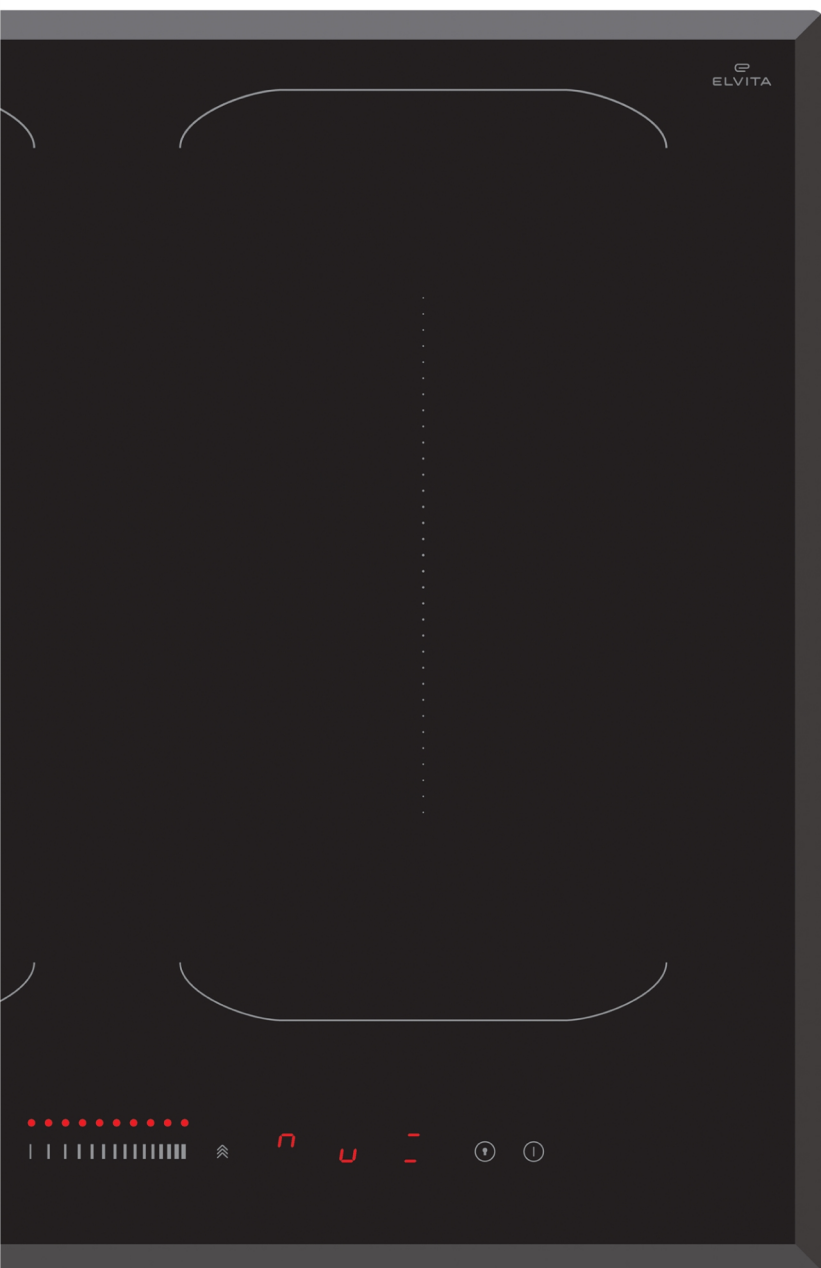




ELVITA

CIH9650S

Quick start guide

Induction hob

Snabbguide

Induktionshäll

Hurtigstartveiledning

Induksjonstopp

Hurtig startvejledning

Induktionskogeplade

Pikaopas

Induktioliesi

Flýtleiðbeiningar

Spanhelluborð

Thank you

for your trust and the purchase of our product. This quick start guide is supplied to help you get started using this product. 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 snabbstartsguide medföljer för att hjälpa dig att börja använda produkten. 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 hurtigstartveiledningen 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 dette produkt. Formålet med denne hurtige startvejledning er at hjælpe dig i gang med at bruge produktet. Kontrollér, at apparatet ikke er beskadiget ved modtagelsen. Hvis du opdager en transportskade, skal du kontakte salgsstedet eller det lager, som apparatet 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.

This is a quick start guide. For your convenience you can find the user manual online, with full information about installation, usage, maintenance, and troubleshooting. Please go to elvita.se and use the search function and the product's model code to find the manual. To find the model code, see the instructions in section "Find the model code", page 5.

This is a quick start guide. Du hittar användarhandboken på webben, med full information om installation, användning, underhåll och felsökning. Gå till elvita.se och använd sökfunktionen och produktens modellkod för att hitta handboken. Hur du hittar modellkoden beskrivs i avsnitt "Hitta modellkoden", sida 22.

Dette er en hurtigveiledning. Brukerhåndboken er tilgjengelig i nettversjon, med all informasjon om installasjon, bruk, vedlikehold og feilsøking. Gå til elvita.se, og bruk søkefunksjonen og produktets modellkode for å finne håndboken. Du finner modellkoden ved å følge anvisningene i del "Finne modellkoden", side 38.

Dette er en hurtig startvejledning. For nemheds skyld kan du finde brugsanvisningen online med fuldstændige oplysninger om installation, brug, vedligeholdelse og fejlfinding. Gå til elvita.se, og brug søgefunktionen og produktets modelkode til at finde brugsanvisningen. Find modelkoden ved at se vejledningen i afsnit "Find modelkoden", side 54.

Tämä on pikaopas. Verkossa on kätevästi saatavilla käyttöohje, joka sisältää kattavat tiedot asentamisesta, käytöstä, huollosta ja vianmäärittämisestä. Löydät käyttöohjeen menemällä osoitteeseen elvita.se ja etsimällä tuotteen mallikoodilla hakutoiminnosta. Löydät mallikoodin noudattamalla ohjeita kappale "Etsi mallikoodi", sivu 70.

Þetta eru flýtleiðbeiningar. Þér til hægðarauka getur þú fundir notendahandbókina á netinu, með öllum upplýsingum um uppsetningu, notkun, viðhald og bilanagreiningu. Farðu á elvita.se og notaðu leitaraðgerðina og gerðarkóða vörunnar til að finna handbókina. Til að finna gerðarkóðann skal sjá leiðbeiningarnar í hluti "Finndu gerðarkóðann", síða 86.



CONTENTS/INNEHÅLL/INNHold/INDHOLD/SISÄLLYSLUETTELO/EFNISYFIRLIT	
ENGLISH	4
SVENSKA	21
NORSK	37
DANSK	53
SUOMI	69
ÍSLENSKA	85

Contents

READ THIS!	5
SAFETY	6
Admonitions	6
Intended use	6
Safety for children and people with disabilities.....	6
General safety.....	7
Safety during installation	7
Safety during operation	9
Safety during maintenance	10
Disposal.....	11
QUICK START	12
Quick start	12
GETTING STARTED	13
Before first use	13
Hob overview	13
Control panel.....	13
Use the child lock	14
USING THE HOB	15
Hob overview	15
Hob surface	15
Induction hob operating principle	15
Suitable cookware.....	15
Save energy	16
Basic hob operation	16
Turn on and turn off the hob	16
Turn on and turn off a cooking zone	17
Hob power levels.....	17
Use the Pause/resume function	18
Use the Power-boost function	18
Use the Keep warm function	18
Use the flexible zone.....	19
Use the hob timer.....	19

READ THIS!

**WARNING!**

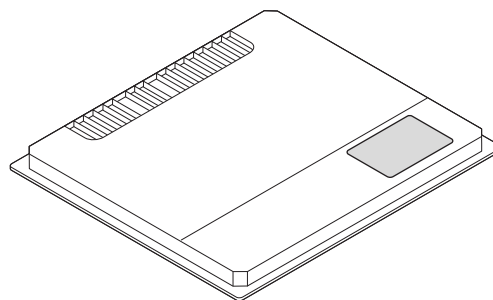
Read the safety information and the full instructions before installing or using this product.

Find the full instructions

You will find the full and most recent user information for your product model on the web page www.elvita.se. This includes details about installation, usage, maintenance, and troubleshooting. You will need the model code to search for the information.

Find the model code

The model code is printed on a label on the product.



SAFETY

Carefully read the instructions before you install and use the product. Save the instructions and keep them near the product for future reference. All kinds of warranties shall be invalid if these instructions are not followed.

Admonitions

**DANGER!**

Used when there is a risk for personal injury or death.

**WARNING!**

Used when there is a risk for personal injury.

**CAUTION!**

Used when there is a risk for damage to the product.

**NOTE!**

General information that you should be aware of.



Helpful tips that you may find useful.

Intended use

This product is only intended for:

- Indoor use in a household or a similar environment such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments;

This product is not intended for:

- other purposes than cooking, for example room heating or similar purposes.

Safety for children and people with disabilities

**DANGER!**

This product meets electromagnetic safety standards.

People with pacemakers and active implants (for example insulin pumps) should check whether their device is compatible with the product before using the induction hob. The electromagnetic field of the product may effect the implants and the implants may cause interference that will disturb the correct operation of the product. There is no guarantee that 100% of the appliance on the market will fulfil the electromagnetic compatibility with the product. It is also possible that people wearing other devices such as hearing aids may experience some discomfort.

**WARNING!**

- Keep children younger than 8 years old away from the product unless continuously supervised.
- Only let the following groups use the product if they are supervised or if instructions are provided to them about how to use the appliance in a safe way. They must understand the hazards involved.
 - Children. (Children younger than 8 years old must be continuously supervised.)
 - Persons with reduced physical, sensory or mental capabilities.
 - Persons with lack of experience and knowledge.

**WARNING!**

- If purchasing a hob scraper, keep it out of reach of children and use it carefully. The razor-sharp blade of the hob scraper is exposed when the safety cover is retracted. There is a danger of physical injury due to sharp edges.
- Cookware and accessible parts of the product may become very hot during use. Be careful not to touch hot parts and keep them out of reach of children.
- Do not place metallic objects such as knives, forks, spoons and lids on the hob surface because they can get hot. Keep children away from the area to prevent accidents.

**WARNING!**

- Do not let children play with the product.
- Do not let children sit, stand or climb on the product.
- Do not put things that children want to play with in the cabinets above the product. Children could be hurt badly if they climb on the hob.
- Do not leave children alone or unattended in the area while the product is being used.
- Do not let children clean or do any maintenance on the product without an adult supervising them.

