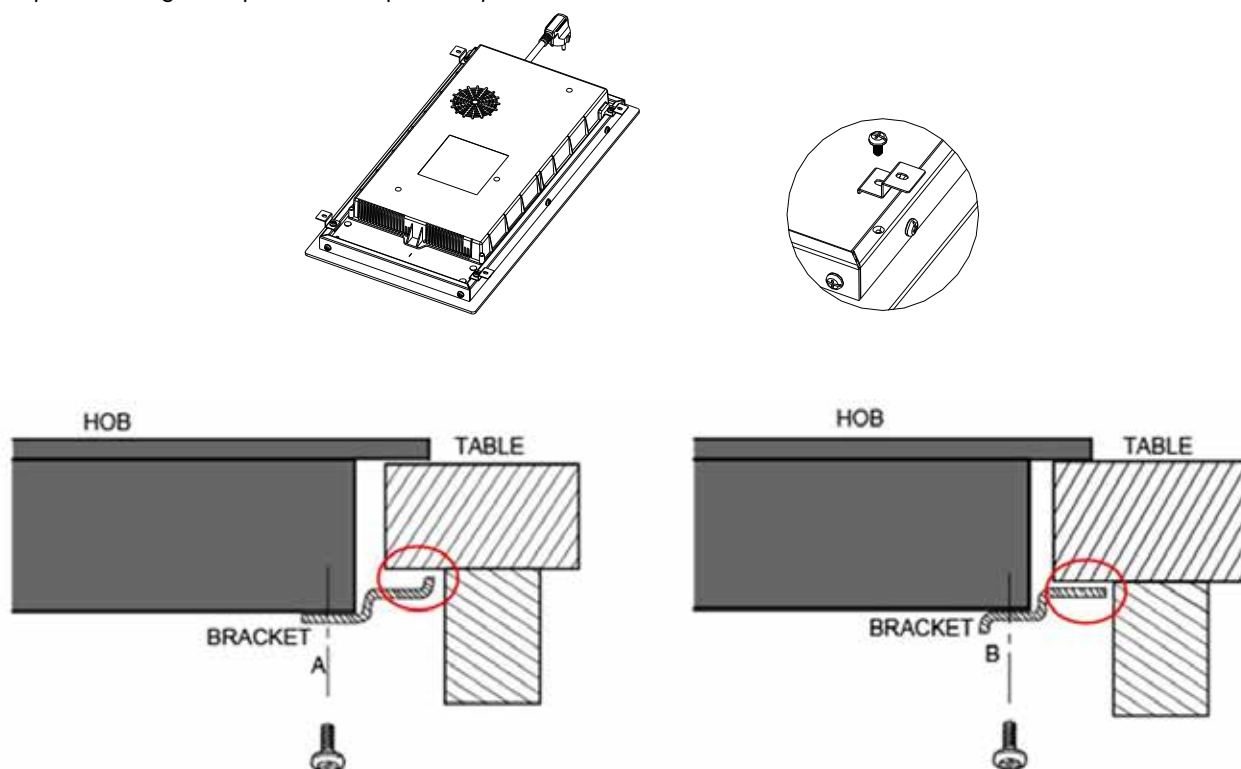
9.4 Inden placering af monteringsklips

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

9.5 Juster monteringsklipsens stilling

Skrue de fire monteringsklips fast på enhedens underside, se billedet, og fastgør enheden til bordpladen efter at enheden er installeret.

Juster klipsenes stilling så de passer til bordpladens tykkelse.



Monteringsklipsen må under ingen omstændigheder berøre bordpladens indvendige flader efter installation, se billedet.

9.6 Forsigtighed

1. Induktionsenheden skal installeres af en kvalificeret elektriker. Kontakt os hvis du har brug for hjælp. Udfør ikke installationen selv.
2. Enheden må ikke installeres direkte over opvaskemaskine, køleskab, fryser, vaskemaskine eller tørretumbler. Fugt fra disse apparater kan skade enhedens elektronik.
3. Induktionsenheden skal installeres så der sikres effektiv varmeafledning. I modsat fald kan det påvirke apparatets driftssikkerhed i negativ retning.
4. Væggene og den inducerende varmezone oven over arbejdspladen skal være varmebestandige.
5. Også laminatplader og lime skal være varmebestandige.
6. Brug ikke damprenser i nærheden af enheden.

9.7 Tilslut enheden til netspænding



Denne enhed skal forbindes til netspænding af en kvalificeret elektriker.

Kontroller følgende inden du forbinder enheden til netspænding:

Kontroller at husets elektriske installationer er beregnet til den effekt som enheden forudsætter.

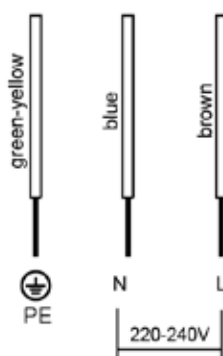
1. Sørg for at spændingen i vægudtaget er den samme som den spænding der er angivet på typeskiltet.
2. Tjek at den nominelle belastning for tilslutningskablet stemmer overens med den belastning der er angivet på mærkeskiltet. Brug ikke adaptere, effektreduktion eller forgreninger til tilslutning af enheden til netspænding. Disse kan forårsage overophedning og brand.

Kontroller at tilslutningskablet ikke kommer i kontakt med varme komponenter. Det skal være placeret et sted hvor temperaturen ikke overstiger 75 °C.



Kontakt en elektriker for at få konstateret om husets elektriske system kan klare at forsyne induktionsenheden med strøm. Indgreb må kun udføres af en kvalificeret elektriker.

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



- Udskiftning af kabel. Hvis kablet er beskadiget eller skal udskiftes af anden årsag, skal udskiftningen udføres af en kvalificeret elektriker.
- Hvis enheden tilsluttes direkte til netspænding, skal der installeres en flerpolet afbryder. Min. afstand mellem stik: 3 mm.
- Det er montørens ansvar at sikre at alle elektriske tilslutninger udføres korrekt, og at de opfylder de gældende sikkerhedsforskrifter.
- Ledningen må ikke bøjes eller klemmes.
- Kontroller ledningen regelmæssigt! Hvis den skal udskiftes, skal arbejdet udføres af en kvalificeret elektriker.
- Efter tilslutning af induktionsenheden til netspænding: Hvis der ikke foretages fast installation uden stik, skal du udføre en funktionskontrol og kontrollere, at opvarmningen fungerer. Hvis fejlkoden E1 vises i forbindelse med kontrollen, skal du dreje stikket 180 grader i stikkontakten, så stifterne skifter hul. E1 kan skyldes, at fase og nul sidder det forkerte sted.



Enhedens underside samt ledningen er ikke tilgængelige efter installationen.



BORTSKAFFELSE: Produktet må ikke bortskaffes som usorteret kommunalt affald. Sørg for at alt eventuelt affald indleveres på en genbrugsstation.

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

Symbolet på produktet angiver at det ikke må behandles som almindeligt husholdningsaffald. Aflever produktet på en genbrugsstation, og bortskaf det som elektrisk/elektronisk affald.

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

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

SISÄLLYSLUETTELO

1. Alkusanat	102
2. Tuotteen kuvaus	106
3. Laitteen käyttäminen.....	108
4. Ohjeita ruoanvalmistukseen.....	114
5. Lämpötilan säätö	115
6. Puhdistus ja hoito.....	116
7. Vinkkejä.....	117
8. Vikanäyttö ja tarkastus.....	118
9. Asennus.....	120

1. Alkusanat

1.1 Turvallisuusvaroitukset

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

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 laitteen asennusta tai käyttöä.
- Älä koskaan aseta palavia materiaaleja tai tuotteita tämän laitteen päälle.
- Varmista, että laitteen asentavalla henkilöllä on käytettävissään nämä tiedot.

- Laitteen asentaminen hyväksyttävällä tavalla edellyttää näiden asennusohjeiden noudattamista.
- Laitteen asennus ja maadoitus on annettava pätevän sähköasentajan tehtäväksi.
- Liitä laite virtapiiriin, joka on varustettu erotuskytkimellä, jolla voit katkaista verkkojännitteen.
- Jos laitetta ei asenneta oikein, takuu voi raueta ja oikeus takuuvaatimukseen voidaan mitätöidä.
- Alle 8-vuotiaat lapset sekä henkilöt, joilla on alentuneet fyysiset kyvyt, heikentynyt näkö tai kuulo, alentuneet henkiset kyvyt tai joilla ei ole kokemusta, saavat käyttää laitetta vain osaavan henkilön seurassa tai jos heille neuvotaan laitteen turvallinen käyttö ja varmistetaan, että he ymmärtävät kaikki sen käyttöön liittyvät riskit.
- Laitteella ei saa koskaan leikkiä. Lapset eivät saa suorittaa laitteen puhdistustöitä ilman valvontaa.
- Jos verkkojohto on vahingoittunut, valmistajan, valmistajan huoltoedustajan tai vastaavan pätevyyden omaavan henkilön on vaihdettava se uuteen (vahingoittunut verkkojohto muodostaa vaaran).

- 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 höyrypuhdistinta laitteen lähellä.
- 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.
- VAROITUS! Jos jätät rasvaa tai öljyä sisältävän keittoastian ilman valvontaa keittotasolle, astian sisältö voi syttyä palamaan. ÄLÄ KOSKAAN sammuta paloa vedellä! Kytke laite pois päältä ja tukahduta liekit esimerkiksi kannella tai palopeitteellä!
- Laite sopii liikunta-, kuulo-, näkö- tai kehitysvammaisten tai kokemattomien henkilöiden (myös lasten) käyttöön vain vastuullisen

henkilön valvonnassa tai jos heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö opettaa heidät käyttämään laitetta turvallisesti.

- On varmistettava, etteivät lapset leiki laitteen kanssa.
- Sulje aina keittotaso säätimestä – älä luota siihen, että keittoastiatunnistin sulkee laitteen.

1.3 Käyttö ja kunnossapito

1.3.1 Sähköiskun vaara

- Älä käytä keittotasoa, jos se on rikkoutunut tai siinä on halkeamia. Katkaise välittömästi virta (seinäkatkaisin), jos keittotason pinta rikkoutuu tai halkeilee. Ota yhteys pätevään sähköasentajaan.
- Katkaise keittotason virta, ennen kuin puhdistat tai huollat sitä.
- 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 induktiokeittotasoon kehollasi, vaatteellasi tai muulla esineellä kuin sopivalla keittoastialla.
- Varmista, että lapset eivät tule lähelle laitetta.
- 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

- Keittotason kaapimen terä tulee esiin, kun sen turvasuojus vedetään taakse. Ole erittäin varovainen, kun käytät kaavinta, ja säilytä sitä aina lasten ulottumattomissa.
- 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 työvälineitä laitteen päälle.
- Älä aseta mitään magnetisoituneita esineitä (esimerkiksi luottokortteja, muistikortteja) tai elektronisia laitteita (esimerkiksi tietokoneita, MP3-soittimia) lähelle laitetta, sillä laitteen sähkömagneettiset kentät voivat vaikuttaa niihin.
- Älä käytä laitetta huoneen lämmittämiseen.
- Kytke keittoalueet ja keittotaso pois päältä heti käytön jälkeen tämän käyttöohjeen ohjeiden mukaisesti (kosketuspainikkeilla). Älä luota siihen, että tunnustustoiminto 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 vahingoittaa 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 käyttöohjeessa. Kaiken muun huollon saa tehdä vain pätevä sähköasentaja.
- Älä aseta tai pudota mitään raskaita esineitä keittotasolle.
- Älä seiso keittotasolla.
- Älä käytä reunoiltaan rikkoutunutta keittoastiaa, äläkä vedä keittoastiaa keraamisella keittotasolla – lasipinta voi vioittua.
- Älä käytä teräsvillaa, kovia keittiösieniä tai muita hiovia puhdistusaineita keittotason puhdistukseen (sen lasipinta voi naarmuuntua).
- 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 sen helppopääsyiset osat kuumenevat käytön aikana.
- Varo koskemasta lämpöelementtiin.
- Alle 8-vuotiaat lapset saavat olla laitteen lähellä vain jatkuvasti valvottuina.

Onnittelut uudesta induktiokeittotasostasi!