General safety

**DANGER!****Electrocution hazard!**

- **Never turn on a malfunctioning product. If the product is malfunctioning, broken or has a cracked surface, pull the power plug, switch off the circuit breaker and contact the support.**
- **A malfunctioning product may cause electric shock.**
- **To ensure your safety, the electric connection must be made by a qualified electrician. The plug must be connected to an earthed socket.**
- **Any changes to the electrical wiring in your home must only be made by a qualified electrician.**

**DANGER!****Risk of fire!**

- **Do not place or store any objects on the hob when it is not being used for cooking.**
- **Do not place any combustible material or items on the product.**

**WARNING!**

- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or an authorised service technician or electrician to prevent potential danger.
- If there is a fire near the product, unplug it and turn off the main power switch.
- Do not stand on the hob.
- Keep magnetic or electronic devices (for example credit cards and computers) away from the product, as they may be affected by its electromagnetic field. This can help prevent damage to the devices and ensure safe use of the product.

Safety during installation

**DANGER!**

There is a danger of physical injury due to sharp edges during the installation of the product.

**WARNING!**

- The product must be installed or maintained by a qualified technician who follows the manufacturer's instructions and local safety regulations.
- Make sure there is a good isolating switch in the permanent wiring that completely cuts off the power supply from the electricity network. The switch must be installed in a way that follows local wiring rules and regulations.
- To meet current safety regulations, use a standard switch for the installation that disconnects the network completely during overvoltage situations.
- Make sure that the isolating switch is easy to reach after the hob is installed.
- Do not plug in the product until the installation is complete.
- The power cord must be plugged into a grounded power outlet.
- Do not use multiple sockets or extensions.
- To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices. They may cause overheating and fire.
- The power cord must be long enough to reach the power outlet.
- The power cord must not touch any hot parts and must be positioned so it does not get hotter than 75 °C at any point.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Before installing the product, check for any externally visible damage. Do not install or use a damaged product. Contact the retailer from which you purchased the product.
- Make sure the connection parameters of the product (fuse rating, voltage and frequency) match the mains power supply. If in any doubt, consult a qualified electrician.
- If the product is connected directly to the mains, an omnipolar circuit breaker must be installed with a minimum gap of 3 mm between the contacts.

**WARNING!**

- The safety distance between the sides of the hob and the inner surfaces of the worktop should be at least 3 mm.
- The safety distance between the hob and the cupboard above it should be at least 600 mm.
- Make sure the induction hob is well ventilated and that air inlet and outlet are not blocked. To avoid accidental touching the overheating bottom of the hob or getting unexpected electric shock while using it, it is necessary to put a wooden insert, fixed by screws, at a minimum distance of 20 mm from the bottom of the hob. **For optimal performance, the recommended air gap distance is at least 50 mm. The minimum required air gap distance is 20 mm.**
- Make sure that there is a good flow of fresh air from outside the cabinetry to the bottom of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, make sure there is a thermal protection barrier below the bottom of the hob.
- Make sure that the ventilation holes around the outside of the hob are not blocked by the worktop when you put the hob in place.

**WARNING!**

- Make sure that the work surface is square and level, and no structural parts interfere with space requirements.
- Do not install the hob above an oven if the oven does not have a built-in cooling fan.
- Make sure that the isolating switch is 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).
- If you are unsure about the installation, you should ask the local building authorities and look at the by-laws.
- Make sure that the wall surfaces around the hob are heat-resistant and easy to clean (for example, use ceramic tiles).
- Only a qualified electrician should make changes to the domestic wiring system.

**WARNING!**

- After the installation is complete, make sure that the user has no access to the electrical components.
- Make sure that the power cord cannot be reached through cupboard doors or drawers.

**CAUTION!**

- Adjacent and surrounding surfaces must be able to handle a temperature of 90 °C temperature.
- Make sure the glue that joins plastic or wooden material to the furniture can handle a temperature of at least 150 °C to prevent the panelling from coming loose.
- The product should be installed so that heat can be radiated well to increase its reliability.
- Make sure that the furniture that the product will be mounted on can handle the weight after the cutting operations are complete. For thin plates, provide suitable support parts to ensure the carrying capacity and durability. Take the weight of the product into account, including any additional loads. The weight of the product is on the label on the package.
- To prevent damage, the sandwich layer and adhesive must be heat resistant.

**CAUTION!**

- Do not install the hob directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, because the humidity may damage the hob electronics.
- After the installation is complete, the bottom surface and power cord of the hob are not accessible.
- Do not bend or compress the power cord. The power cord must be checked regularly and replaced by authorised technicians when necessary.

Safety during operation

**DANGER!**

Risk of electric shock!

If the hob surface breaks, immediately disconnect the product from the mains to avoid possible electric shock. Do not use the product.

**WARNING!**

Risk of burns!

- Do not touch parts that are hot. Cookware and other parts of the product can get very hot during use.
- There is a risk of burns from residual heat. The cooking zone is indirectly heated by the heated cookware and stays hot for a while even after it is turned off.
- Avoid contact with cloth or other flammable materials before all components of the hob are sufficiently cooled.
- Do not place metal objects like knives, forks, spoons or lids on the cooking zones, as these objects can become very hot.
- If there is a fire, turn off the product and cover the flame with a lid or a fire blanket. Do not use water to put out the fire.
- When cooking food rich in oil, such as frying, keep it under supervision. Oil and fat can heat up quickly, especially if you are using the Power-boost function. Overheated greases and oils can ignite spontaneously and easily catch fire.
- Do not leave the product unattended when in use. When liquids boil over, they can produce smoke and greasy spills that may catch fire.

**WARNING!**

- Always supervise the cooking process continuously.
- Do not use external timers or separate remote control systems to control the product.
- Reduce heat input when boiling or heating liquids to prevent liquids from overflowing.
- To turn off the cooking zone after use, always use the touch controls. Do not rely on the pan detection feature to turn off the hob if you have removed the cookware.
- When your product is in operation and there is a water overflow or a wet cloth is placed on the hob, your product shuts down to protect itself. To restart the hob, wipe the hob surface dry and touch and hold the on/off button.
- Use only hob guards designed by the manufacturer or indicated by the manufacturer of the product in the instructions. The use of inappropriate guards can cause accidents.

**CAUTION!**

- The cooking process must be supervised. A short term cooking process must be continuously supervised.
- Do not place or drop heavy objects on the hob.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the induction glass surface. This may scratch the glass.
- Do not insert equipment between the cooking zone and the bottom of the cookware, for example equipment that makes it possible to use non-magnetic cookware. Use of such equipment may cause burns and damage on the hob. Make sure the cookware is centred on the cooking zone.
- Do not push pots and pans. Lift and carry cookware to avoid discolouration due to surface damage and pot friction.
- Make sure the cooking zone and the bottom of the cookware are clean and dry to improve performance and prevent surface damage.
- Do not place hot pots or pans or a wet towel on the surface of the control panel.
- Do not leave any objects or utensils on the product.
- Do not use the hob surface as a work surface or storage surface.
- Do not use aluminium or plastic cookware on hot cooking zones.
- Do not place any plastic objects or aluminium foil on the hob.
- Only use cookware with a flat bottom. Concave or convex bottoms, whether intended or not, may affect the heating process and damage the hob surface and the cookware.

Safety during maintenance

**DANGER!**

Before cleaning or performing maintenance, disconnect the product from the mains by unplugging or by turning off the main switch.

**WARNING!**

- Do not perform any electrical repairs on the product.
- Do not repair or replace any part of the product, unless it is specifically stated in the instructions. All other servicing should be done by a qualified technician.

**WARNING!**

Do not let children clean the product without supervision.

**WARNING!**

- Failure to follow the instructions regarding the cleaning of the product creates risk of fire.
- Do not use steam cleaners to clean the product.

**WARNING!**

- Do not use wrong or defective spare parts. They may cause injuries or problems such as damages, malfunctions or complete failure in the product.
- If unauthorised accessories or unauthorised spare parts are used, the manufacturer's warranty is terminated.
- Purchase spare parts and accessories via contracted seller or customer service.

**CAUTION!**

- Always wait for the product to cool down before cleaning.
- Do not use dry cloths, sponges that may scratch, materials that require rubbing to clean the hob surface. Aggressive cleaning agents containing sand, soda, acid or chlorine and other unsuitable liquid cleaners may also damage the surface.
- Never use aggressive and/or abrasive cleaning agents such as abrasive dishwashing sponges or stain removers because the surface of the product could be damaged and discoloured. Do not use excessively effective, acidic or alkaline cleaning agents. Use cleaning and protective substances that are recommended by the manufacturer.
- Do not keep flammable and/or heavy decorative items on the product.

Disposal



Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner. Recycling packaging, while observing national and local regulations, can reduce the consumption of raw materials and the amount of waste in landfill sites.

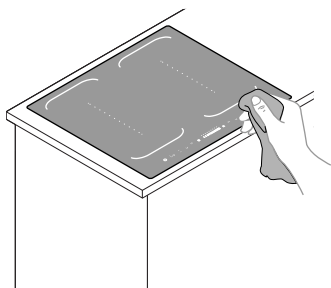
This product is marked in compliance with European Directive 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). The symbol on the product or on its packaging indicates that this product should not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.

By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact the relevant municipal body in charge of waste management, your household waste disposal service or the store where you purchased the product.

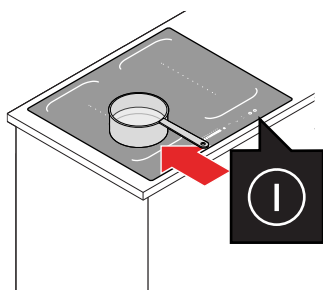
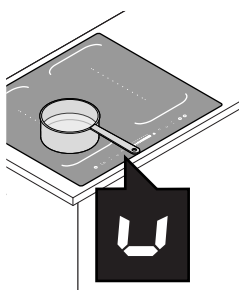
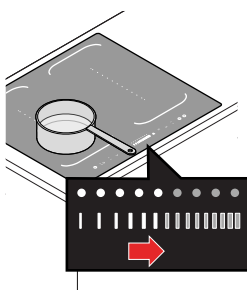
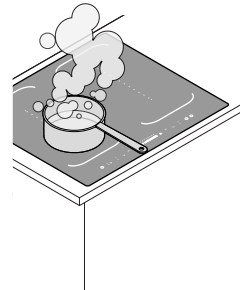
QUICK START

Quick start

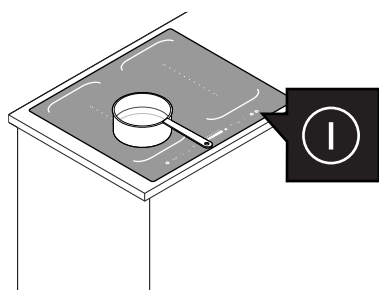
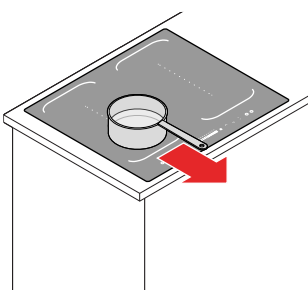
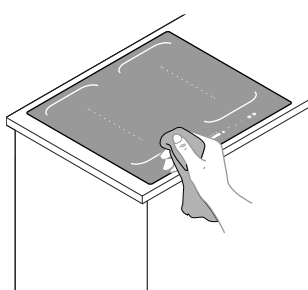
Before cooking

1

Cooking

1**2****3****4** 

After cooking

1**2****3**

GETTING STARTED

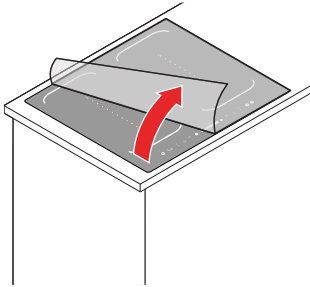
Before first use



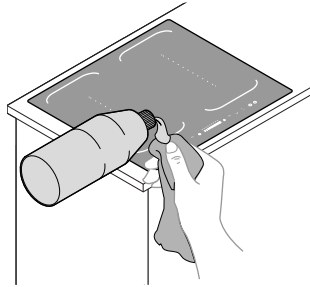
CAUTION!

Never use aggressive and/or abrasive cleaning agents such as abrasive dishwashing sponges or stain removers because the surface of the product could be damaged and discoloured. Use cleaning and protective substances that are recommended by the manufacturer.

1

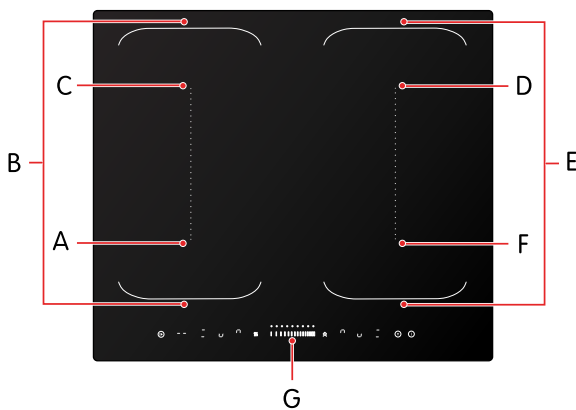


2



1. Remove all transport packaging from the hob.
2. Clean the hob's glass-ceramic surface with a damp cloth and some washing-up liquid.

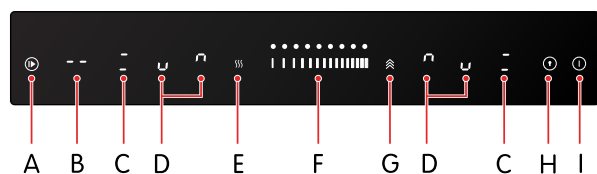
Hob overview



- A. Front left cooking zone
- B. Left flexible zone
- C. Rear left cooking zone
- D. Rear right cooking zone
- E. Right flexible zone
- F. Front right cooking zone
- G. Control panel

Control panel

Use the touch buttons to control the hob.



- A. Pause/resume function
- B. Timer indicator
- C. Flexible zone
- D. Cooking zone control
- E. Keep warm function
- F. Power level / timer
- G. Power boost function
- H. Child lock
- I. On/off

Use the child lock

Use the lock to prevent accidental operation of the hob, for example children accidentally turning the cooking zones on. When the lock is active, all controls except **I** are locked.

1. Touch **H** to turn on the child lock.
The lock is turned on and **LO** is displayed on the timer indicator display.
2. Touch **H** to turn off the child lock.
The lock is turned off and **LO** is no longer displayed.

If the hob is turned off while the child lock is turned on, the hob cannot be turned on without disabling the lock.

USING THE HOB

Hob overview

Hob surface

The hob surface is made of a solid glass-ceramic material. Here is some advice on how to use and maintain the surface.

**DANGER!**

If the surface breaks, immediately disconnect the product from the mains. Do not use the product.

**CAUTION!**

If sugar, or food with high sugar content, is spilled over the surface when it is hot - immediately use a wipe or a scraper to remove the sugar from the hot surface. Otherwise the surface might become damaged.

Never use detergents or other cleaners to clean a hot surface.

- The surface is very resistant to temperature changes but can be damaged by falling, heavy objects. The surface might break immediately or a while after being hit.
- Make sure the cooking zone and the bottom of the cookware are clean and dry to improve performance and prevent surface damage.
- Do not use the hob as a storage area as it may result in scratches or damages.
- Do not use aluminium or plastic cookware on hot cooking zones.
- Do not place any plastic objects or aluminium foil on the hob.

Induction hob operating principle

Your hob is operating by the principle of induction which uses electric currents to heat pots and pans through magnetic induction. This means that heat is produced directly in the bottom of the cookware and that the hob surface is heated only indirectly when the cookware gets hot. No heat is generated if you turn on a cooking zone when there is no cookware placed on the zone. For induction to function, the bottom of the cookware must be made of a ferromagnetic material.

Suitable cookware

Make sure your cookware is suitable for induction heating. Use cookware marked with

**WARNING!**

Do not insert equipment between the cooking zone and the bottom of the cookware, for example equipment that makes it possible to use non-magnetic cookware. Use of such equipment may cause burns and damage on the hob.

**CAUTION!**

- Do not place hot pots or pans on the surface of the control panel of the hob.
- Place the cookware in the centre of the cooking zone.
- Do not slide the pans on the hob. The surface can be scratched.
- Do not use cookware that is too small. A pot less than 140 mm could be undetected by the hob and the cooking zone will not heat.

**CAUTION!**

The hob will not heat if there is not a suitable pan on the cooking zone. The hob will automatically turn off after 1 minute if no suitable pan is placed on it.

 is displayed if

- the pan is not placed correctly on the cooking zone or,
- the pan you are using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small.

Consider the following aspects when choosing cookware for your induction hob.

- Use pans whose diameter is as large as the selected zone's indicated area. Using a larger pot will use energy at its maximum efficiency. If you use a smaller pot, the efficiency could be less than expected.
- Examples of suitable cookware are cookware made of steel, enamel-coated steel pans, and cast iron pans. If you are uncertain, attach a magnet to the bottom of the cookware. If the magnet sticks, the cookware is made of ferromagnetic material and therefore suitable for an induction hob. If you do not have a magnet, put some water in the pan you want to check. If  does not flash and the water is heating, the pan is suitable.
- Examples of unsuitable cookware are cookware made of pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware. Do not use cookware with a portion of the bottom that is made of ferromagnetic material, while the rest is made of a different material. This can cause uneven heating or lower power in different areas. The warranty does not cover damage on the hob caused by the use of unsuitable cookware.
- Do not use cookware with jagged edges or a curved base. Concave or convex bottoms, whether intended or not, may affect the heating process and damage the hob surface and the cookware.
- When an unsuitable size or non-magnetic pan, or some other small item (for example a knife, fork or key) has been left on the hob, the hob automatically goes to standby in 1 minute. The fan will keep cooling down the induction hob for a further 1 minute.

Recommended cooking pot diameter (min-max)	Cooking pot diameter at flexible area (min-max)	Rectangular cookware width x depth at flexible area (max)
140 - 220 mm	220 - 220x400 mm	200x380 mm

Save energy

Here are some tips on how you can save energy.

- Use cookware that fits the amount of food you are cooking. The hob automatically adjusts the power to the size of the cookware. Using larger cookware than required consumes more energy.
- When possible, cover the cookware with a lid.
- Place the cookware in the centre of the cooking zone.
- Vegetables, potatoes, and so on, may be cooked in a smaller amount of water. The food will cook just as well, as long as the cookware is tightly closed with a lid. After bringing the water to a boil, reduce the heat to a level that just suffices to maintain a slow simmer.
- Use the residual heat from the cooking zone to heat additional pans.

Basic hob operation

Turn on and turn off the hob

Before you turn on the hob, wipe off any dust or stains from the hob and make sure that the bottom of the cookware is clean. This helps you avoid scratches and burnt-in impurities on the surface of the hob.

**DANGER!**

People with pacemakers and active implants (for example insulin pumps) should check whether their device is compatible with the product before using the induction hob.

1. To turn on the hob, touch and hold .
The hob is turned on and enters standby mode.
00 is displayed on the timer indicator and ,  and  are displayed on the cooking zone control. An acoustic signal beeps once.
To turn on and off a cooking zone, see section "Turn on and turn off a cooking zone", page 17.
NOTE! If a power level is not selected within 1 minute, the induction hob will automatically switch off.
2. To turn off the hob, touch and hold .
The hob is turned off.

Turn on and turn off a cooking zone



WARNING!

To turn off the cooking zone after use, always use the touch controls. Do not rely on the pan detection feature to turn off the hob if you have removed the cookware.



NOTE!

H is displayed when a cooking zone is hot. **H** will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. The residual heat can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans.

Turn on a cooking zone

1. Place the cookware in the centre of a cooking zone.
2. Touch  or  on the side of the selected cooking zone.
9 flashes on the cooking zone control.
3. Touch and slide  to set the power level.
NOTE! If a power level is not selected within 1 minute, the induction hob will automatically switch off.

Turn off a cooking zone

1. Touch the selected cooking zone control.
2. Touch and slide  to the left until **0** is displayed.

To turn off the hob, touch and hold .

Hob power levels

Select the power level best suited for what you want to do.

Here are some guidelines of how to use the different power levels. The setting will depend on several factors, including the type of your cookware and the amount of food.

Power level	Use for
1-2	• delicate warming for small amounts of food • melting chocolate, butter, and foods that burn quickly • gentle simmering • slow warming
3-4	• reheating • rapid simmering • cooking rice
5-6	• pancakes

Power level	Use for
7-8	• sautéing • cooking pasta
9/P	• stir-frying • searing • bringing soup to the boil • boiling water

Use the Pause/resume function

- You can pause the cooking instead of turning the hob off by using the Pause/resume function.
 - When the cooking is paused, all the controls except  are disabled.
 - The hob will turn off after 10 minutes if you do not exit the pause mode.
1. Touch  to pause the cooking.
 is displayed on the timer indicator and on the cooking zone control.
 2. Touch  to resume cooking at the previous setting.

Use the Power-boost function

- Use Power-boost function to quickly boil water or heat the frying pan.
- When running individual zones, only one zone on each side is possible to run with the Power-boost function. The other individual zone will be set to power level 5 regardless of front or rear zone boosted.
- The Power-boost function can be used for maximum 10 minutes and then the cooking zone returns to its previous setting. If the previous power level is **0**, it will return to power level **9** after 10 minutes.
- The Power-boost function can be used for maximum 5 minutes for the flexible cooking zones.