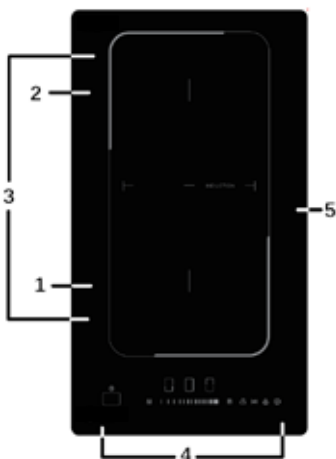
Suosittellemme, että luet tämän käyttö- ja asennusohjeen huolellisesti ymmärtääksesi, miten laite asennetaan ja miten sitä käytetään oikealla tavalla.

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. 1800/3300 W
2. Keittoalue, maks. 1800/3300 W
3. Mukautuva keittoalue 3000 W
4. Käyttöpaneeli
5. Lasilevy

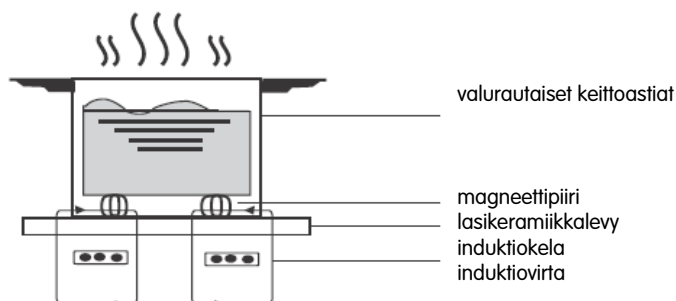
2.2 Ohjauspaneeli



1. Tehon/ajastimen liukukytin
2. Keittoalueiden valintapainikkeet
3. Keskeytyspainike
4. Lukituspainike
5. PÄÄLLE/POIS
6. Lämpimänäpitoainike
7. Tehotoimintopainike
8. Keittotoiminto
9. Ajastinnäyttö

2.3 Laitteen toiminta

Induktiotekniikka on erittäin turvallinen, kehittynyt, tehokas ja taloudellinen ruoanvalmistustekniikka. Induktiokuumennuksessa sähkömagneettiset värähtelyt johtavat lämmön suoraan keittoastiaan (keittotason lasipintaa ei kuumenneta). 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

Keittotaso	CIH4331S
Keittoalueet	2 aluetta
Verkköjännite	220–240 VAC, 50 tai 60 Hz
Kokonaisteho	3500 W
Tuotteen mitat: p × l × k (mm)	288 × 520 × 60
Sijoitusmitat: A × B (mm)	263 × 495

2.6 Energiatohokkuus

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

Malli	CIH4331S
Keittotason tyyppi	Integroitu induktiokeittolevy
Lämpövyöhykkeiden ja/tai -alueiden lukumäärä	1 alue (keskellä), 2 vyöhykettä yhdistetty 2 vyöhykettä, etumainen ja takimmainen erilliset
Lämmitystekniikka (induktiolämpövyöhykkeet ja -alueet, säteilylämpövyöhykkeet, liesilevyt)	Induktiolämpövyöhykkeet
Ei pyöreille lämpövyöhykkeille tai -alueille: lämpövyöhykkeen tai -alueen pinnan pituus ja leveys (pyörästetty lähimpään 5 mm:iin, pituus × leveys)	39,5 × 19,5 cm
Kunkin lämpövyöhykkeen tai -alueen energiankulutus kilogrammaa kohti (EY sähköiset keittiövarusteet)	Taka: 178,9 Wh/kg Etu: 175,3 Wh/kg Keski: 183,6 Wh/kg
Keittolevyn energiankulutus kilogrammaa kohti (EY sähköiset keittolevyt)	179,3 Wh/kg

Energiansäästö

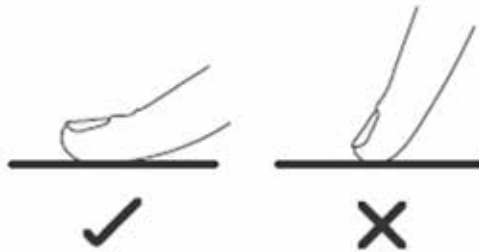
Noudata seuraavia ohjeita säästäaksesi energiaa ruokaa valmistaessasi.

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

3. Laitteen käyttäminen

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



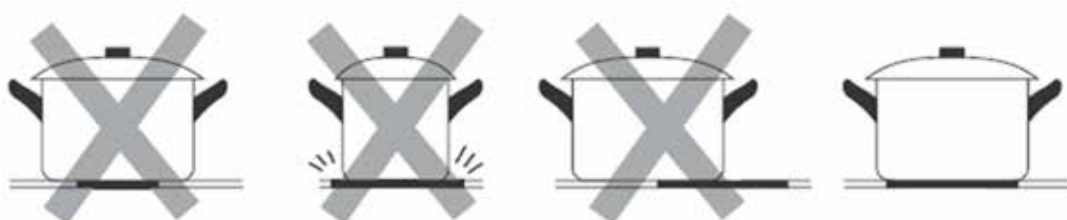
- Käytä vain sellaisia keittoastioita, joiden pohja sopii induktiokeittotasolle. Katso, onko pakkauksessa tai keittoastian pohjassa induktiosymboli.
- Magneetin avulla voit tarkistaa, sopiiko keittoastia induktiokeittotasolle. Pidä magneettia keittoastian pohjaa vasten. Jos se tarttuu pohjaan, keittoastia sopii induktiokeittotasolle.
- Jos sinulla ei ole magneettia:
 1. Kaada hieman vettä tarkistettavaan keittoastiaan.
 2. Jos näyttö ei vilku 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.



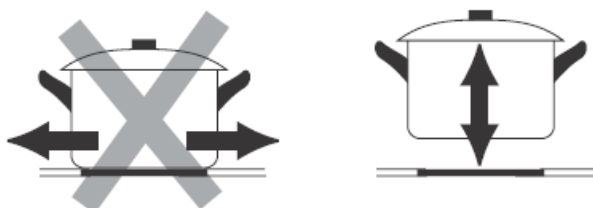
Älä käytä reunoiltaan vioittuneita tai kupera- tai koverapohjaisia keittoastioita.



Varmista, että keittoastia on tasapohjainen, pohja on tasaisesti lasitasoa vasten ja se on samankokoinen kuin keittoalue. Käytä sellaista keittoastiaa, jonka halkaisija vastaa alueen kokoa. Energiankäyttö on tehokkainta, jos keittoastia on hieman isompi kuin keittoalue (vastaavasti jos keittoastia on pienempi kuin keittoalue, tehokkuus heikkenee). Keittotasoa 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 Keittoastian mitat

Keittoalueet säätävät automaattisesti (tiettyyn kokoon asti) keittoastian halkaisijan mukaan. Keittoastian pohjan halkaisijan on kuitenkin aina oltava tietyn kokoinen soveltuakseen keittoalueelle. Sijoita keittoastia keittoalueen keskelle (näin keittotasoa toimii mahdollisimman tehokkaasti).

Keittoalue	Keittoastian pohjan halkaisija	
	Vähintään (mm)	Enintään (mm)
1, 2	140	200
mukautuva keittoalue	220	200 × 400

3.4 Käyttö

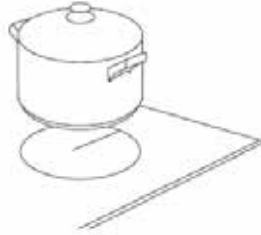
3.4.1 Ruoanvalmistuksen aloittaminen

Paina virtapainiketta. Kun keittotaso on kytketty päälle, kuuluu yksi äänimerkki, ajastinnäytössä näkyy (00) ja keittoalueen valintapainikkeessa näkyy  tai  tai  sen merkiksi, että induktiokeittotaso on valmiustilassa.

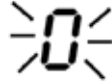


Sijoita sopiva keittoastia keittoalueelle, jota haluat käyttää.

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

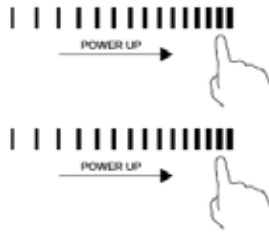


Paina keittoalueen valintapainiketta (merkkivalo painikkeen vieressä alkaa vilkkua).



Säädä lämpö liukukytkimellä.

- Jos et valitse lämpöä 1 minuutin kuluessa, induktiokeittotaso kytkeytyy automaattisesti pois päältä. Jos näin tapahtuu, aloita uudelleen kohdasta 2.
- Voit milloin tahansa ruoanvalmistuksen aikana säätää lämpöasetusta.



Jos  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.

Induktiokennitaso toimii vain, jos sopiva keittoastia on asetettu keittoalueelle.

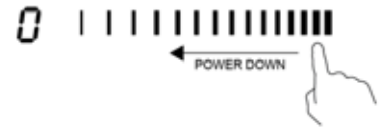
Näyttö sammuu automaattisesti 1 minuutin kuluttua, jos sopivaa keittoastia ei aseteta keittotasolle.

3.4.2 Ruoanvalmistuksen lopettaminen

Paina sen keittoalueen valintapainiketta, jonka haluat kytkeä pois päältä.



Kytke keittoalue pois päältä koskettamalla liukukytintä asteikon vasemmasta reunasta. Varmista, että näytössä näkyy (0).



Kytke koko keittotaso 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).



3.4.3 Tehotoiminnon käyttäminen

Tehotoiminnon aktivoiminen

Valitse haluttu keittoalue painamalla.



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



Tehotoiminnon keskeyttäminen

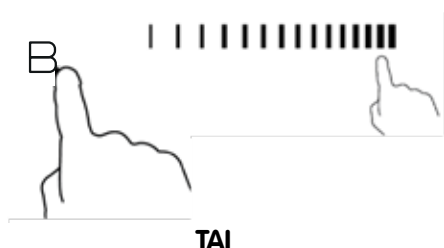
Paina sen keittoalueen painiketta, jonka tehoiminnon haluat sulkea.



a: Paina tehoimintopainiketta B niin keittoalueelle palautuu alkuperäinen asetus.

TAI

b: Säädä haluttu taso keittoalueelle liukukytkimellä.



Huom!

- Tämä toiminto on käytettävissä kaikilla keittoalueilla.
- Keittoalueelle palautuu automaattisesti alkuperäinen asetus 5 minuutin kuluttua.
- Kun tehoiminto on aktivoitu ensimmäiselle keittoalueelle, rajoitetaan toisen keittoalueen lämpöasetusta automaattisesti tasolle 2 tai alle (ja päin vastoin).
- Jos alkuperäinen lämpöasetus oli 0, keittoalueen asetukseksi palautuu 5 minuutin kuluttua 9.

3.4.4 Lämpimänäpito

Lämpimänäpidon aktivointi	
Valitse haluttu keittoalue painamalla.	
Paina lämpimänäpitoa painiketta (alueen näytössä näkyy).	
Lämpimänäpidon kytkeminen pois päältä	
a) Valitse haluttu keittoalue painamalla.	
b) Kosketa liukukytintä (keittoalueelle palautuu valittu asetus).	

3.4.5 Mukautuva keittoalue



- Tätä aluetta voidaan käyttää yhtenä suurena tai kahtena pienempänä alueena.
- Mukautuva keittoalue koostuu kahdesta erillisestä induktiokelasta, joita voidaan ohjata erikseen. Käytettäessä sitä yhtenä suurena alueena kytkeytyy se alueen osa, jota keittoastia ei peitä, automaattisesti pois päältä 1 minuutin kuluttua.
- Noudata alla olevia ohjeita asettaessasi keittoastiaa, jotta keittoastian tunnistus ja lämmön tasainen jakautuminen varmistuu:
 - Mukautuvan alueen etu- tai takareunaan, kun keittoastian halkaisija on alle 22 cm.
 - Jos keittoastia on isompi, sen voi sijoittaa mihin vain.
- Esimerkkejä keittoastioiden hyvästä ja huonosta sijoituksesta.





Yhtenä suurena keittoalueena	
Käyttääksesi mukautuvaa keittoaluetta suurena keittoalueena sinun tarvitsee vain painaa ko. painikkeita.	
Lämpöasetus toimii samoin kuin tavallisella alueella.	
Jos keittoastia siirretään alueen etuosasta takaosaan (tai päin vastoin), mukautuva keittoalue tunnistaa automaattisesti uuden sijainnin ja pitää lämpöasetuksen samana.	
Jos haluat asettaa tasolle uuden keittoastian, paina uudelleen keittoalueen säädintä (keittoastia tunnistetaan automaattisesti).	
Kahtena erillisinä alueena	
Käyttääksesi mukautuvaa keittoaluetta kahtena erillisinä keittoalueena sinun tarvitsee vain painaa ko. painikkeita.	