Turn on the Power-boost function

1. Place the cookware in the centre of the selected cooking zone.
2. Touch  or  on the side of the selected cooking zone.
3. Touch  to start the Power-boost function.
b is displayed on the selected cooking zone control.

NOTE! If a power level is not selected within 1 minute, the induction hob will automatically switch off.

Turn off the Power-boost function

1. Touch **b** on the selected cooking zone control.
2. Touch and slide .
The cooking zone will return to the level you select.

Use the Keep warm function

1. Place the cookware in the centre of the selected cooking zone.
2. Touch  or  on the side of the selected cooking zone.
3. Touch  to start the Keep warm function.
 is displayed on the selected cooking zone control.
To cancel the Keep warm function, touch and slide  to select the preferred power level or touch  on the selected cooking zone control.

Use the flexible zone

- The flexible zone can be used as a single zone or as two different zones that can be controlled separately.
- When working as a single zone, the part that is not covered by cookware is automatically switched off after 1 minute.
- Make sure to place the cookware centered on a single cooking zone. For large pots, oval, rectangular, or elongated pans, make sure to place them centered on the cooking zone, covering the entire flexible zone.

1. Place the cookware on the selected flexible zone.
2. Touch  to activate the flexible zone on the side of the selected zone.

NOTE! To use the flexible zone as two different zones with different power settings, touch  or .

3. Touch and slide  to set preferred power level.

NOTE! If the pot is moved from the front to the rear part (or vice versa) of the flexible zone, the flexible zone automatically detects the new position and the same power level remains.



To add an additional pot, touch  or , in order to detect the cookware.

Use the hob timer

The timer can be used in two different ways:

- The timer can be used as an alarm.
- The timer can be used as power cut for one or more cooking zones.

The timer is limited to 99 minutes.

Using the timer as an alarm



CAUTION!

The timer will not turn off any cooking zone when the set time is up.

1. Turn on the cooking zone and set the power level. See section "Turn on and turn off a cooking zone", page 17.

NOTE! You can use the timer as an alarm even if you do not select any cooking zone.

2. Touch  on the timer indicator to activate the timer. **10** is displayed at the timer indicator and one digit flashes at a time.
3. When a digit flashes, touch and slide  to change the value of the digit and set the time. When the time expires an acoustic signal beeps once and  is displayed.

Using the timer as power cut

When you set the time for several cooking zones simultaneously, the timer indicator shows the timer with less time left. The dot next to the power level of the corresponding cooking zone flashes.

1. Turn on the selected cooking zone and set the power level, see section "Turn on and turn off a cooking zone", page 17.
2. Before the flashing of the cooking zone control stops, touch  on the timer indicator to activate the timer. **10** is displayed at the timer control and one digit flashes at a time.
3. When a digit flashes, touch and slide  to change the value of the digit and set the time. When the time is set, the timer will begin to count down immediately. The timer indicator will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds. A red dot is displayed next to the power level for that cooking zone with an active timer.

When the time expires the cooking zone turns off.

NOTE!

- All zones can be set with individual turn off timers.
- Other cooking zones will keep operating if they are turned on previously.
- When you set the time for several cooking zones simultaneously, the timer indicator shows the timer with less time left. The dot next to the power level of the corresponding cooking zone flashes.

Innehåll

LÄS DETTA!	22
SÄKERHET	23
Uppmaningar	23
Avsedd användning	23
Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättningar	23
Allmän säkerhet	24
Säkerhet under installation	24
Säkerhet under användning	26
Säkerhet under underhåll	27
Avfallshantering	28
SNABBSTART	29
Snabbstart	29
KOMMA IGÅNG	30
Innan första användning	30
Hällöversikt	30
Kontrollpanel	30
Använd barnlåset	31
ANVÄNDA HÄLLEN	32
Hällöversikt	32
Hällens yta	32
Driftprincip för induktionshällen	32
Lämpliga tillagningskärl	32
Spara energi	33
Grundläggande drift av hällen	33
Slå på och stänga av hällen	33
Slå på och stänga av en tillagningszon	34
Hällens effektnivåer	34
Använda funktionen Pause/resume	35
Använd Power-boost-funktionen	35
Använda Keep warm-funktionen	35
Använda den flexibla zonen	36
Använda hällens timer	36

LÄS DETTA!

**VARNING!**

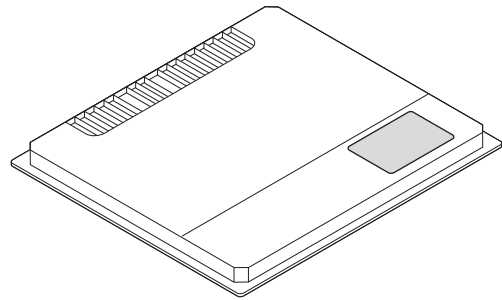
Läs säkerhetsinformationen och alla instruktioner innan du installerar eller använder denna produkt.

Hitta de fullständiga instruktionerna

Du hittar den fullständiga och senaste användarinformationen för din produktmodell på webbplatsen www.elvita.se. Detta inkluderar information om installation, användning, underhåll och felsökning. Du behöver modellkoden för att söka efter informationen.

Hitta modellkoden

Modellkoden är tryckt på en etikett på produkten.



SÄKERHET

Läs instruktionerna noga innan du installerar och använder produkten. Spara instruktionerna och förvara dem nära produkten för framtida bruk. Alla garantier förlorar sin giltighet om dessa instruktioner inte efterlevs.

Uppmaningar

**FARA!**

Används när det finns risk för personskada eller dödsfall.

**VARNING!**

Används när det finns risk för personskada.

**FÖRSIKTIGHET!**

Används när det finns risk för skada på produkten.

**OBS!**

Allmän information som du bör känna till.



Hjälpsamma tips som du kan ha nytta av.

Avsedd användning

Denna maskin är endast avsedd för:

- Inomhusbruk i ett hushåll eller i en liknande miljö som t.ex.:
 - av personal i köksavdelningen hos affärer, kontor och andra arbetsplatser,
 - på lantbruk,
 - av gäster på hotell, motell och liknande typer av boendemiljö,
 - på bed and breakfast, vandrarhem och liknande.

Denna maskin är inte avsedd för:

- andra ändamål än matlagning, t.ex. för att värma upp rum eller liknande syften.

Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättningar

**FARA!**

Denna produkt uppfyller elektromagnetiska säkerhetsstandarder.

Personer med pacemakrar och aktiva implantat (t.ex. insulinpumpar) måste kontrollera om dessa är kompatibla med produkten innan induktionshällen används. Produktens elektromagnetiska fält kan påverka implantaten och implantaten kan orsaka störningar som kan störa produkten så den kanske inte fungerar korrekt. Det finns ingen garanti att 100 % av apparaterna på marknaden är elektromagnetiskt kompatibla med produkten. Det är även möjligt att personer som bär andra hjälpmedel som hörapparater kan uppleva vissa obehag.

**VARNING!**

- Håll barn under 8 års ålder borta från produkten såvida de inte övervakas kontinuerligt.
- Låt endast följande grupper använda produkten om de övervakas eller har instruerats om hur man använder apparaten på ett säkert sätt. De måste ha förstått de risker som är förknippade därmed.
 - Barn. (Barn under 8 års ålder måste övervakas kontinuerligt.)
 - Personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga.
 - Personer som saknar erfarenhet och kunskap.

**VARNING!**

- Om du köper en hällskrapa håller du den utom räckhåll för barn och använder den försiktigt. Hällskrapans rakblad är exponerat när säkerhetsskyddet dras tillbaka. Risk för skärskador på grund av de vassa kanterna.
- Tillagningskäril och tillgängliga delar av produkten kan bli mycket varma under användning. Var försiktig så du inte vidrör heta komponenter och håll dem utom räckhåll för barn.
- Lägg inte några metallföremål som t.ex. knivar, gafflar, skedar eller lock på hällens ytor eftersom de riskerar att bli heta. Håll barn borta från området för att förhindra olycksfall.

**VARNING!**

- Barn får inte leka med produkten.
- Låt inte några barn sitta, stå eller klättra på produkten.
- Lägg inte några föremål som barn vill leka med i skåpen över produkten. Barn riskerar att skada sig allvarligt om de klättrar på hällen.
- Lämna inte barn ensamma eller utan uppsikt på den plats där produkten används.
- Låt inte några barn rengöra eller utföra underhåll på produkten utan att en vuxen person håller uppsikt.

Allmän säkerhet

**FARA!****Risk för elstöt!**

- **Slå inte på en produkt som inte fungerar korrekt. Om produkten inte fungerar som den ska, är trasig eller har en sprucken yta, drar du ut stickkontakten och stänger av kretsbrytaren och kontakter supportavdelningen.**
- **En produkt som fungerar felaktigt kan orsaka elstöt.**
- **För att säkerställa din säkerhet måste en kvalificerad elektriker utföra den elektriska anslutningen. Stickkontakten ska anslutas till ett jordat uttag.**
- **Alla ändringar av elsystemet i din bostad får endast utföras av en kvalificerad elektriker.**

**FARA!****Brandrisk!**

- **Lägg eller förvara inte några föremål på hällen när den inte används för matlagning.**
- **Placera inte brännbara material eller föremål på produkten.**

**VARNING!**

- Om strömladden skadas, måste den bytas ut av tillverkaren eller en auktoriserad servicetekniker eller elektriker för att förhindra potentiella risker.
- Om det brinner nära produkten, kopplar du bort den och stänger av huvudströmbrytaren.
- Stå inte på hällen.
- Håll magnetiska eller elektroniska enheter (t.ex. kreditkort eller datorer) borta från produkten, eftersom de riskerar att påverkas av dess elektromagnetiska fält. Detta kan förhindra skador på enheten och säkerställer att produkten används på ett säkert sätt.

Säkerhet under installation

**FARA!**

Risk för personskador på grund av vassa kanter när produkten installeras.

**VARNING!**

- Produkten måste installeras eller underhållas av en kvalificerad tekniker som följer tillverkarens instruktioner och lokala säkerhetsföreskrifter.
- Se till att du har en lämplig fränkskiljare i den fasta anslutningen som helt stänger av strömförsörjningen från elsystemet. Fränkskiljaren ska installeras på ett sätt som följer lokala säkerhets- och anslutningsföreskrifter.
- För att uppfylla gällande säkerhetsföreskrifter, använder du en standardbrytare för installationen som kopplar bort elsystemet helt under förhållanden med överspänning.
- Se till att fränkskiljaren är lätt åtkomlig efter att hällen installerats.
- Anslut först produkten efter att installationen slutförts.
- Strömsladden måste anslutas till ett jordat eluttag.
- Använd inte flera uttag eller förlängningssladdar.
- Använd inte några adaptrar, omvandlare eller grenkopplingar för att ansluta hällen till strömförsörjningen från elnätet. De kan orsaka överhettning och brand.
- Strömsladden måste vara tillräckligt lång för att nå till eluttaget.
- Strömsladden får inte vidröra några heta komponenter och måste placeras så att den inte någonstans blir varmare än 75 °C.
- Om strömsladden är skadad ska den bytas av tillverkaren, dennes servicerepresentant eller personer med samma behörighet (en skadad strömsladd utgör en fara).
- Kontrollera avseende synliga yttre skador innan du installerar produkten. Installera eller använd inte en skadad produkt. Kontakta den återförsäljare från vilken du köpte produkten.
- Se till att produktens anslutningsparametrar (säkringsström, spänning och frekvens) stämmer med elnätets specifikationer. Fråga en kvalificerad elektriker om du är osäker.
- Om produkt ska direktanslutas till elnätet måste en allpolig krets brytare installeras (min. avstånd mellan kontakterna: 3 mm).