3.4.6 Painikkeiden lukitseminen

- Painikkeet voi myös lukita (etteivät esimerkiksi lapset kytke keittoaluetta päälle vahingossa).
- Kun painikkeet on lukittu, on ainoastaan virtapainike toiminnassa.

Painikkeiden lukitseminen	
Paina lukitusymbolia 	Ajastinnäytössä näkyy (Lo)
Painikkeiden lukituksen avaaminen	
Paina lukitusymbolia  muutaman sekunnin ajan.	



Kun painikkeet on lukittu, on ainoastaan virtapainike toiminnassa . Voit milloin tahansa kytkeä induktiokeittotason pois päältä painamalla virtapainiketta  hätätilanteessa (käyttääksesi sitä uudelleen sinun on kuitenkin ensin poistettava keittotason lukitus).

3.4.7 Ajastinnäyttö

Voit käyttää ajastinta kahdella eri tavalla:

Minuuttilaskurina (mitään keittoaluetta ei kytkeä pois päältä, kun ajastimeen asetettu aika on kulunut). Kytkeäksesi pois päältä yhden tai useita keittoalueita (kun ajastimeen asetettu aika on kulunut). Ajastimen enimmäisaika-asetus: 99 minuuttia.

a) Ajastimen käyttö minuuttilaskurina

Jos et valitse yhtään keittoaluetta

Varmista, että keittotaso on kytketty päälle ja että vähintään yksi keittoalueista on päällä.
HUOM! Voit käyttää minuuttilaskuria, vaikkeet olisi valinnut yhtään keittoaluetta.
Paina ajastinpainiketta (ajastinnäyttöön tulee numero 10 ja 0 vilkkuu).



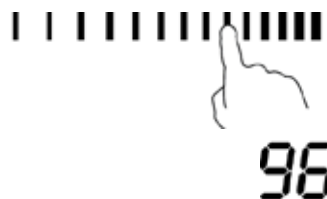
Aseta aika liukukytkimellä (esim. 6).



Paina ajastinpainiketta uudestaan (1 vilkkuu).



Aseta aika liukukytkimellä (esim. 9). Nyt ajastin on asetettu 96 minuutille.



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

00

b) Yhden tai useamman keittoalueen kytkeminen pois päältä ajastimella

Tämä toiminto kytkee pois valitut keittoalueet ajastimen aika on kulunut loppuun.

Ajastimen asettaminen keittoalueelle

Paina sen keittoalueen painiketta, jolle haluat asettaa ajastimen.



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



Aseta aika liukukytkimellä (esim. 6).



Paina ajastinpainiketta uudestaan (1 vilkkuu).



Aseta aika liukukytkimellä (esim. 9). Nyt ajastin on asetettu 96 minuutille.



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

96

Kun valmistusaika kuluu loppuun, keittoalue kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

00



- 1) Ei vaikuta niihin keittoalueisiin, jotka on kytketty päälle ennen tätä.
- 2) Tehoilmaisimen vieressä oleva punainen piste syttyy sen merkiksi, että alue on valittu.

6

Ajastimen asettaminen useille keittoalueille

Noudata alla olevia ohjeita asettaessasi ajastinta useille keittoalueille.

Kun asetat ajan useille keittoalueille samanaikaisesti, kyseisillä keittoalueilla näkyvät punaiset pisteet. Minuuttinäytössä näkyy sen ajastimen asetetus, josta aika loppuu ensin. Alueen piste vilkkuu.

Näyttö näyttää seuraavalta:

3
6

(asetettu 15 minuutille)

(asetettu 45 minuutille)

15

Kun ajastimen aika on kulunut, keittoalue kytkeytyy pois päältä. Alueen kytkeydyttyä pois päältä näkyy seuraava lyhin aika-asetus, ja kyseisen alueen piste vilkkuu. Näyttö näyttää oikeanpuoleisen kuvan kaltaiselta:

30 6

(asetettu 30 minuutille)

Keittoaluetta valitessasi vastaava ajastin näkyy ajastinnäytössä.

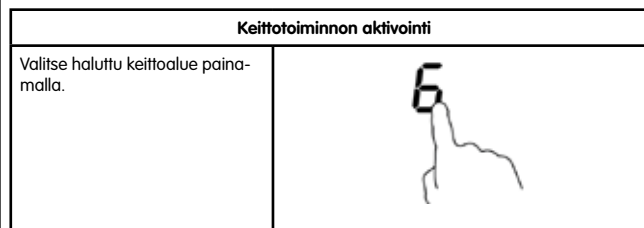
3.4.8 Keskeytystoiminto

1. Paina säädintä keittoalueiden käynnistyttyä (kaikissa näytöissä näkyy ja lämpö kytkeytyy pois päältä). Nyt voi käyttää ainoastaan säätimiä ja .
2. Painamalla painiketta uudestaan näytöissä näkyvät alkuperäiset asetukset (keittoalueet alkavat taas kuumentaa).

3.4.9 Keittotoimintosäätimen käyttäminen



Voit käyttää tätä toimintoa vettä kuumentaessasi ilmoittamaan, että vesi kiehuu.



Paina keittotoimintopainiketta (alueen näytössä näkyy 2L).	
Paina uudelleen keittotoimintopainiketta (alueen näytössä näkyy 3L).	
Paina keittotoimintopainiketta vielä kerran (alueen näytössä näkyy 5L).	
Paina keittotoimintopainiketta viimeisen kerran (alueen näytössä näkyy 0).	
Keittotoiminnon katkaiseminen	
Valitse haluttu keittoalue painamalla.	
a: Säädä haluttu taso keittoalueelle liukukytkimellä. TAI b: Paina (keittoalueelle palautuu valittu asetetus).	

- On tärkeää, että veden lämpötila ei ole liian korkea tai matala aloitettaessa (veden lämpötila voi vaikuttaa lopputulokseen).
- Veden kiehuessa kuuluu muutama piippaus, ja alueen merkivalo vilkkuu. Paina nopeasti keittotoimintosäädintä .
- Käytä sellaista keittoastiaa, jonka halkaisija vastaa vyöhykkeen kokoa.
- Älä käytä valurautaista keittoastiaa.
- Älä käytä kantta.

3.4.10 Tehdasasetettu katkaisuaika

Automaattinen katkaisutoiminto on induktiokeittotason turvallisuustoiminto. Tämä toiminto kytkee keittotason käytön jälkeen automaattisesti pois päältä, jos unohdat tehdä sen itse. Alla olevassa taulukossa on annettu tehdasasetettu katkaisuaika eri tehoasetuksille:

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

Kun keittoastia poistetaan induktiokeittotasolta, lämmitys voi katketa välittömästi, ja keittotaso kytkeytyy automaattisesti pois päältä 2 minuutin kuluttua.



Jos sinulla on sydämentahdistin, ota ennen laitteen käyttöä yhteys lääkäriisi ja keskustele mahdollisista riskeistä.

4. Ohjeita ruoanvalmistukseen



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

4.1 Ruoanvalmistusvinkkejä

- Alenna lämpöä, kun keittoastian sisältö alkaa kiehua.
- Jos käytät kantta, voit lyhentää valmistusaikaa ja säästää energiaa lämmön säilymisen ansiosta.
- Käytä ainoastaan valmistukseen tarvittavaa määrää 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, padat ja munapohjaiset tai jauholla suurustetut kastikkeet.
- Tietyjen 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 voi vaihdella 2 ja 8 minuutin välillä puolta kohti. Tunnustele pihvin kypsyyttä painelemalla – mitä kiinteämmältä se tuntuu, sitä kypsempi se on.
5. Anna pihvin levätä muutama minuutti lämpimällä paistinpannalla, jotta se mureutuu.

4.1.3 Ruoan nopea kypsennys paistamalla

1. Käytä induktiokeittotasolle tarkoitettua tasapohjaista wokkipannua tai suurta paistinpannaa.
2. Aseta kaikki valmistusaineet ja -välineet valmiiksi.

- Kypsennä ruoka nopeasti (älä jatka kypsennystä liian pitkään). Jos aiot valmistaa samalla kerralla paljon ruokaa, jaa raaka-aineet pienempiin eriin.
3. Esilämmitä pannua hetken aikaa ja kaada pannulle kaksi ruokalusikallista öljyä.
 4. Kypsennä aina ensin liha, jos aiot käyttää useita eri raaka-aineita (siirrä kypsennetty liha sivulle pitääksesi sen lämpimänä).
 5. Kypsennä vihannekset. Kun ne ovat 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 havaitseminen

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

5. Lämpöasetus

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

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

6. Kunnossapito ja puhdistaminen

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

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. Ks. kappaleen "Painikkeiden lukitseminen" ohjeet.
Kosketuspainikkeita on vaikea käyttää.	Painikkeiden päällä voi olla ohut vesikalvo, tai painat niitä sormenpäillä.	Varmista, että kosketuspainikkeet ovat kuivat ja että painat painikkeita sormenpäillä.
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 äänitelevät 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.	Induktioprosessi.	Tämä on normaalia, mutta äänen on hiljennettävä tai hävitettävä, kun alennat lämpöä.
Induktiokeittotasosta kuuluu tuulettimen ääni.	Induktiokeittotason sisäänrakennettu tuuletin on käynnistynyt elektroniikan jäädyttämiseksi 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

Induktiokeittotaso on varustettu itsediagnostiikkatoiminnolla. Tämän testin avulla sähköasentaja voi tarkistaa useiden komponenttien toiminnan tarvitsematta irrottaa keittotasoa työtasosta.

Vianmääritys

1) Käytön aikana näkyvä vikakoodi sekä suositeltu toimenpide:

Ongelma	Mahdollinen syy	Toimenpide
F1–F6	Vika lämpötila-anturissa.	Ota yhteys valmistajaan.
F9–FA	Vika tehotransistorin (IGBT) lämpötila-anturissa.	Ota yhteys valmistajaan.
FC	Liitännähäiriö näytön piirilevyn ja pääpiirilevyn välillä.	Ota yhteys valmistajaan.
E1/E2	Epänormaali verkkojännite.	Mikäli käytössä on tavallinen pistoke ja laite antaa virhekoodin E1: irrota pistoke pistorasiasta ja käännä sitä 180 astetta niin, että tapit vaihtavat paikkaa pistorasiassa; tällöin nolla- ja vaihejohtimet yhdistyvät oikein. Varmista, että virransyöttö on oikein asianmukainen. Kytke keittotaso uudestaan päälle, kun olet varmistanut, että verkkojännite on normaali.
E3/E4	Keittokeramiikkalevyn lämpötila on liian korkea.	Kytke induktiokeittotaso päälle, kun se on jäähtynyt.
E5	Transistorin (IGBT) lämpötila on liian korkea.	Kytke induktiokeittotaso päälle, kun se on jäähtynyt.

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.	
	Liitântähäiriö tehopiirilevyn ja näytön piirilevyn välillä.	Tarkista liitântä.	
	Tehopiirilevy on vioittunut.	Vaihda tehopiirilevy.	
	Näytön piirilevy on vioittunut.	Vaihda näytön piirilevy.	
Jotkin painikkeet tai LED-näyttö eivät toimi asianmukaisesti.	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 normaaliksi. Käynnistä laite uudelleen painamalla virtakytintä.	
Samana puolen keittoalueilla (esimerkiksi alue 1 ja 2) näkyy (u.)	Liitântähäiriö tehopiirilevyn ja näytön piirilevyn välillä.	Tarkista liitântä.	
	Näytön piirilevyn viestintäosa 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

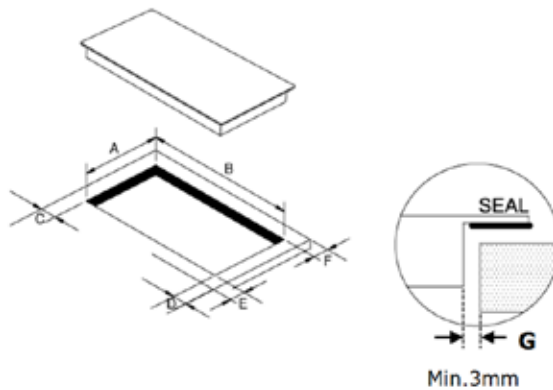
9.1 Asennusvarusteet

Tee työtason reikä piirustuksen mittojen mukaisesti.