**VARNING!**

- Säkerhetsavståndet mellan hällens sidor och arbetsytans inre ytor ska vara minst 3 mm.
- Säkerhetsavståndet mellan hällen och skåpet över den måste vara minst 600 mm.
- Försäkra dig om att induktionshällen är korrekt ventilerad och att inte luftinloppet eller -utloppet blockeras. För att undvika oavsiktlig kontakt med hällens varma undersida (eller elstötter vid användningen) måste en träinsats monteras (och fästas med skruvar) på ett avstånd på min. 20 mm från hällens undersida. **För optimal prestanda rekommenderas ett luftgap på minst 50 mm. Det minsta luftgapet som krävs är 20 mm.**
- Se till att det finns ett bra friskluftsflöde från kökssnickeriets utsida mot hällens undersida.
- Om hällen installeras över ett skåp eller lådutrymme ser du till att det finns en värmeskyddsbarriär på hällens undersida.
- Se till att ventilationshålen runt hällens utsida inte blockeras av arbetsytan när du sätter hällen på plats.

**VARNING!**

- Se till att arbetsytan är kvadratisk och jämn och att inga konstruktionsdelar inkräktar på utrymmet.
- Installera inte hällen ovanför en ugn om ugnen inte har en inbyggd kylfläkt.
- Se till att fränkskiljaren är godkänd och har min. 3 mm avstånd mellan kontakterna för alla poler, (eller för alla aktiva fasledare, om lokala föreskrifter för elinstallationer tillåter denna variation av krav).
- Rådfråga lokala myndigheter och kontrollera tillämpliga föreskrifter om du är osäker på installationen.
- Se till att väggytorna runt hällen är värmebeständiga och lätta att rengöra (t.ex. av keramiskt kakel).
- Endast en kvalificerad elektriker får utföra ändringar på bostadens elektriska installationer.

**VARNING!**

- Efter att du slutfört installationen ser du till att användaren inte kan komma åt några elektriska komponenter.
- Se till att inte strömsladden går att komma åt via skåpdörrarna eller -luckorna.

**FÖRSIKTIGHET!**

- Närliggande och omgivande ytor måste klara en temperatur på 90 °C.
- Se till att lim som fogar plast- eller trämaterial mot möblerna klarar av en temperatur på minst 150 °C för att förhindra att panelerna lossnar.
- Produkten ska installeras så att värme kan utstrålas effektivt för att öka dess tillförlitlighet.
- Se till att den möbel som produkten monteras på kan hantera vikten efter att tillskrifningen slutförts. För tunna plattor tillhandahåller du stödelement för att säkerställa den nödvändiga bärförmågan och livslängden. Beakta produktens vikt inklusive ytterligare last. Produktens vikt står på förpackningens etikett.
- För att förhindra skador måste plywoodlagret och limmet vara värmetåligt.

**FÖRSIKTIGHET!**

- Installera inte hällen direkt över en diskmaskin, kylskåp, frys, tvättmaskin eller torktumlare eftersom fuktigheten riskerar att skada hällens elektronik.
- När installationen slutförts, är hällens nedre yta och strömsladden inte åtkomliga.
- Böj eller tryck inte ihop strömsladden. Kontrollera regelbundet strömsladden och låt en auktoriserad elektriker byta ut den vid behov.

Säkerhet under användning

**FARA!****Risk för elstötar!**

Om hällens yta går sönder kopplar du omedelbart bort produkten från elnätet för att undvika möjliga elstötar. Använd inte produkten.

**VARNING!****Risk för brännskada!**

- Vidrör inte några heta komponenter. Tillagningskärl och andra delar av produkten kan bli mycket varma under användning.
- Det finns risk för brännskador från restvärme. Tillagningszonen uppvärms indirekt av det varma tillagningskärlet och fortsätter att vara varm även ett tag efter att den stängts av.
- Undvik kontakt med textil eller andra brandfarliga material innan alla komponenter på hällen har svalnat tillräckligt.
- Placera inte några metallföremål som knivar, gafflar, skedar eller lock på tillagningszonerna, eftersom de kan bli mycket varma.
- Om det börjar brinna stänger du av produkten och täcker eldslågan med ett grytlock eller en brandfilt. Använd inte vatten för att släcka branden.
- Vid tillagning av mat med mycket olja måste du hålla den under uppsikt. Olja och fett kan värmas upp snabbt, särskilt om du använder Power-boost-funktionen. Överhettat fett och oljor kan självantända och lätt fatta eld.
- Lämna inte produkten utan uppsikt när den används. När vätska kokar över kan den alstra rök och trögflytande spill som kan börja brinna.

**VARNING!**

- Övervaka alltid tillagningsprocessen kontinuerligt.
- Använd inte en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem för att styra produkten.
- Minska värmeförseln när vätskor kokas eller värms upp för att undvika att de kokar över.
- Stäng av tillagningszonen efter varje användning, alltid med hjälp av pekreglagen. Lita inte på detekteringen av kärn för att stänga av hällen efter att du tagit bort tillagningskärnen.
- När produkten är i drift och vatten rinner över eller om en våt trasa placeras på hällen, stängs produkten av för att skydda sig själv. Torka hällens yta torr och tryck och håll in på-/av-knappen för att starta om hällen.
- Använd endast hällskydd som utformats av tillverkaren eller som rekommenderas av tillverkaren i produktanvisningarna. Användning av icke lämpliga skydd kan orsaka olycksfall.

**FÖRSIKTIGHET!**

- Matlagningen måste övervakas. En snabb matlagningsprocedur måste övervakas hela tiden.
- Placera inte och tappa inte några tunga föremål på hällen.
- Använd inte några tillagningskärn med tandade kanter och dra inte några tillagningskärn över induktionens glasytor. Risk för att glaset repas.
- Sätt inte in utrustning mellan tillagningszonen och tillagningskärlets botten, till exempel utrustning som gör att det går att använda icke-magnetiska tillagningskärn. Användning av sådan utrustning kan orsaka bränder och skada hällen. Se till att tillagningskärnen centreras på tillagningszonen.
- Skjut inte grytor och kastruller på ytan. Lyft tillagningskärnen när du ska flytta dem för att undvika missfärgning på grund av skador på ytan och friktion från kärnen.
- Kontrollera att tillagningszonen och tillagningskärnens botten är rena och torra för att förbättra prestanda och förhindra att ytan skadas.
- Placera inte några heta grytor eller kastruller eller en våt handduk på kontrollpanelens yta.
- Lämna inga föremål eller redskap på produkten.
- Använd inte hällens yta som en arbets- eller förvaringsyta.
- Använd inte tillagningskärn av aluminium eller plast på varma tillagningszoner.
- Placera inte några plastföremål eller aluminiumfolie på hällen.
- Använd endast tillagningskärn med plan botten. Botten som är konkava eller konvexa, oavsett om det är avsiktligt eller inte, kan påverka uppvärmningsprocessen och skada hällens yta och tillagningskärlet.

Säkerhet under underhåll

**FARA!**

Innan rengöring eller underhåll ska produkten kopplas bort från elnätet genom att den dras ut eller genom att huvudströmbrytaren stängs av.

**VARNING!**

- Utför inga elektriska reparationer på produkten.
- Reparera eller byt inte ut någon del av produkten om det inte anges specifikt i instruktionerna. All annan service ska utföras av en behörig elektriker.

**VARNING!**

Barn får inte rengöra produkten utan tillsyn.

**VARNING!**

- Underlåtenhet att följa anvisningarna avseende rengöringen av produkten medför brandfara.
- Använd inte en ångrengöringsmaskin för att rengöra produkten.

**VARNING!**

- Använd inte felaktiga eller defekta reservdelar. De kan orsaka personskador eller problem som materialskador, funktionsfel eller totalhaveri på produkten.
- Om otillåtna tillbehör eller reservdelar används upphävs tillverkarens garanti.
- Köp reservdelar och tillbehör via auktoriserade återförsäljare eller kundservice.

**FÖRSIKTIGHET!**

- Vänta alltid tills produkten har svalnat före rengöring.
- Använd inte torra dukar, svampar som kan repa eller material som kräver gnuggning för att rengöra hållytan. Aggressiva rengöringsmedel som innehåller sand, basiska eller sura komponenter eller klor eller andra olämpliga flytande rengöringsmedel kan också skada ytan.
- Använd inte frätande och/eller slipande rengöringsmedel som slipande disksvampar eller fläckborttagare eftersom produktens yta kan skadas och missfärgas. Använd inte alltför starka, sura eller basiska rengöringsmedel. Använd de rengöringsmedel och skyddande ämnen som rekommenderas av tillverkaren.
- Förvara inte brandfarliga och/eller tunga prydnadsföremål på produkten.

Avfallshantering



Avfallshandtera förpackningen på ett miljövänligt sätt. Återvinn förpackningen i enlighet med lokala lagar och föreskrifter, för att reducera förbrukningen av råmaterial och mark som används för deponering av avfall.

Denna maskin är märkt i enlighet med WEEE-direktivet 2012/19/EU för avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska produkter. Symbolen på produkten eller dess förpackning anger att produkten inte ska hanteras som vanligt hushållsavfall. Istället ska den lämnas till ett lämpligt samlingsställe för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning.

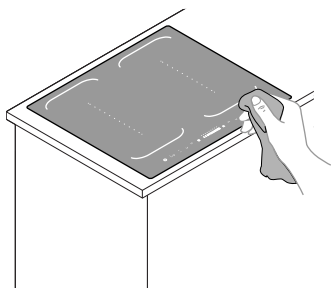
Genom att avfallshandtera maskinen på ett korrekt sätt förhindrar du att den inverkar negativt på miljön och människors hälsa, vilket kan vara fallet om den avfallshandteras på ett felaktigt sätt. Kontakta lokala myndigheter som ansvarar för avfallshantering eller butiken där du köpte produkten, för mer information om hur du återvinner maskinen.