Aukon ympärillä on oltava vähintään 50 mm leveydeltä materiaalia asennusta varten. Varmista, että työtason paksuus on vähintään 30 mm. Työtason on oltava lämpöä kestävä ja eristävä materiaalia (puun tai vastaavien kuitulevyjen / hygroskooppisten materiaalien on oltava kyllästettyjä), jotta välttyttäisiin sähköiskulta ja keittolevyn kehittämän lämmön aiheuttamilta suurilta muodonmuutoksilta. Katso alla:



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

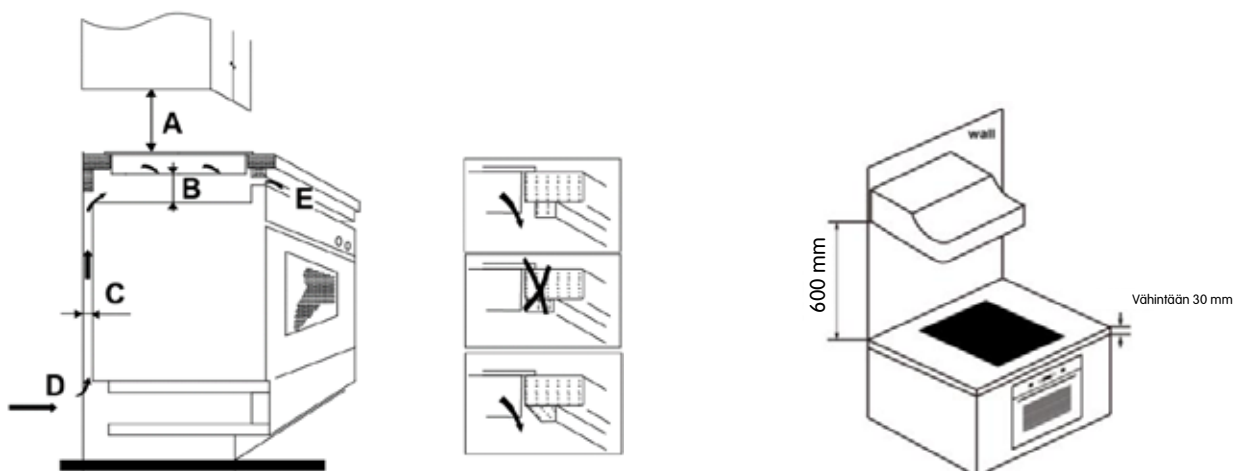


A (mm)	B (mm)	C (mm)	S (mm)	E (mm)	F (mm)	G (mm)
263	495	50 (väh.)	50 (väh.)	50 (väh.)	50 (väh.)	3 mm (väh.)

Varmista ennen jokaista käyttökertaa, että ilmanvaihto induktiokeittotason ympärillä toimii asianmukaisesti ja etteivät tulo- tai poistoilma-aukot ole tukkeutuneet. Varmista, että induktiokeittotaso on hyvässä kunnossa. Ks. taulukko alla.



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

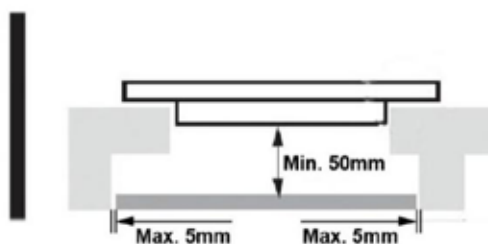


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E
600	50 (väh.)	20 (väh.)	Ilmanotto	Poistoilma: 5 mm

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 käytön aikana) on asennettava (ja kiinnitettävä ruuveilla) puinen välipohja vähintään 50 mm etäisyydelle keittotason pohjasta. Noudata alla olevia ohjeita.



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



- Liiman, jota käytetään muovi- tai puumateriaalin kiinnittämiseen keittiökaappiin, on kestävä 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 eristetystä 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 maan lakien ja asetusten mukaisesti.
- Että erotuskytkin on hyväksytty ja sen koskettimien väli on vähintään 3 mm kaikissa navoissa (tai kaikissa jännitteellisissä vaihejohtimissa, jos paikalliset sähköasennusmääräykset sallivat tämän poikkeuksen vaatimuksista).
- Että erotuskytkin on helposti keittotasoa käyttävän ulottuvilla.
- Että asennukseen mahdollisesti liittyvissä epäselvyyksissä otat yhteyttä paikallisiin rakennusviranomaisiin ja perehdyt paikallisiin säädöksiin.
- Että käytät keittotason viereisissä seinäpintoissa lämmönkestäviä materiaaleja, joiden pinta on helppo puhdistaa (esimerkiksi klinkkereitä).

9.2 Varmistettava keittotason asennuksen jälkeen:

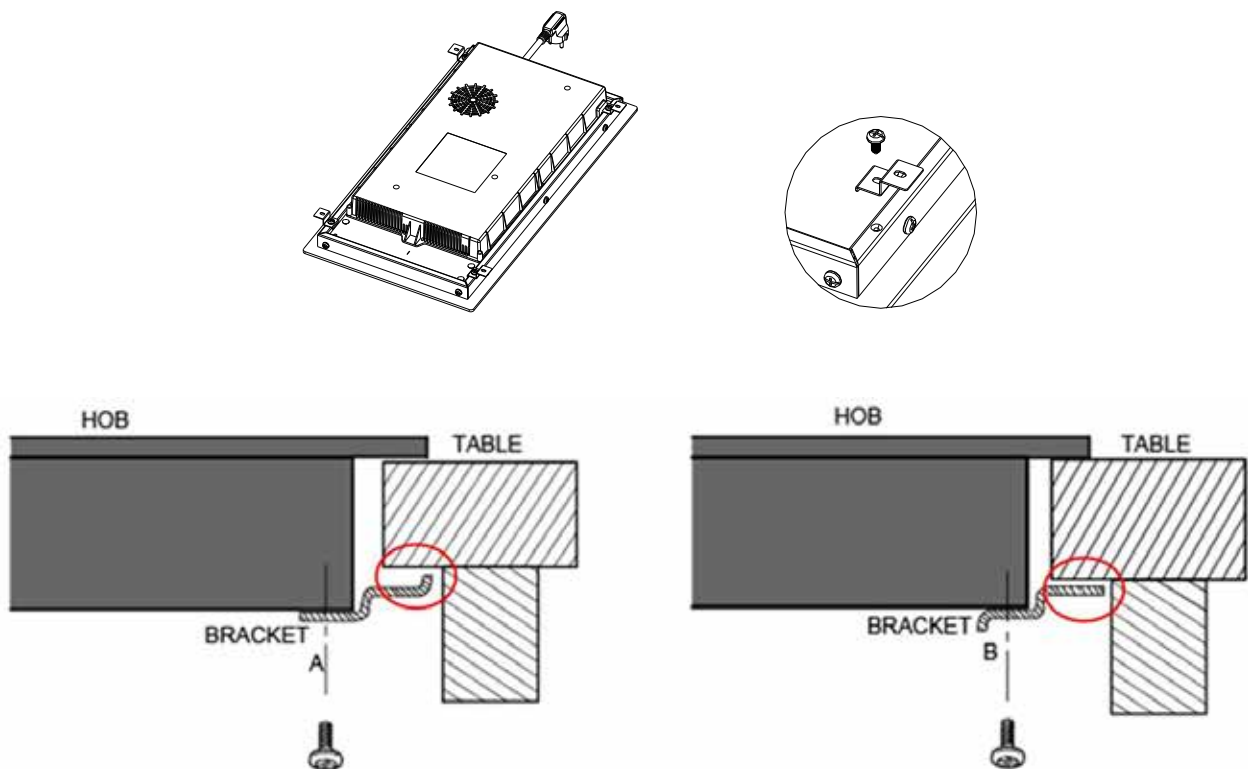
- Että liitäntäkaapeliin ei pääse käsiksi kaappien ovien tai laatikoiden kautta.
- Että ilma kiertää riittävästi kaapin ulkopuolelta keittotason alapuolelle.
- Että keittotason pohjan alle asennetaan lämpöä estävä välipohja, jos keittotaso asennetaan laatikon tai kaappitilan yläpuolelle.
- Että erotuskytkin 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 neljä kiinnikettä ruuvilla keittotason pohjaan (ks. kuva) ja kiinnitä keittotaso työtason asennuksen jälkeen. Säädä kiinnikkeitä 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. Keittotasoa ei saa asentaa suoraan astianpesukoneen, jääkaapin, pakastimen, pesukoneen tai kuivausrummun yläpuolelle (niistä tuleva kosteus voi vahingoittaa keittotason elektroniikkaa).
3. Induktiokeittotaso on asennettava siten, että se jäähtyy tehokkaasti (muutoin keittotason toimintavarmuus voi muuttua).
4. Seinän ja työtason yläpuolelle indusoituvan keittoalueen 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:

Tarkista, että kiinteistön sähköverkko on tarkoitettu keittotason vaatimalle virralle.

1. Varmista, että seinäpistorasian jännite on sama kuin arvokilvessä ilmoitettu jännite.
 2. Tarkista, että liitäntäjohdon nimelliskuormitus vastaa laitteen arvokilvessä ilmoitettua kuormitusta.
- Älä käytä sovittimia, jännitteenalentimia tai haaroituslaitteita keittotason liittämiseksi sähköverkkoon (ne voivat aiheuttaa ylikuumentumisen ja tulipalon).

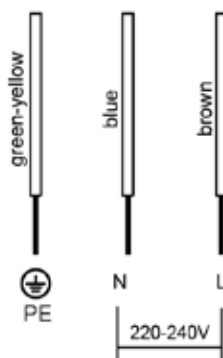
Varmista, että liitäntäkaapeli ei pääse koskemaan kuumiin komponentteihin (se on sijoitettava paikkaan, jossa sen lämpötila ei ylitä 75°C).



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

Mahdolliset muutokset saa tehdä vain pätevä sähköasentaja.

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



- Vioittuneen tai muusta syystä vaihdettavan kaapelin saa vaihtaa vain pätevä sähköasentaja.
- Jos laite liitetään suoraan sähköverkkoon, on asennettava moninapainen vikavirtasuojakytkin (kosketinväli vähintään: 3 mm).
- Asentajan vastuulla on varmistaa, että sähköliitännät on tehty oikein ja että ne täyttävät voimassa olevat turvamääräykset.
- Verkkijohtoa ei saa taivuttaa tai jättää puristuksiin.
- Tarkista verkkojohto säännöllisesti! Jos se on vaihdettava, vaihdon saa tehdä vain pätevä sähköasentaja.
- Kun keittotaso on yhdistetty verkkovirtaan: Mikäli keittotasolle ei tehdä kiinteää sähköasennusta vaan sitä käytetään pistokkeen avulla, laitteen toiminta ja kuumentuminen on tarkistettava. Mikäli tarkistuksessa saadaan virhekoodi E1, pistoketta on käännettävä 180 astetta niin, että tapit vaihtavat paikkaa pistorasiassa. E1-virhekoodin syynä voi olla vaihe- ja nollajohdinten virheellinen yhdistäminen.



Keittotason pohja sekä verkkojohto eivät ole ulottuvilla asennuksen jälkeen.



HÄVITTÄMINEN: Tuotetta ei saa heittää sekajätteisiin. Varmista, että kaikki mahdollinen jäte toimitetaan kierrätyspisteeseen.

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. Lisätietoja tuotteen asianmukaisesta hävittämisestä saa paikallisilta viranomaisilta, kierrätysasemilta ja laitteen jälleenmyyjältä.

Lisätietoja tuotteen asianmukaisesta hävittämisestä saa paikallisilta viranomaisilta, kierrätysasemilta ja laitteen jälleenmyyjältä.

EFNISYFIRLIT

1. Formáli	126
2. Kynning á tækinu	130
3. Að nota tækið	132
4. Viðmiðunarreglur fyrir eldamennsku	138
5. Hitastillingar	139
6. Umhirða og hreinsun	140
7. Ábendingar	141
8. Villuboð og eftirlit	142
9. Uppsetning	144

1. Formáli

1.1 Öryggisviðvaranir

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

1.2 Uppsetning

1.2.1 Hætta á rafhöggi

- 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 valdið rafhöggi eða dauðsfalli.

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 eða tekur það í notkun.
- Settu aldrei eldfim efni eða vörur á þetta tæki.
- Hafðu þessar upplýsingar aðgengilegar fyrir þann sem sér um uppsetningu á tækinu.

- Fara verður eftir þessum leiðbeiningum svo uppsetningin á tækinu sé viðurkennd.
- Viðurkenndur rafvirki verður að sjá um uppsetningu á tækinu og jarðtengja það.
- Tengdu tækið við rafrás sem er útbúin með rofa sem þú getur notað til að rjúfa alveg samband við raftengingu.
- Sé tækið ekki sett upp á réttan hátt getur það valdið því að ábyrgðin fellur úr gildi og réttur til að gera ábyrgðarkröfur fellur niður.
- Börn frá 8 ára aldri og fólk með skerta líkamlega getu, skerta heyrn/sjón, skerta andlega getu eða án reynslu mega aðeins nota tækið undir eftirliti til þess bærst einstaklings eða sé þeim leiðbeint um örugga notkun tækisins og að viðkomandi átti sig á öllum hættum sem fylgja notkuninni.
- Börn mega ekki leika sér með tækið. Börn mega ekki þrifa tækið eða viðhalda því án eftirlits.
- Hafi rafmagnsleiðslan skemmt skal skipt um hana af framleiðanda, þjónustufulltrúa framleiðanda eða öðrum til þess bærst einstaklingum (skemmd rafmagnsleiðsla er hættuleg).

- Viðvörðun! Ef komnar eru sprungur á yfirborðið á helluborðinu skaltu slökkva á því samstundis (helluborð úr keramikgleri eða svipuðu efni hafa íhluti sem straumur er á og sem geta þar af leiðandi valdið rafhöggi).
- Ekki setja hluti úr málm eins og hnífa, gaffla, skeiðar og lok á helluna (þeir geta orðið mjög heitir).
- Ekki nota gufuhreinsi nálægt helluborðinu.
- 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.
- VIÐVÖRUN! Ef þú skilur eftir án eftirlits á hellunni eldhúshald sem inniheldur feiti eða olíu getur það leitt til eldsvoða. Reyndu ALDREI að slökkva eld með vatni! Taktu tækið úr sambandi og settu lok eða eldvarnarteppi yfir eldinn!
- Fólk (þar með talið börn) með skerta líkamlega getu, skerta heyrn/sjón, skerta andlega getu eða án reynslu mega eingöngu nota tækið undir eftirliti ábyrgs einstaklings eða sé þeim kennd örugg notkun tækisins og þau geri sér grein fyrir öllum þeim hættum sem fylgja notkuninni.

- Gakktu úr skugga um að börn leiki sér ekki með tækið.
- Slökktu alltaf á hellunum með stjórnborðinu, treystu ekki á að pottaskynjarinn slökkvi á helluborðinu.

1.3 Notkun og viðhald

1.3.1 Hætta á rafhöggi

- Ekki nota helluborðið ef það er brotið eða á því eru sprungur. Ef það eru sprungur á yfirborði helluborðsins eða ef það er brotið skaltu samstundis taka helluborðið úr sambandi við rafmagn (úr vegginnstungu). Hafðu samband við viðurkenndan rafvirkja.
- Taktu helluborðið úr sambandi við rafmagn áður en þú þrífur það eða sinnir viðhaldi á því.
- Sé ekki farið eftir þessum leiðbeiningum getur það valdið rafhöggi eða dauðsfalli.

1.3.2 Heilbrigðishætta

- Þetta tæki uppfyllir rafsegulfræðilega öryggisstaðla.
- Ef þú ert með gangráð eða önnur ígrædd rafknúin tæki (til dæmis insúlíndælu) skaltu engu að síður hafa samband við lækni 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.
- Gættu þess að snerta ekki spanhelluborðið eða láta fót þín eða nokkuð annað komast í snertingu við annað en viðeigandi eldunaráhöld.
- Gættu þess að börn komi ekki nálægt tækinu.
- Handföng á pottum geta orðið mjög heit. Gættu þess að handfangið á pottinum sé ekki staðsett beint yfir ofan 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

- Rakblaðið á helluborðssköfunni er óvarið þegar öryggishlífin er dregin til baka. Farðu mjög varlega þegar þú notar hana, og geymdu hana alltaf þar sem börn ná ekki til.
- 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 segulmagnaða hluti (til dæmis krítarkort eða minniskort) eða raftæki (til dæmis tölvur eða MP3-spilara) nálægt tækinu, þar sem þau geta orðið fyrir áhrifum frá rafsegulsviði tækisins.
- Ekki nota tækið til að hita upp rýmið.
- Slökktu á hitasvæðinu og helluborðinu strax eftir notkun samkvæmt leiðbeiningunum í þessari handbók (með snertistýringum). 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 upp á helluborðið geta orðið fyrir alvarlegum meiðslum.
- Skildu börn aldrei eftir eftirlitslaus þar sem tækið er í notkun.
- Börn eða einstaklingar með skerta færni sem takmarkar getu þeirra til

- að nota tækið mega ekki nota tækið án eftirlits fullorðins einstaklings sem getur leiðbeint þeim. Fullorðni einstaklingurinn sem leiðbeinir verður að tryggja að barnið/einstaklingurinn með skerta færni geti notað tækið án þess að setja sjálfan sig eða umhverfið í hættu.
- Ekki gera við tækið eða skipta um neinn íhlut í því nema það sé tilgreint sérstaklega í handbókinni. Allt annað viðhald ætti að vera framkvæmt af viðurkenndum rafvirkja.
 - Ekki láta þunga hluti vera á eða falla á helluborðið.
 - Ekki standa á helluborðinu.
 - Ekki nota eldunaráhöld með skemmdum brúnum, og ekki draga eldunaráhöld yfir helluborðið – það getur valdið skemmdum á gleryfirborðinu.
 - Ekki nota stálull, grófa eldhússvampa eða önnur svarfefni til að hreinsa helluborðið (þar sem það getur rispað gleryfirborðið).
 - 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 og 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 mega eingöngu vera í grennd við tækið ef þau eru undir stöðugri umsjón.

Til hamingju með nýja spanhelluborðið þitt!

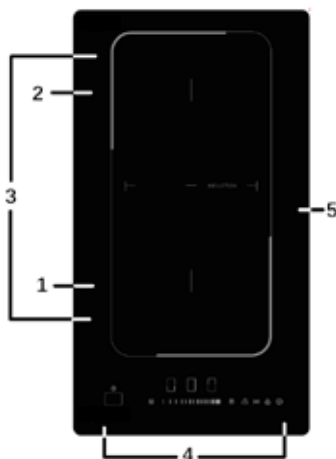
Við mælum með að þú lesir þessar leiðbeiningar/handbók um uppsetningu vandlega þannig að þú skiljir hvernig á að setja tækið upp og nota það á réttan hátt.

Sjá 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 1800/3300 W
2. Svæði fyrir hámark 1800/3300 W
3. Breytilegt spanhellusvæði 3000 W
4. Stjórnborð
5. Glerplata

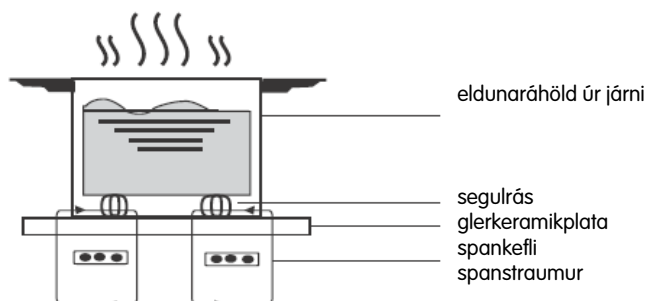
2.2 Stjórnborð



1. Snertistjórnborð fyrir ræsingu/tímamæli
2. ON/OFF stýring á hitasvæðum
3. Setja í biðstöðu
4. Læsingarhnappur
5. ON/OFF
6. „Halda heitu“ stýring
7. Orkuaukningarstýring
8. Eldunarvirkni
9. Tímamælir

2.3 Virkni tækisins

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



2.4 Áður en þú notar nýju spanhelluna

- Lestu þessar leiðbeiningar, sérstaklega kaflann með öryggisviðvörðum!
- Fjarlægðu plastfilmuna af spanhelluborðinu ef við á.

2.5 Tæknilýsingar

Eldunarhella	CIH4331S
Hitasvæði	2 svæði
Netspenna	220–240 VAC, 50 eða 60 Hz
Uppsett raforka	3500 W
Ummál tækisins: l x b x h (mm)	288 x 520 x 60
Stærð á útskornu gati: A x B (mm)	263 x 495

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

Gerðarheiti	CIH4331S
Gerð helluborðs	Innbyggt spanhelluborð
Fjöldi hitasvæða og/eða hitasviða	1 svæði (í miðju), 2 samsett svæði 2 svæði, fremra og aftara svæði sjálfstætt
Upphitunartækni (spanhitasvæði og -hitasvið, geislahitasvæði, eldavélarhellur)	Spanhitasvæði
Fyrir hitasvæði eða hitasvið sem ekki eru hringlaga: lengd og breidd yfirborðs hitasvæðis eða hitasviðs (námundað að næstu 5 mm, lengd x breidd)	39,5 x 19,5 cm
Orkunotkun og hitasvæði/hitasvið reiknað á hver kg (EC rafmagnsbúnaður í eldhúsi)	Aftari: 178,9 Wh/kg Fremri: 175,3 Wh/kg Miðja: 183,6 Wh/kg
Orkunotkun á helluborð reiknað á hver kg (EC rafmagnshella)	179,3 Wh/kg

Orkusparnaður

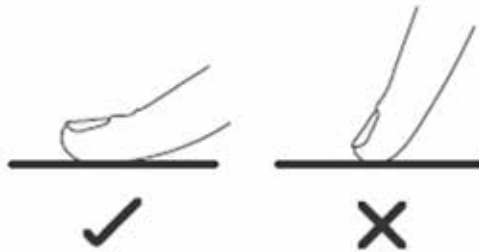
Farðu eftir ráðleggingunum hér fyrir neðan til að spara orku við matargerð.

- 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. Að nota tækið

3.1 Snertistjórnborð

- Stjórnborðið bregst við snertingu, þannig að þú þarft ekki að ýta fast.
- Ýttu með fremsta lið fingursins, en ekki bara með fingurgómnum.
- Þegar hnappurinn er virkjaður heyrst píp.
- Gættu þess að stjórnborðið sé alltaf hreint og þurr og að það séu ekki neinir hlutir settir ofan á það (til dæmis áhöld eða tuskur). Jafnvel örflítið vatn getur gert það að verkum að erfitt er að nota stjórnborðið.



3.2 Eldunaráhöld sem hægt er að nota



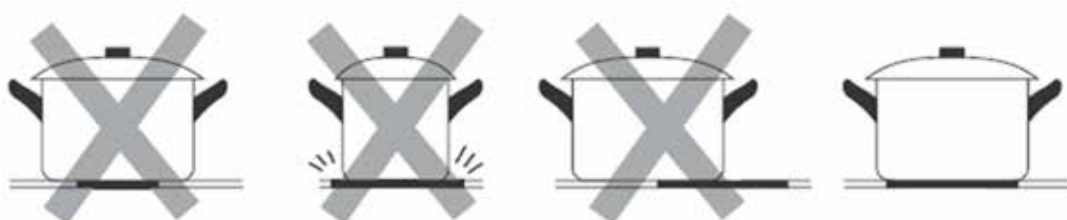
- Notaðu eingöngu potta með botni sem hentar fyrir spanhellur. Athugaðu hvort það er spanmerking á umbúðunum eða neðan á eldunaráhaldinu.
- Þú getur kannað hvort eldunaráhaldið hentar fyrir spanhellur með því að nota segulstál. Haltu segulstálinu að botni eldunaráhaldsins. Ef það festist við eldunaráhaldið hentar það fyrir spanhellur.
- Ef þú átt ekki segulstál:
 1. Helltu smá vatni í eldunaráhaldið sem þú vilt athuga.
 2. Ef skjárin blikkar ekki og vatnið hitnar hentar potturinn fyrir spanhellur.
- Eldunaráhöld úr eftirfarandi hráefnum henta ekki fyrir spanhellur, hreint ryðfrítt stál, ál eða kopar án segulbotns, gler, tré, postulín, keramik og leir.