SNABBSTART

Snabbstart

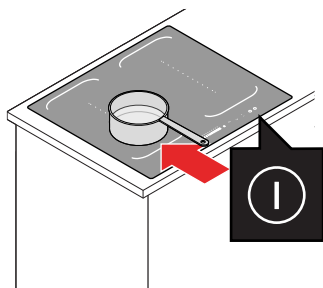
Innan tillagningen

1

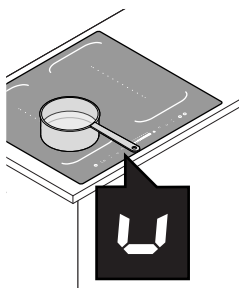


Tillagning

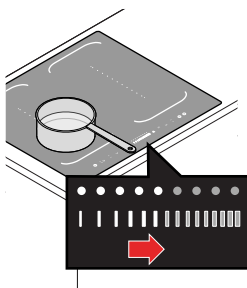
1



2

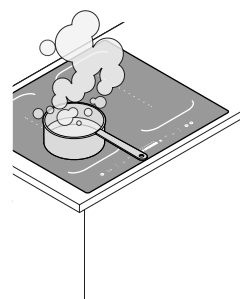


3



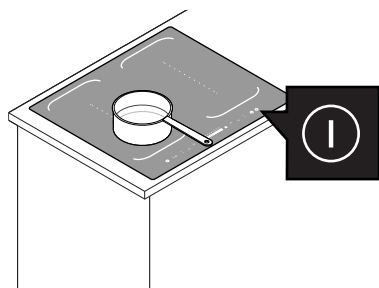
4

L

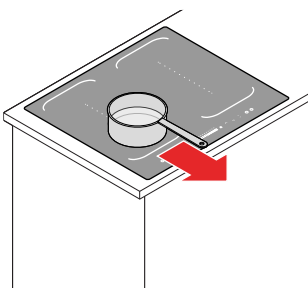


Efter tillagningen

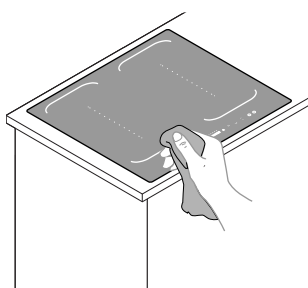
1



2



3



KOMMA IGÅNG

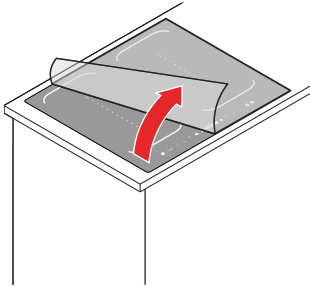
Innan första användning



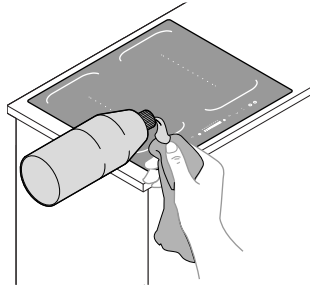
FÖRSIKTIGHET!

Använd inte frätande och/eller slipande rengöringsmedel som slipande disksvampar eller fläckborttagare eftersom produktens yta kan skadas och missfärgas. Använd de rengöringsmedel och skyddande ämnen som rekommenderas av tillverkaren.

1

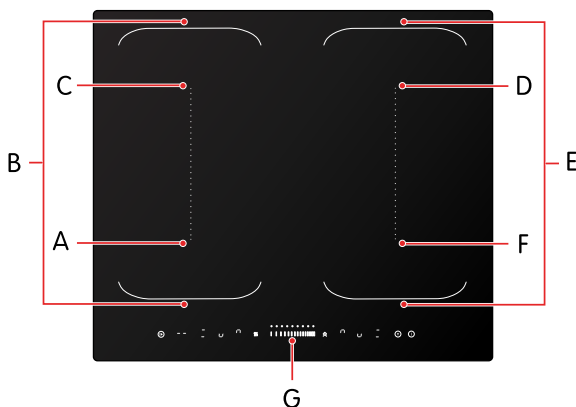


2



1. Ta bort alla transportförpackningar från hällen.
2. Rengör hällens glaskeramiska yta med en fuktig trasa och lite diskmedel.

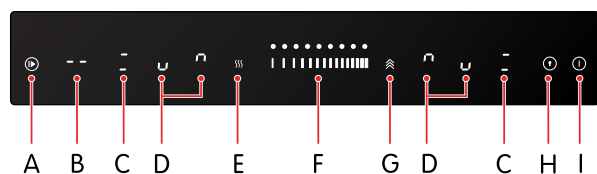
Hällöversikt



- A. Främre vänster tillagningszon
- B. Vänster flexibel zon
- C. Bakre vänster tillagningszon
- D. Bakre höger tillagningszon
- E. Höger flexibel zon
- F. Främre höger tillagningszon
- G. Kontrollpanel

Kontrollpanel

Styr hällen med hjälp av knapparna.



- A. Pause/resume funktion
- B. Timerindikator
- C. Flexibel zon
- D. Reglage för tillagningszon
- E. Keep warm-funktion
- F. Effektnivå / timer
- G. Power boost-funktion
- H. Barnlås
- I. På/av

Använd barnlåset

Använd låset för att förhindra att hällen används av misstag, t.ex. att barn av misstag slår på tillagningszoner. När låset är aktivt är alla reglage utom  låsta.

1. Slå på barnlåset genom att trycka på .
Låset slås på och **LO** visas på timerindikatorns display.
2. Stäng av barnlåset genom att trycka på .
Låset stängs av och **LO** visas inte längre.

Om hällen stängs av medan barnlåset är påslaget, kan hällen inte slås på igen utan att låset inaktiveras.

ANVÄNDA HÄLLEN

Hällöversikt

Hällens yta

Hällens glaskeramiska yta är ett starkt material. Här är några råd om hur du använder och underhåller ytan.

**FARA!**

Om ytan går sönder, koppla omedelbart bort produkten från elnätet. Använd inte produkten.

**FÖRSIKTIGHET!**

Om socker, eller mat med hög sockerhalt, spills på ytan när den är varm – ta omedelbart bort sockret från den varma ytan med hjälp av en skrapa eller en trasa. Annars kan ytan skadas.

Rengör aldrig en varm yta med rengöringsmedel.

- Ytan är mycket motståndskraftig mot temperaturförändringar men kan skadas av tunga föremål som faller ned på den. Ytan kan spricka omedelbart eller ett tag efter att ha träffats.
- Kontrollera att tillagningszonen och tillagningskärlets botten är rena och torra för att förbättra prestanda och förhindra att ytan skadas.
- Använd inte hällen som förvaringsyta eftersom det kan leda till repor eller skador.
- Använd inte tillagningskärlet av aluminium eller plast på varma tillagningszoner.
- Placera inte några plastföremål eller aluminiumfolie på hällen.

Driftprincip för induktionshällen

Hällen drivs med induktion som använder elektrisk ström för att värma kastruller och grytor genom magnetisk induktion. Det innebär att värme produceras direkt i tillagningskärlets botten och att hällens yta endast värms upp indirekt när tillagningskärlet blir varmt. Ingen värme genereras om du slår på en tillagningszon när det inte finns något tillagningskärlet på zonen. För att induktionen ska fungera måste tillagningskärlet vara tillverkat av ferromagnetiskt material.

Lämpliga tillagningskärlet

Kontrollera att ditt tillagningskärlet är lämpligt för induktionsuppvärmning. Använd tillagningskärlet märkta med

**VARNING!**

Sätt inte in utrustning mellan tillagningszonen och tillagningskärlets botten, till exempel utrustning som gör att det går att använda icke-magnetiska tillagningskärlet. Användning av sådan utrustning kan orsaka bränder och skada hällen.

**FÖRSIKTIGHET!**

- Ställ inte några varma tillagningskärlet på hällens kontrollpanel.
- Placera tillagningskärlet mitt på tillagningszonen.
- Dra inte tillagningskärlet över hällens yta. Ytan kan repas.
- Använd inte för små tillagningskärlet. En kastrull som är mindre än 140 mm kanske inte detekteras av hällen och därmed värmer inte tillagningszonen.

**FÖRSIKTIGHET!**

Hällen värms inte upp om det inte finns något lämpligt kokkärl på tillagningszonen. Hällen stängs av automatiskt efter 1 minut om inget lämpligt kokkärl placeras på värmezonen.

 visas om

- kokkärlet inte placeras korrekt på tillagningszonen eller,
- det kokkärl som du använder inte är lämpligt för induktionshällen eller,
- kokkärlet är för litet.

Tänk på följande aspekter när du väljer tillagningskärl för din induktionshäll.

- Använd kokkärl med en diameter som är större än den valda zonens indikerade område. Om du använder ett större kärl används energin optimalt. Om du använder ett mindre kärl kan effekten bli lägre än förväntat.
- Exempel på lämpliga tillagningskärl är tillagningskärl tillverkade av stål, emaljbelagda pannor och gjutjärnspannor. Om du är osäker, fäst en magnet i botten på tillagningskärlet. Om magneten fastnar, är tillagningskärlet tillverkat av ferromagnetiskt material och således lämpligt för en induktionshäll. Om du inte har någon magnet, håller du lite vatten i kokkärlet för att kontrollera. Om  inte blinkar och vattnet värms upp, är kokkärlet lämpligt.
- Exempel på icke lämpliga tillagningskärl är tillagningskärl av rent rostfritt stål, aluminium eller koppar utan magnetisk bas, glas, trä, porslin, keramik och lergods. Använd inte tillagningskärl där en del av botten är av ferromagnetiskt material men resten är gjord av ett annat material. Detta kan leda till ojämn uppvärmning eller lägre effekt i olika områden. Garantin täcker inte skador på hällen på grund av användning av icke lämpliga tillagningskärl.
- Använd inte kokkärl med skadade kanter eller konvex/konkav botten. Bottnar som är konkava eller konvexa, oavsett om det är avsiktligt eller inte, kan påverka uppvärmningsprocessen och skada hällens yta och tillagningskärlet.
- Om du använder kokkärl med en olämplig storlek eller icke magnetiska kokkärl, eller om du lämnar andra mindre föremål (t.ex. en kniv, gaffel eller nyckel) på hällen, växlar hällen automatiskt till standby efter 1 minut. Fläkten fortsätter att kyla ned induktionshällen i ytterligare 1 minut.

Rekommenderad diameter på tillagningskärlet (min-max)	Tillagningskärls diameter vid flexibla området (min-max)	Rektangulärt tillagningskärl bredd x djup i flexibel zon (max)
140–220 mm	220 - 220x400 mm	200 x 380 mm

Spara energi

Här är några tips om hur du kan spara energi.