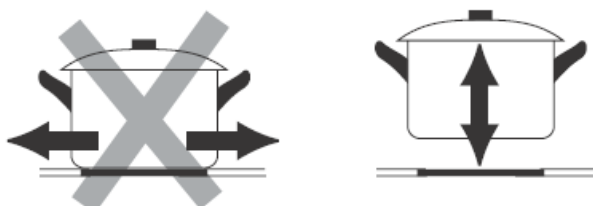
Ekki nota eldunaráhöld með skemmdum brúnum eða kúptum/íhvolfum botni.



Gakktu úr skugga um að botninn á eldunaráhaldinu sé sléttur, að hann liggi alveg flatur til móts við glerborðið og að hann sé af sömu stærð og hitasvæðið. Notaðu eldunaráhöld af stærð sem samrýmist stærð hitasvæðisins. Orkunýtingin er skilvirkust þegar potturinn/pannan er nokkru stærri en hitasvæðið (það dregur úr orkunýtingu ef áhaldið er minna en hitasvæðið). Hættu er á að hellan greini ekki eldunaráhöld sem eru minni en 140 mm í þvermál. Settu eldunaráhöld alltaf á miðjuna á hitasvæðunum.



Lyftu eldunaráhaldinu alltaf af spanhellunni en dragðu það ekki (glerborðið getur rispast).






3.3 Stærð eldunaráhalda

Hitasvæðin aðlaga sig sjálfvirk (upp að vissu marki) að þvermáli eldunaráhaldsins. Þvermálið á eldunaráhaldinu verður samt að falla sem best að stærð hitasvæðisins. Settu eldunaráhaldið mitt á hitasvæðið (þannig vinnur hellan á sem skilvirkastan hátt).

Hitasvæði	Þvermál botns eldunaráhaldsins	
	Lágm. (mm)	Hám. (mm)
1, 2	140	200
breytilegt spanhellusvæði	220	200 × 400

3.4 Notkun

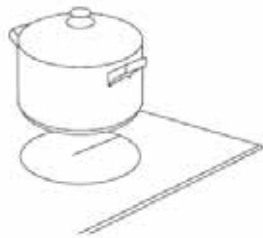
3.4.1 Byrjað að elda

Þrýstu á ON/OFF. Þegar kveikt er á helluborðinu heyrst eitt píp, tímamælirinn sýnir (00) og ON/OFF stýring hitasvæðis sýnir  eða  eða  sem gefur til kynna að spanhelluborðið sé í biðstöðu.

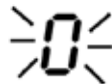


Settu hentugt eldunaráhald á hitasvæðið sem þú vilt nota.

- Gættu þess að botninn á eldunaráhaldinu og yfirborðsfletir hitasvæðisins séu hreinir og þurrir.

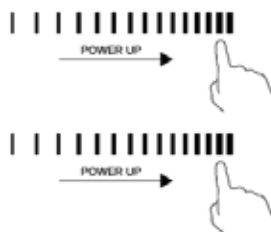


Þrýstu á ON/OFF stýringuna fyrir hitasvæðið (gátljós við hliðina á lyklinum byrjar að blikka).



Stilltu hitann með því að þrýsta á hitastýringuna.

- Ef þú velur ekki hitastillingu innan 1 mínútu slökkvar sjálfvirk á spanhelluborðinu. Ef það gerist þarftu að byrja á ný frá og með 2. þrepi.
- Þú getur breytt hitastillingunni hvenær sem er á meðan eldamenskunni stendur.



Ef 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 á hitasvæðinu.

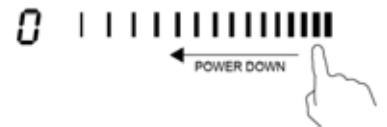
Það slökkvar sjálfvirk á skjánum eftir 1 mínútu ef ekkert viðeigandi eldunaráhald er á hitasvæðinu.

3.4.2 Að ljúka eldamenskun

Þrýstu á takka fyrir það hitasvæði sem þú vilt slökkva á.



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



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



Gættu þess 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).



3.4.3 Notkun á orkuaukningu

Orkuaukning virkjuð

Þrýstu á til að velja hitasvæði.



Þegar þú þrýstir á orkuaukningarhnappinn B birtist táknið (b) á svæðisvísunum og hámarksorka fer í gang.



Slökkt á orkuaukningu

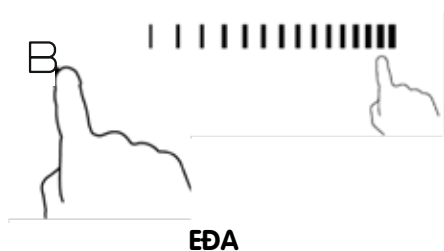
Þrýstu til að velja það hitasvæði sem þú vilt slökkva á orkuaukningu.



a: Þrýstu á orkuaukningarhnappinn B til að stilla hitasvæðið aftur á upprunalega stillingu.

EDA

b: Þrýstu á hnappinn til að stilla á rétt hitastig hitasvæðisins.



Ath!

- Þessi virkni er fyrir hendi fyrir öll hitasvæðin.
- Hitasvæðið fer sjálfvirk aftur á upphaflega stillingu eftir 5 mínútur.
- Þegar orkuaukning er virkjuð á fyrsta hitasvæðinu, eru hin hitasvæðin sjálfvirk takmörkuð við 2. stig eða lægra (og öfugt).
- Ef upphaflega stillingin var 0 fer hún aftur á 9 eftir 5 mínútur.

3.4.4 Að halda heitu

Halda heitu virkjað	
Þrýstu á til að velja hitasvæði.	
Þrýstu á Halda heitu stillinguna (gáttljós svæðisins sýnir).	
Slökkt á Halda heitu	
a) Þrýstu á til að velja hitasvæði.	
b) Þrýstu á hitastýringuna (hitasvæðið fer aftur á valda stillingu).	

3.4.5 Breytilegt spanhellusvæði



- Þetta svæði er hægt að nota sem eitt stórt svæði eða sem tvö mismunandi minni svæði.
- Þetta sveigjanlega spanhellusvæði samanstendur af tveimur sjálfstæðum spanöldum sem hægt er að stjórna sitt í hvoru lagi. Þegar það er notað sem eitt stórt svæði slökkvar sjálfkrafa eftir 1 mínútu á þeim hluta svæðisins sem eldunarháaldið þekur ekki.
- Farðu eftir eftirfarandi leiðbeiningum um að setja eldunarháald þannig á helluna að hún skynji það rétt og dreifi hitanum jafnt:
 - Í fram- eða afturhluta sveigjanlega svæðisins þegar þvermál eldunarháldsins er minna en 22 cm.
 - Valfrí staða fyrir stærri potta/pönnur.
- Dæmi um góða og slæma staðsetningu eldunarhálda.





Eins og eitt stórt svæði	
Þú þarft bara að þrýsta á viðkomandi hnappa til að nota sveigjanlega spanhellusvæðið eins og eitt stórt svæði.	
Hitastillingin virkar eins og á venjulegu svæði.	
Ef eldunarháaldið er fært frá fremri hluta á aftari hluta (eða öfugt) þú greinir sveigjanlega spanhellusvæðið sjálfvirk nýja staðsetningu og viðheldur sömu hitastillingu.	
Ef þú vilt setja eitt eldunarháald til viðbótar á hellu þrýstir þú bara á viðkomandi hnapp (eldunarháaldið greinist sjálfvirk).	
Eins og tvö sjálfstæð svæði	
Til að nota sveigjanlega spanhellusvæðið sem tvö sjálfstæð svæði þarft þú bara að þrýsta á viðkomandi hnappa.	
OR	

3.4.6 Læsa stýringum

- 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 lástáknið 	Glugginn með tímamælinum sýnir (Lo)
Aflæsa stjórnborði	
Þrýstu á lástáknið 	í nokkrar sekúndur.



Þegar stjórnborðið er læst virkar eingöngu ON/OFF aðgerðin . Þú getur hvenær sem er slökkt á spanhellunum með því að þrýsta á ON/OFF  í neyðartilfelli (áður en þú notar helluna á ný þarftu þó að opna læsinguna).

3.4.7 Tímamælisskjár

Þú getur notað tímamælinn á tvo mismunandi vegu:

- Sem mínútuteljara (þá slökknar ekki á neinu hitasvæði þegar valinn tími er liðinn).
- Til að slökkva á einu eða fleiri hitasvæðum (þegar valinn tími er liðinn). Hámarksfímalengd tímamælis: 99 mínútur.

a) Nota tímamæli sem mínútuteljara

Ef þú velur ekki neitt hitasvæði

Gættu þess að helluborðið hafi verið ræst og að minnsta kosti eitt hitasvæði sé í gangi. ATH! Þú getur notað mínútuteljarann þótt ekkert hitasvæði hafi verið valið. Þrýstu á tímamælinn (10 birtist á glugganum með tímamælinum og 0 blikkar).



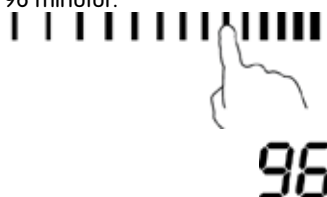
Stilltu tímann með því að þrýsta á hitastýringuna (til dæmis 6).



Þrýstu aftur á tímamælinn (1 blikkar).



Stilltu tímann með því að þrýsta á hitastýringuna (til dæmis 9). Nú er tímamælinn stilltur á 96 mínútur.



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

00

b) Tímamælinn stilltur til að slökkva á einu eða fleiri hitasvæðum

Þessi aðgerð slekkur á völdum hitasvæðum þegar tímamælinn er útrunninn.

Hitasvæði stillt

Þrýstu til að velja það hitasvæði sem þú vilt stilla tímnn á.



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



Stilltu tímnn með því að þrýsta á hitastýringuna (til dæmis 6).



Þrýstu aftur á tímamælinn (1 blikkar).



Stilltu tímnn með því að þrýsta á hitastýringuna (til dæmis 9). Nú er tímamælinn stilltur á 96 mínútur.



Niðurtalningin byrjar strax og búið er að stilla tímnn. Í glugganum birtist tímnn sem eftir er og tímamælinn blikkar í 5 sekúndur.

96

Þegar eldunartímnn er liðinn slökknar sjálfvirk á hitasvæðinu.

00



- 1) Þetta hefur engin áhrif á önnur hitasvæði sem ræst voru á undan þessu.
- 2) Það kviknar á rauða punktinum við hliðina á orkuvísunum til að gefa til kynna að svæðið sé valið.



Fleiri hitasvæði stillt

Fylgdu eftirfarandi leiðbeiningum til að stilla fleiri hitasvæði. Þegar þú stillir tímarnum fyrir fleiri hitasvæði samfímis birtast punktar fyrir viðkomandi hitasvæði. Mínutuskjárnir sýnir stöðu þess tímamælis sem fyrst rennur út. Punkturinn fyrir hitasvæðið blikkar.

Glugginn birtist eins og sýnt er hér að neðan:



(stillt á 15 mínútur)

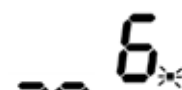


(stillt á 45 mínútur)



Þegar tímarnum á tímamælinum er liðinn slökkvar á hitasvæðinu.






Þegar slökkt hefur verið á svæðinu birtist stysta gildandi tímastilling og punkturinn fyrir hitasvæðið blikkar. Glugginn lítur út eins og á myndinni til hægri:



(stillt á 30 mínútur)

Þegar hitasvæði er valið, sést tímamælir þess á skjánum.

3.4.8 Hitasvæði sett í biðstöðu







1. Þegar kveikt hefur verið á hitasvæðunum er þrýst á hnappinn  (allir skjáir sýna  og það slökkvar á hitanum). Nú er eingöngu hægt að nota hnappana  og .
2. Þrýstu aftur á  til að sjá upphaflegu stillinguna á skjánum (hitasvæðin byrja að hita á ný).


3.4.9 Notkun á eldunarstilli



Það má nota þessa stillingu til að minna sig á að suða sé komin upp í vatni sem á að sjóða.

Að virkja eldunaraðgerð	
Þrýstu á til að velja hitasvæði.	

Þrýstu á eldunarstillinn  (gátljós svæðisins sýnir 2L).	
Þrýstu á eldunarstillinn  á ný (gátljós svæðisins sýnir 3L).	
Þrýstu á eldunarstillinn  einu sinni enn (gátljós svæðisins sýnir 5L).	
Þrýstu á eldunarstillinn  í síðasta sinn (gátljós svæðisins sýnir 0).	
Að rjúfa eldunarferli	
Þrýstu á til að velja hitasvæði.	
a: Þrýstu á hnappinn til að stilla á rétt hitastig hitasvæðisins. EDA	
b: Þrýstu á  (hitasvæðið fer aftur á valda stillingu).	

- Mikilvægt er að vatnið sé hvorki og heitt né kalt þegar eldun hefst (hitastig vatnsins getur haft áhrif á útkomuna).
- Þegar vatnið sýður heyrast nokkur hljóðmerki og vísir svæðisins blikkar. Þrýstu stutt á eldunarstillinn .
- Notaðu eldunaráhöld af stærð sem samrýmist stærð hitasvæðisins.
- Ekki nota potta/pönnur úr steypujárni.
- Notaðu ekki lok.

3.4.10 Sjálfgefinn eldunartími

Sjálfvirki rofinn er öryggisbúnaður fyrir spanhelluna. Hann slökkur sjálfkrafa á helluborðinu ef þú gleymir að slökkva á því að notkun lokinni. Sjálfgefinn eldunartími fyrir mismunandi orkustillingar má finna í töflunni hér fyrir neðan:

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

Þegar eldunaráhald er tekið af spanhelluborði ætti hitun að hætta samstundis og slökkna sjálfvirkt á helluborðinu eftir 2 mínútur.



Ef þú ert með gangráð skaltu hafa samband við lækni þinn og ræða mögulega áhættu áður en þú tekur tækið í notkun.

4. Viðmiðunarreglur fyrir eldamennsku



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

4.1 Eldunarleiðbeiningar

- Lækkaðu hitastigið þegar það fer að sjóða í pottinum.
- Ef þú notar lok getur þú stýtt eldunartímann og sparað orku því hitinn helst í pottinum.
- 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 eldunaráferð verður maturinn mjög góður og vel eldaður þar sem bragðið fær að þróast án þess að maturinn sé ofeldaður. Á þennan hátt á til dæmis að elda súpur, steikur og sósar sem byggjast á eggjum/hveiti.
- Við tiltekna matargerð (þar með talið að sjóða hrísgrjón með ísogaðferðinni) getur hitinn þurft að vera aðeins hærri en lægsta stillingin (þannig tryggir þú að maturinn sé rétt eldaður og 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 bilinu 2 til 8 mínútur á hvorri hlið. Þrýstu á steikina til að kanna hversu vel elduð hún er – því stífari sem hún er þeim mun gegnumsteiktari er hún.
5. Láttu steikina hvíla í nokkrar mínútur á heitri steikarpönnu svo hún verði meyr.

4.1.3 Hrærsteikja mat

1. Notaðu wokpönnu með sléttum botni eða stóra steikarpönnu ætlaða spanhellu.
2. Vertu tilbúin/n með öll hráefni og öll áhöld. Steiktu matinn á skömmum tíma (það á ekki að taka langan tíma að steikja). Ef þú ætlar að steikja mikið magn af mat skalt þú skipta hráefnunum upp í minni skammta.
3. Forhitaðu pönnuna í stutta stund og helltu tveimur matskeiðum af olíu á hana.
4. Byrjaðu alltaf á að elda kjötið fyrst ef þú ætlar að elda mörg ólík hráefni (settu kjötið sem búið er að elda til hliðar til að halda því heitu).
5. Steiktu grænmetið. Þegar það er orðið heitt og er enn stökkt skaltu lækka hitann á hitasvæðinu, settu síðan kjötið á pönnuna og bættu sósunni út á.
6. Hrærðu hráefnunum varlega saman og passaðu að þau séu orðin heit í gegn áður en þú tekur pönnuna af hellunni.
7. Berðu matinn strax á borð!

4.2 Greining á litlum hlutum

Ef pottur/panna sem er of litill eða ekki segulmögnuð (til dæmis úr áli) eða annar lítil hlutur (til dæmis hnifur, gaffall eða lykill) er settur á helluborðið, fer það sjálfkrafa í biðstöðu eftir um það bil 1 mínútu. Viftan heldur áfram að kæla niður spanhelluborðið í 1 mínútu í viðbót.

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"> • hita lítið magn af mat á lágum hita • bræða súkkulaði, smjör og mat sem brennur fljótt • hæga suðu • hæga hitun
3-4	<ul style="list-style-type: none"> • hita upp aftur • hraða suðu • sjóða hrísgrjón
5-6	<ul style="list-style-type: none"> • pönnukökur
7-8	<ul style="list-style-type: none"> • léttsteikja • elda pasta
9/P	<ul style="list-style-type: none"> • steikja • brúna • ná upp suðu á súpu • sjóða vatn

6. Hreinsun og umhirða

Hvað?	Hvernig?	Mikilvægt!
Almenn óhreinindi á glerinu (fingraför, blettir, óhreinindi eftir mat eða eftir eitthvað matarkyns sem ekki inniheldur sykur)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Taktu helluborðið úr sambandi við rafmagn. 2. Berðu á hreinsiefni fyrir helluborð á meðan gleryfirborðið er enn volgt (ekki heitt!). 3. Skolaðu efnið af yfirborðinu og þurrkaðu það með hreinni tusku eða eldhúspappír. 4. Settu rafmagn á helluborðið. 	<ul style="list-style-type: none"> • Þegar straumurinn er tekinn af helluborðinu sést ekki gátljós fyrir heit hitasvæði (H) en þau kunna engu að síður enn að vera heit! Farðu mjög varlega. • Grófir þvottasvampar, 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. • Skildu engar leifar af hreinsiefninu eftir á helluborðinu (það geta komið blettir á glerið).
Slettur, afgangar sem hafa bráðnað og sykurbrað á glerinu	<p>Fjarlægðu þannig lagað samstundis af spanhelluborðinu með sköfu (eða svipuðu áhaldi sem hentar á spanhelluborð).</p> <p>Gættu þess að skemma ekki yfirborðið á hitasvæðinu.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Taktu helluborðið úr sambandi við rafmagn. 2. Haltu sköfunni/áholdinu með 30° halla og skafðu matarleifar eða það sem helltist niður af hitasvæðinu (yfir á kaldan hluta helluborðsins). 3. Hreinsaðu leifarnar/það sem helltist niður með borðtusku eða eldhúspappír. 4. Fylgdu skrefum 2–4 í Hversdagsleg óhreinindi á glerinu (sjá hér að ofan). 	<ul style="list-style-type: none"> • Hreinsaðu blettina strax (til dæmis mat sem hefur bráðnað eða með sykri eða það sem hefur hellst niður). Ef blettirnir eru enn á hellunni þegar hún kólnar getur orðið erfitt að ná þeim af (þeir geta jafnvel skemmt glerið varanlega). • Hætta á skurðsárum: Þegar öryggishlífín 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.
Þegar hellist niður á snertistjórnborðið	<ol style="list-style-type: none"> 1. Taktu helluborðið úr sambandi við rafmagn. 2. Þurrkaðu upp það sem helltist niður. 3. Þerraðu yfirborðið á snertistjórnborðinu með hreinum rökum svampi eða tusku. 4. Nuddaðu svæðið þar til það er orðið alveg þurr (notaðu eldhúspappír). 5. Settu rafmagn á helluborðið. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ef það er vökvi á keramikhelluborðinu gæti slökknað á því (það heyrir hljóðmerki) og snertistjórnborðið virkar jafnvel ekki. Þerraðu svæðið þar sem snertistjórnborðið er áður en þú kveikir aftur á helluborðinu.

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 á. Athugaðu hvort húsið sé rafmagnslaust. Hafðu samband við viðurkenndan rafvirkja ef þú ert viss um að það sé ekki rafmagnslaust eða eitthvað þvíumlíkt.
Snertistjórnborðið virkar ekki.	Stjórnborðið er læst.	Taktu læsinguna af stjórnborðinu. Sjá leiðbeiningar í kaflanum Læsa stjórnborði.
Það er erfitt að nota snertistjórnborðið.	Orsökinn kann að vera sú að það er þunnt lag af vatni á stjórnborðinu eða þú notar fingurgóminn til að þrýsta á.	Gættu þess að snertistjórnborðið sé þurr og að þú þrýstir með öllum fremsta lið fingursins á stjórnborðið.
Glerið er rispað.	Það eru grófar brúnir á eldunaráhöldunum. Notaður er annað hvort rangur svampur sem rispar eða rangt hreingerningaefti til að þrifa helluborðið.	Notaðu eldunaráhöld með sléttum og jöfnum botni. Sjá kaflann Eldunaráhöld sem hægt er að nota. Sjá kaflann Umhirða og hreinsun.
Það heyrast hljóð þegar sumir pottar eru notaðir (snark eða smellir).	Ástæðan getur verið gerð eldunaráhaldsins (fleiri en ein málmtegund sem titra á mismunandi 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.	Spanferlið.	Þetta er eðlilegt en suðið ætti að minnka eða hætta alveg að heyrast þegar þú lækkar hitann.
Það heyrast víftuhljóð frá spanhelluborðinu.	Innbyggða kæliviftan í spanhelluborðinu er farin í gang til að kæla niður rafbúnaðinn og koma í veg fyrir að hann ofhitni. Viftan getur gengið áfram jafnvel eftir að búið er að slökkva á spanhelluborðinu.	Þetta er eðlilegt. Ekki taka rafmagn af spanhelluborðinu á meðan viftan er í gangi.
Eldunaráhöld verða ekki heit og birtast ekki á skjánum.	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 ekki rétt sett á miðju þess.	Notaðu eingöngu eldunaráhöld sem henta fyrir spanhellur. Sjá 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 hitasvæði hefur óvænt slökkt á sér, hljóðmerki heyrast og villukóði birtist (yfirléitt skiptast á einn eða tveir tölustafir á tímamæliskjánum).	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 úr eldhúsbörðinu.

Bilanagreining

1) Bilanakóði sem birtist við notkun og ráðlögð viðbrögð:

Vandamál	Möguleg orsök	Viðbrögð
F1–F6	Galli í hitaskynjara.	Hafðu samband við framleiðandann.
F9–FA	Bilun í hitaskynjara fyrir smára (IGBT).	Hafðu samband við framleiðandann.
FC	Tengivilla á milli skjáprentplötu og aðalrókrásabrettis.	Hafðu samband við framleiðandann.
E1/E2	Óeðlileg rafspenna.	Sé venjuleg kló notuð og villuboðin E1 birtast er klóin tekin úr sambandi við innstunguna og snúið í 180° svo tengin skipti um stöðu og núll og fasi snúi rétt í henni. Gakktu úr skugga um að raftenging sé rétt. Kveiktu aftur á þegar þú hefur fullvissað þig um að raftengingin sé eðlileg.
E3/E4	Hitastigið glerhellunnar er of hátt.	Endurræstu spanhelluborðið þegar það hefur kólnað.
E5	Smárinn (IGBT) er of heitur.	Endurræstu spanhelluborðið þegar það hefur kólnað.

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.	
	Tengivilla á milli rafrásaspjalds og skjáprentplötu.	Athugaðu tenginguna.	
	Rafrásaspjaldið er skemmt.	Skiptu um rafrásaspjald.	
	Rafrásaspjald fyrir skjá er skemmt.	Skiptu um rafrásaspjald fyrir skjá.	
Ákveðnir hnappar eða LED-skjárinn virka 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 á skjánum.	Röng gerð af eldunaráhaldi.	Notaðu rétta gerð af potti/pönnu (sjá leiðbeiningar um notkun).	Rafrásin fyrir greiningu á eldunaráhöldum er skemmd (skiptu um prentásaspjaldið).
	Ummálið á eldunaráhaldu er of lítið.	Tækið hefur ofhitnað. Bíddu þangað til hitastigið er orðið eðlilegt. Þrýstu á ON/OFF til að kveikja á tækinu.	
	Hellan hefur ofhitnað.		
Hitasvæðin á sömu hlið (til dæmis svæði 1 og 2) sýna (u.)	Tengivilla á milli rafrásaspjalds og skjáprentplötu.	Athugaðu tenginguna.	
	Samskiptahluti skjáprentplötu er skemmdur.	Skiptu um skjáprentplötu.	
	Aðalrökrásabrettið er skemmt.	Skiptu um rafrásaspjald.	
Viftumótorinn hljómar undarlega.	Viftumótorinn er bilaður.	Skiptu um viftu.	