- Använd tillagningskärl som passar mängden mat som du tillagar. Hällen justerar automatiskt effekten efter tillagningskärls storlek. Att använda större tillagningskärl än vad som krävs förbrukar mer energi.
- Täck om möjligt tillagningskärlet med ett lock.
- Placera tillagningskärlet mitt på tillagningszonen.
- Grönsaker, potatis med mera kan tillagas i en mindre mängd vatten. Maten tillagas lika bra, så länge som tillagningskärlet är tätt stängt med ett lock. Efter att vattnet börjat koka, sänk värmen till en nivå som räcker för att det ska fortsätta att sjuda.
- Använd restvärmen från tillagningszonen för att värma ytterligare kokkärl.

Grundläggande drift av hällen

Slå på och stänga av hällen

Innan du slår på hällen, torka av damm eller fläckar från den och kontrollera att tillagningskärls botten är ren. Det bidrar till att undvika repor och inbrända orenheter på hällens yta.

**FARA!**

Personer med pacemakrar och aktiva implantat (t.ex. insulinpumpar) måste kontrollera om dessa är kompatibla med produkten innan induktionshällen används.

1. Tryck och håll kvar  för att slå på hällen.
Hällen slås på och växlar till standby-läge.
00 visas på timerindikatorn och ,  och  visas på tillagningszonens reglage. En ljudsignal piper en gång.
För att slå på och stänga av tillagningszonen, se avsnitt "Slå på och stänga av en tillagningszon", sida 34.
OBS! Om en effektnivå inte väljs inom 1 minut, stängs induktionshällen av automatiskt.
2. Tryck och håll kvar  för att stänga av hällen.
Hällen är avstängd.

Slå på och stänga av en tillagningszon



VARNING!

Stäng av tillagningszonen efter varje användning, alltid med hjälp av pekreglagen. Lita inte på detekteringen av kärl för att stänga av hällen efter att du tagit bort tillagningskärlet.



OBS!

H visas när en tillagningszon är het. **H** släcks när ytan svalnat av till en säker temperatur. Restvärmen kan även användas som en energisparfunktion om du vill värma ytterligare kokkärl.

Slå på en tillagningszon

1. Placera tillagningskärlet mitt på en tillagningszon.
2. Tryck på  eller  på sidan av den valda tillagningszonen.
9 blinkar på tillagningszonens reglage.
3. Tryck på  och dra med fingret för att ställa in effektnivån.
OBS! Om en effektnivå inte väljs inom 1 minut, stängs induktionshällen av automatiskt.

Stänga av en tillagningszon

1. Tryck på den valda tillagningszonens reglage.
2. Tryck på  och dra med fingret tills **0** visas.

Tryck och håll kvar  för att stänga av hällen.

Hällens effektnivåer

Välj den effektnivå som passar bäst för det som du vill göra.

Här är några principer för hur olika effektnivåer kan användas. Denna inställning beror på flera faktorer, inklusive typen av tillagningskärl och mängden mat.

Effektnivå	Använd för
1-2	- värmning på svag värme av små mängder mat - smälta choklad, smör och mat som snabbt blir bränd - försiktig sjudning - långsam värmning
3-4	- uppvärmning - snabb sjudning - koka ris
5-6	pannkakor

Effektnivå	Använd för
7–8	- sautéering - koka pasta
9/P	- fräsa mat - bryna - koka upp soppa - koka vatten

Använda funktionen Pause/resume

- Du kan pausa tillagningen istället för att stänga av hällen genom att använda funktionen Pause/resume.
 - När du pausar tillagningen inaktiveras alla reglage förutom .
 - Hällen stängs av efter 10 minuter om du inte avslutar pausläget.
- Tryck på  för att pausa tillagningen.
 visas på timerindikatorn och på tillagningszonens reglage.
 - Tryck på  för att återuppta tillagningen vid den föregående inställningen.

Använd Power-boost-funktionen

- Använd funktionen Power-boost för att snabbt koka upp vatten eller värma stekpannan.
- När du använder individuella zoner kan endast en zon på vardera sidan köras med Power-boost-funktionen. Den andra individuella zonen ställs in på effektnivå 5 oavsett om främre eller bakre zonen körs med boost.
- Funktionen Power-boost kan användas i maximalt 10 minuter. Sedan återgår tillagningszonen till den föregående inställningen. Om den föregående effektnivån är **0**, återgår den till effektnivån **9** efter 10 minuter.
- Power-boost-funktionen kan användas i max 5 minuter för de flexibla tillagningszonerna.

Slå på Power-boost-funktionen

- Placera tillagningskärlet mitt på den valda tillagningszonen.
- Tryck på  eller  på sidan av den valda tillagningszonen.
- Tryck på  för att starta funktionen Power-boost.
 visas på den valda tillagningszonens reglage.
OBS! Om en effektnivå inte väljs inom 1 minut, stängs induktionshällen av automatiskt.

Stänga av Power-boost-funktionen

- Tryck på **b** på den valda tillagningszonens reglage.
- Tryck på  och dra med fingret.
Tillagningszonen återgår till den nivå som du valde.

Använda Keep warm-funktionen

- Placera tillagningskärlet mitt på den valda tillagningszonen.
- Tryck på  eller  på sidan av den valda tillagningszonen.
- Tryck på  för att starta funktionen Keep warm.
 visas på den valda tillagningszonens reglage.
För att avbryta Keep warm-funktionen trycker du på  och drar med fingret för att välja den önskade effektnivån eller trycker på **1** på den valda tillagningszonens reglage.

Använda den flexibla zonen

- Den flexibla zonen kan användas som en enda zon eller som två olika zoner som kan kontrolleras separat.
 - När den fungerar som en enda zon, stängs den del som inte täcks av tillagningskärlet automatiskt av efter 1 minut.
 - Se till att du sätter tillagningskärlet centrerat på en enskild tillagningszon. För stora tillagningskärler, ovala, rektangulära eller långsträckta kokkärler, ser du till att sätta dem centrerat på tillagningszonen, så att de täcker hela den flexibla zonen.
1. Sätt tillagningskärlet på den valda flexibla zonen.
 2. Tryck på  för att aktivera den flexibla zonen på sidan av den valda zonen.
OBS! Tryck på  eller  för att använda den flexibla zonen som två olika zoner med olika effektinställningar.
 3. Tryck på  och dra med fingret för att ställa in den önskade effektnivån.
OBS! Om kokkärlet flyttas från den främre till den bakre delen (eller tvärtom), detekterar den flexibla zonen automatiskt den nya positionen och behåller samma värmeinställning.



För att lägga till en ytterligare gryta trycker du på  eller  för att detektera det nya tillagningskärlet.

Använda hällens timer

Timern kan användas på två olika sätt:

- Timern kan användas som ett larm.
- Timern kan användas som en strömbrytare till en eller flera tillagningszoner.

Timern är begränsad till 99 minuter.

Använda timern som ett larm



FÖRSIKTIGHET!

Timern stänger inte av någon tillagningszon när den inställda tiden löpt ut.

1. Slå på tillagningszonen och ställ in effektnivån. Se avsnitt "Slå på och stänga av en tillagningszon", sida 34.
OBS! Du kan använda timern som ett larm även om du inte väljer någon tillagningszon.
2. Tryck på  på timerindikatorn för att aktivera timern.
10 visas vid timerindikatorn och en siffra blinkar åt gången.
3. När en siffra blinkar, trycker du på  och drar med fingret för att ändra siffervärdet och ställa in tiden.
När tiden löper ut piper en ljudsignal en gång och  visas.

Använda timern som strömbrytare

När du ställer in tiden för flera tillagningszoner samtidigt, visar timerindikatorn den timer som har kortast återstående tid. Punkten bredvid effektnivån för motsvarande tillagningszon blinkar.

1. Slå på den valda tillagningszonen och ställ in effektnivån, se avsnitt "Slå på och stänga av en tillagningszon", sida 34.
2. Innan tillagningszonens reglage slutar blinka, trycker du på  på timerindikatorn för att aktivera timern. **10** visas på timerreglaget och en siffra blinkar åt gången.
3. När en siffra blinkar, trycker du på  och drar med fingret för att ändra siffervärdet och ställa in tiden.
Timerns nedräkning börjar direkt när tiden har ställts in. Timerindikatorn visar den återstående tiden och timerdisplayen blinkar i 5 sekunder. En röd punkt visas bredvid effektnivån för en tillagningszon med en aktiv timer.
När tiden går ut stängs tillagningszonen av.
OBS!
 - Alla zoner kan ställas in med separata avstängningstimrar.
 - Om andra värmezoner startats före denna värmezon kommer de att fortsätta vara påslagna.
 - När du ställer in tiden för flera tillagningszoner samtidigt, visar timerindikatorn den timer som har kortast återstående tid. Punkten bredvid effektnivån för motsvarande tillagningszon blinkar.

Innhold

LES DETTE!	38
SIKKERHET	39
Advarsler	39
Bruksområde	39
Sikkerhet for barn og personer med nedsatt funksjonsevne.	39
Generell sikkerhet	40
Sikkerhet under montering	40
Sikkerhet under bruk	42
Sikkerhet under vedlikehold	43
Kassering	44
HURTIGSTART	45
Hurtigstart	45
KOMME I GANG	46
Før første gangs bruk	46
Oversikt over platetoppen	46
Kontrollpanel	46
Bruke barnesikringen	47
BRUKE KOKETOPPEN/PLATETOPPEN	48
Oversikt over platetoppen	48
Platetoppens overflate	48
Hvordan induksjonstoppen fungerer	48
Egnede kokekar	48
Spare strøm	49
Grunnleggende betjening av platetoppen	49
Slå på og av koketoppen/platetoppen	49
Slå på og av en kokesone	50
Platetoppens effektnivåer	50
Bruk funksjonen Pause/resume	51
Bruk Power boost-funksjonen	51
Bruk Keep warm-funksjonen	51
Bruk den fleksible sonen	52
Bruk tidsuret på koketoppen/platetoppen	52

LES DETTE!

**ADVARSEL!**

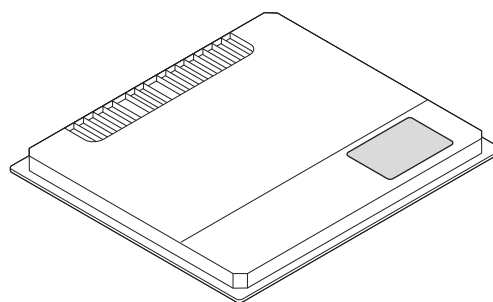
Les sikkerhetsinformasjonen og alle anvisningene før du installerer eller bruker dette produktet.