Ofangreind dæmi eru ætluð til að hjálpa þér við bilanagreiningu 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

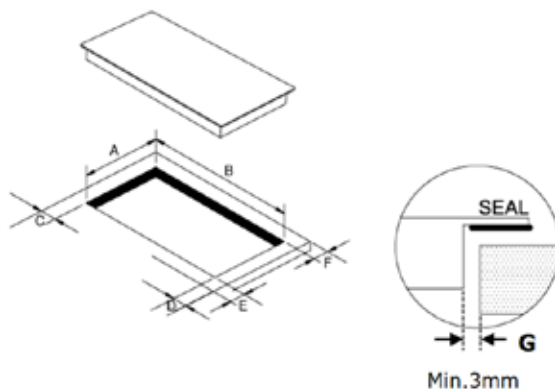
9.1 Uppsetningabúnaður

Skerðu úr vinnuborðinu í samræmi við þau mál sem gefin eru upp á teikningunni.

Það þarf að vera borðefni í a.m.k. 50 mm í allar áttir til festingar við uppsetningu. Gakktu úr skugga um að þykktin á vinnuborðinu sé að minnsta kosti 30 mm. Veldu vinnuborð úr hitaþolnu og einangrandi efni (timbur eða áþekkar trefjaplötur/gleypið efni þarf að vera gegndreypt) til að komast hjá rafhöggi og meiriháttar afmyndun vegna hitans sem helluborðið gefur frá sér. Sjá hér fyrir neðan:



ATH! Öryggisfjarlægð á milli hliðanna á helluborðinu og innra yfirborðs vinnuborðsins skal vera minnst 3 mm.

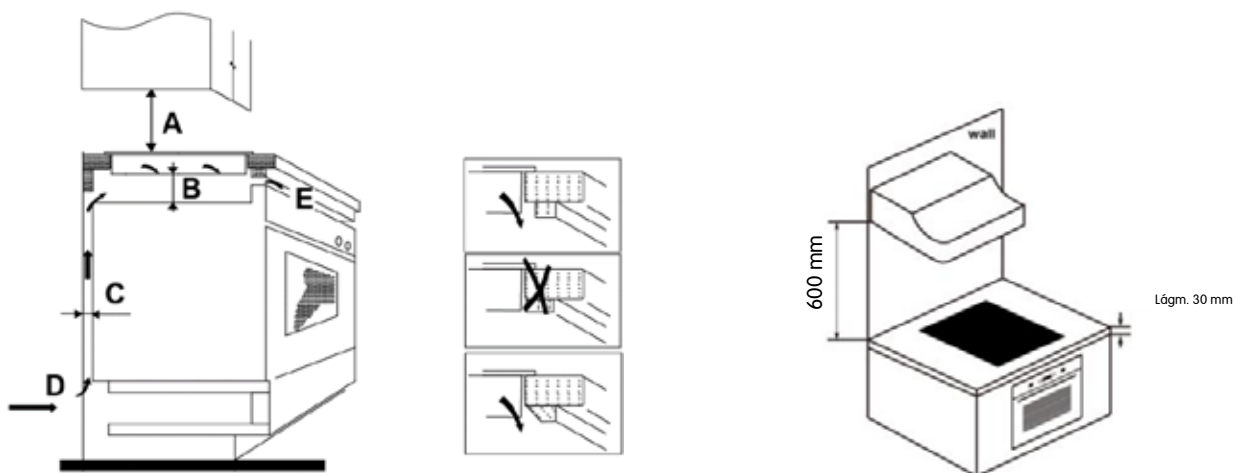


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)	G (mm)
263	495	50 (lágmark)	50 (lágmark)	50 (lágmark)	50 (lágmark)	3 mm (lágmark)

Gakktu úr skugga um að spanhelluborðið sé rétt 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.

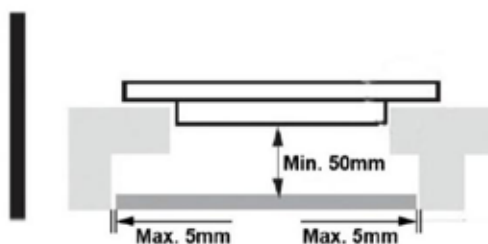


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
600	50 (lágmark)	20 (lágmark)	Lofinntak	Loftúttak 5 mm

VIÐVÖRUN!

Tryggðu að loftræstingin sé nægilega góð

Gakktu úr skugga um að spanhelluborðið sé vel loftræst og að ekkert loki fyrir loftinntak eða loftúttak. Komdu í veg fyrir slysasneringu við heitan neðri hluta helluborðsins (eða rafstuð á meðan vinnu standur) með því að setja upp tréplötu (og festa með skrúfum) 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 (annars geta límdir fletir losnað).
- 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 (gættu þess 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 haft fyrir ofan hann.
- Að uppsetningin uppfylli allar kröfur í þessum notkunarleiðbeiningum og viðeigandi staðla og reglugerðir.
- Að hentugur skilrofi, sem getur alveg rofið samband við rafteyngingu, sé settur upp varanlega og festur og staðsettur samræmi við innlend lög og reglugerðir.
- Að skilrofinn sé af viðurkenndri gerð og með að lágmarki 3 mm loftbil á milli tengipunkta á öllum rafskautum (eða á öllum virkum fasaleiðurum, ef innlend lög um uppsetningu rafbúnaðar leyfa það frávik frá kröfum).
- Að það sé gott aðgengi að skilrofanum fyrir þann sem notar helluborðið.
- Að þú leitir til byggingaryfirvalda á staðnum og skoðir staðbundnar reglur ef þú ert í vafa með uppsetninguna.
- Að notað sé hitaþolið efni með yfirborði sem auðvelt er að þrifa (t.d. keramikflísar) á veggum umhverfis 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 skilrofanum fyrir þann sem notar helluborðið.

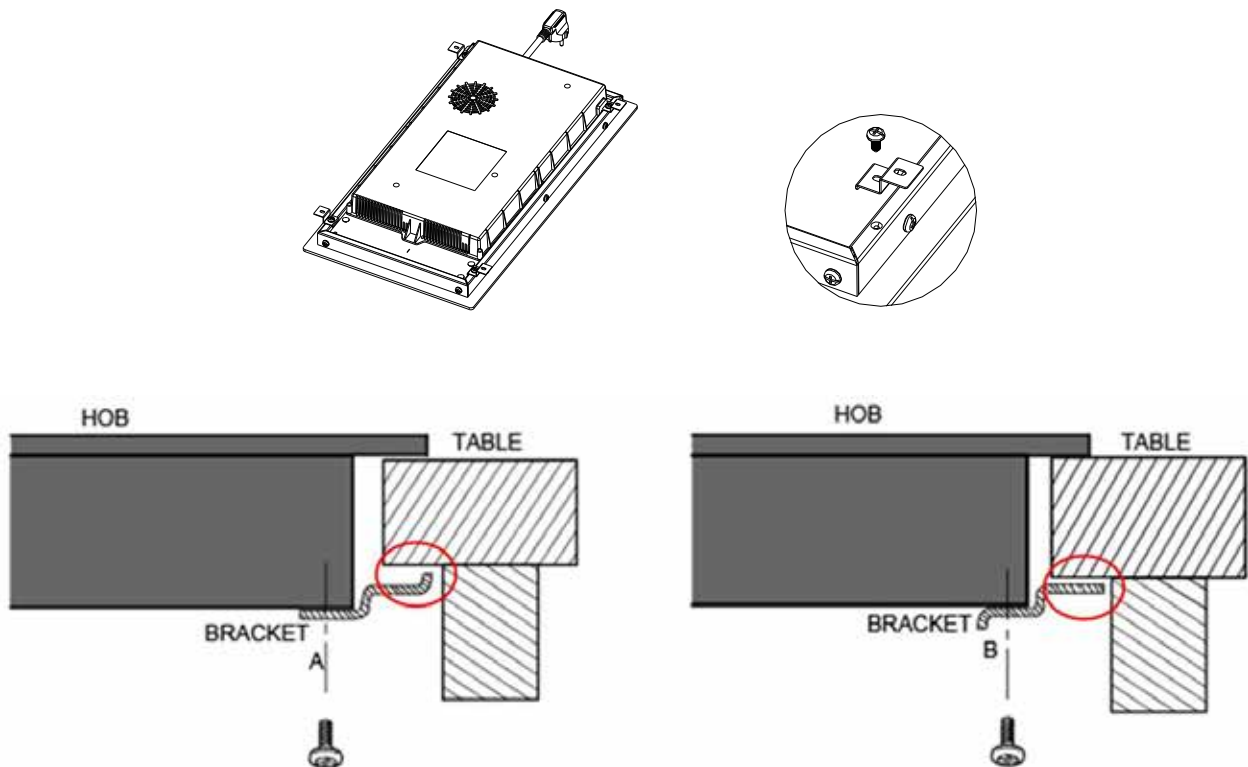
9.4 Áður en festingar eru staðsettar

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

9.5 Festingar stilltar af

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

Stilltu festingarnar þannig að þær samsvari þykkt vinnuborðsins.



Festingarnar mega alls ekki snerta innra yfirborð vinnuborðsins 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 varmaútgeislun sé tryggð (annars hefur það slæm áhrif á áreiðanleika þess).
- Veggurinn og svæðið sem hitnar fyrir ofan vinnuborðið verða að þola hita.
- Samlímdar plötur og límið verða einnig að þola hita.
- Ekki nota gufuhreinsi nálægt helluborðinu.

9.7 Hellan tengd við rafmagn



Aðeins viðurkenndur rafvirki má tengja helluborðið 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 kennisplöddinu.
- Gakktu úr skugga um að netspennan sé í samræmi við tilgreinda spennu á merkiplötunni.

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

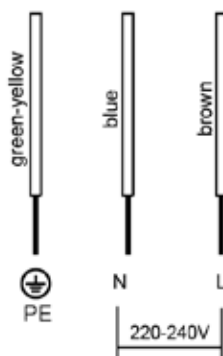
Gakktu úr skugga um að tengikapallinn komist ekki í snertingu við heita íhluti (hann skal hafa þar sem hitastig fer ekki yfir 75°C).



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

Einungis viðurkenndur rafvirki má gera breytingar.

Tengdu við rafmagn samkvæmt viðeigandi staðli (notaðu einspóls lekaliða). Sjá leiðbeiningar um tengingu hér fyrir neðan.



- Viðurkenndur rafvirki skal sjá um að skipta um kapal (skemmdan kapal eða kapal sem þarf að skipta um af öðrum ástæðum).
- Ef tengja á tækið beint við rafmagn þarf að tengja það með ópóludum skilrofum (lágmarks fjarlægð á milli tengja: 3 mm).
- Það er á ábyrgð þess sem sér um uppsetningu að tryggja að rafmagnstengingar séu réttar og uppfylli gildandi öryggisleiðbeiningar.
- Hvorki má beygja né klemma kapalinn.
- Athugaðu kapalinn reglubundið! Ef skipta þarf um hann skal viðurkenndur rafvirki sjá um það.
- Þegar hellan hefur verið tengd við rafmagn: Ekki setja helluna upp fast án þess að nota klóna, kannaðu virkni hennar og staðfestu að hún hitni. Birtist villuboðin E1 við staðfestinguna er klónni snúð í 180° í innstungu svo tengin skipti um stöðu. E1 gæti komið fram þegar núll og fasi standast ekki á.



Neðri hlutinn á helluborðinu og rafmagnssnúran eru ekki aðgengileg eftir uppsetningu.



FÖRGUN: Ekki farga tækinu með öflokkuðu heimilissorpi. Gakktu úr skugga um að öllu sorpi sem til fellur sé skilað inn á endurvinnslustöð.

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.

ELVITA

eLON GROUP

Elvita products are distributed and marketed by
Elon Group AB. Elon Group AB Bäcklundavägen 1 |
702 03 Örebro Sweden
ELON GROUP | +46(0)10-220 40 00 | ELONGROUP.SE
Support and service: ELVITA.SE