Finn alle anvisningene

Du finner all brukerinformatjon, inkludert oppdateringer, for din produktmodell på nettsiden www.elvita.se. Informasjonen omfatter installasjon, bruk, vedlikehold og feilsøking. Du trenger modellkoden for å søke etter informasjon.

Finne modellkoden

Modellkoden er trykt på en etikett på produktet.



SIKKERHET

Les anvisningene nøye før du installerer produktet og tar det i bruk. Ta vare på anvisningene og oppbevar dem i nærheten av produktet for fremtidig bruk. Alle garantier blir ugyldige hvis disse anvisningene ikke følges.

Advarsler

**FARE!**

Brukes hvis det er risiko for personskade eller død.

**ADVARSEL!**

Brukes hvis det er risiko for personskade.

**OBS!**

Brukes hvis det er risiko for skade på produktet.

**NB:**

Generell informasjon som du må være oppmerksom på.



Nyttige tips som kan være til hjelp.

Bruksområde

Dette produktet er kun ment for:

- Innendørs bruk i husholdninger eller lignende miljøer som for eksempel:
 - kjøkkenområder for ansatte i butikker, kontorer og andre arbeidsmiljøer;
 - gårder;
 - av gjester på hoteller, moteller og tilsvarende overnattingssteder;
 - pensjonater.

Dette produktet er ikke ment for:

- andre formål enn matlaging (f.eks. romoppvarming eller lignende formål).

Sikkerhet for barn og personer med nedsatt funksjonsevne.

**FARE!**

Dette produktet innfrir standardene for elektromagnetisk sikkerhet.

Personer med pacemakere og aktive implantater (f.eks. insulinpumper) bør undersøke om innretningen er forenlig med produktet før de bruker induksjonstoppen. Det elektromagnetiske feltet som produktet genererer, kan påvirke implantatene. Motsatt kan implantatene forårsake interferens som hindrer produktet i å fungere slik det skal. Det er ingen garanti for at 100% av apparatene på markedet vil være fullt elektromagnetisk forenlige med produktet. Det er også mulig at folk med andre innretninger, som for eksempel høreapparater, kan oppleve noe ubehag.

**ADVARSEL!**

- Barn under 8 år må holdes borte fra produktet hvis de ikke er under kontinuerlig tilsyn.
- Følgende grupper skal kun bruke produktet hvis de er under tilsyn eller har fått anvisninger om hvordan apparatet brukes på en trygg måte. De må forstå farene som er involvert.
 - Barn. (Barn under 8 år skal være under kontinuerlig tilsyn.)
 - Personer med nedsatte fysisk, sansemessig eller mental kapasitet.
 - Personer med manglende erfaring og kunnskap.

**ADVARSEL!**

- Hvis du kjøper en skrape til koketoppen/platetoppen, må du bruke den forsiktig og oppbevare den utilgjengelig for barn. Det barberbladskarpe bladet på skrapen til koketoppen/platetoppen blottlegges når beskyttelsen trekkes tilbake. Det er fare for fysisk skade på grunn av skarpe kanter.
- Kokekar og de tilgjengelige delene av produktet kan bli svært varme under bruk. Ikke berør varme deler, og ikke la barn komme nær dem.
- Ikke legg metallgjenstander som f.eks. kniver, gafler, skjeer og lokk på koketoppen/platetoppen, da de ellers kan bli svært varme. Hold barn unna området for å unngå at det skjer en ulykke.

**ADVARSEL!**

- Ikke la barn leke med produktet.
- Ikke la barn sitte, stå eller klatre på produktet.
- Ikke bruk skapene over produktet til å oppbevare ting som barn ønsker å leke med. Barn risikerer alvorlige skader hvis de klatrer på koketoppen/platetoppen.
- Ikke la barn være alene eller uten tilsyn mens produktet er i bruk.
- Ikke la barn rengjøre eller vedlikeholde produktet uten tilsyn fra en voksen.

Generell sikkerhet

**FARE!****Fare for støt!**

- Slå aldri på et produkt som ikke fungerer som det skal. Hvis produktet ikke fungerer som det skal, er ødelagt eller har fått sprekker på overflaten, trekker du ut støpselet, kobler ut sikringen og kontakter brukerstøtte.
- Et produkt som ikke fungerer som det skal, kan gi elektrisk støt.
- Av hensyn til din egen sikkerhet må den elektriske tilkoblingen utføres av en kvalifisert elektriker. Støpselet må kobles til en jordet stikkontakt.
- Hvis det må gjøres endringer på ledningsnettets hjemme, må arbeidet utføres av en kvalifisert elektriker.

**FARE!****Brannfare!**

- Ikke sett eller oppbevar gjenstander på koketoppen/platetoppen når den ikke brukes til matlaging.
- Legg ikke brennbare materialer eller gjenstander på produktet.

**ADVARSEL!**

- Hvis strømledningen er skadet, må du få den skiftet av produsenten eller en godkjent servicetekniker/elektriker for å unngå potensiell risiko.
- Ved brann nær produktet må du koble det fra og slå av hovedstrømbryteren.
- Ikke stå på koketoppen/platetoppen.
- Hold magnetiske eller elektroniske enheter (f.eks. kredittkort og datamaskiner) unna produktet, da de kan bli påvirket av det elektromagnetiske feltet. Dette kan bidra til å unngå skader på enheten og sikre at produktet brukes på en trygg måte.

Sikkerhet under montering

**FARE!**

Pass på under montering av produktet at du ikke skader deg på skarpe kanter.

**ADVARSEL!**

- Produktet må monteres/vedlikeholdes av en kvalifisert tekniker i tråd med produsentens instruksjoner og lokale sikkerhetsbestemmelser.
- Sørg for at det permanente ledningsnett har en fungerende isolasjonsbryter som kutter strømtilførselen fra strømmettet helt. Bryteren må monteres i tråd med lokale installasjonsforskrifter og bestemmelser.
- For å innfri sikkerhetsbestemmelsene må det brukes en standardbryter som kobler fra nettverket helt ved overspenning.
- Forsikre deg om at det er enkelt å komme til isolasjonsbryteren etter at koketoppen/platetoppen er montert.
- Vent med å koble til produktet til monteringen er ferdig.
- Strømledningen må kobles til en jordet stikkontakt.
- Ikke bruk delekontakter eller skjøteledninger.
- Ikke bruk adaptere, reduksjonsstykker eller forgreningsanordninger for å koble koketoppen/platetoppen til strømmettet. Disse kan forårsake overoppheting og brann.
- Strømledningen må være lang nok til å nå stikkontakten.
- Strømledningen får ikke ta borti varme deler, og må plasseres slik at den ikke på noe sted blir varmere enn 75 °C.
- Hvis ledningen blir skadd, må den skiftes av produsenten, vedkommendes servicerepresentant eller tilsvarende kvalifiserte personell for å unngå fare.
- Undersøk før du monterer produktet om det har synlige skader på utsiden. Ikke monter eller bruk et skadet produkt. Kontakt forhandleren som solgte deg produktet.
- Kontroller at produktspesifikasjonene (sikringsstørrelse, spenning og frekvens) samsvarer med strømmettet. Rådfør deg med en kvalifisert elektriker hvis du er i tvil.
- Hvis produktet kobles direkte til strømmettet, må det installeres en allpolig skillebryter med minimum 3 mm klaring mellom kontaktene.

**ADVARSEL!**

- Sikkerhetsavstanden mellom sidene på koketoppen/platetoppen og de innvendige overflatene på benkeplaten skal være minst 3 mm.
- Sikkerhetsavstanden mellom koketoppen/platetoppen og et eventuelt skap over skal være minst 600 mm.
- Sørg for at induksjonstoppen har god ventilasjon og at luftinntak og -utløp ikke er tildekket. For å unngå utilsiktet å komme borti eller få støt under bruk av overopphetingsbeskyttelsen, må en treinnsats festes med skruer minst 20 mm fra bunnen av koketoppen/platetoppen. **For optimal ytelse er anbefalt luftspalte minst 50 mm. Luftspalten må være minst 20 mm.**
- Sørg at bunnen av koketoppen/platetoppen får god tilførsel av frisk luft fra utenfor kabinettet.
- Hvis koketoppen/platetoppen installeres over en skuff eller et skap, må du sørge for en varmebeskyttende barriere under bunnen av koketoppen/platetoppen.
- Påse at ventilasjonsåpningene rundt utsiden av koketoppen/platetoppen ikke blokkeres av benkeplaten.

**ADVARSEL!**

- Forsikre deg om at benkeplaten er i vater, og at ingen struktureller deler hindrer plasskravene i å innfris.
- Platetoppen må ikke monteres over en ovn hvis ikke ovnen har innebygd vifte.
- Påse at skillebryteren er av godkjent type med 3 mm kontaktseparasjon for alle poler (eller alle aktive faseledere, hvis dette er tillatt iht. lokale bestemmelser).
- Forhør deg med de lokale bygningsmyndighetene og sett deg inn i gjeldende vedtekter hvis du er usikker på installasjonen.
- Påse at veggflatene rundt koketoppen/platetoppen er varmebestandige og enkle å holde rene (bruk f.eks. keramiske fliser).
- Hvis det trenger å gjøres endringer i strømmettet i boligen, må dette arbeidet utføres av en kvalifisert elektriker.

**ADVARSEL!**

- Forsikre deg om at de elektriske komponentene er utilgjengelige for brukeren etter installering.
- Sørg for at strømledningen ikke kan nå gjennom skapdører eller skuffer.

**OBS!**

- Tilstøtende og omgivende overflater må kunne tåle en temperatur på 90 °C.
- Pass på at limet som brukes for å feste plast- eller trematerialer til møblet, tåler temperaturer på minst 150 °C, slik at panelet ikke løsner.
- For å øke driftssikkerheten bør produktet installeres slik at varmen kan stråles godt ut.
- Forsikre deg om at møblet som produktet skal monteres på, tåler vekten etter kutteoperasjonene. Hvis platene er tynne, trengs egnede støttedeler for å sikre bærekapasitet og slitestyrke. Ta høyde for vekten av produktet, innbefattet eventuell tilleggsbelastning. Produktvekten står på emballasjetiketten.
- For å unngå skader må sandwich-laget og limet være varmebestandig.

**OBS!**

- Ikke installer koketoppen/platetoppen rett over en oppvaskmaskin, et kjøleskap, en fryser, en vaskemaskin eller en tørketrommel, da fuktigheten kan gi skader på elektronikken i koketoppen/platetoppen.
- Bunnflaten og strømledningen til koketoppen/platetoppen er ikke tilgjengelige etter montering.
- Unngå at strømledningen bøyes eller kommer i klem. Strømledningen må kontrolleres jevnlig og byttes ut av autoriserte teknikere ved behov.

Sikkerhet under bruk

**FARE!****Risiko for elektrisk støt!**

Hvis koketoppen/platetoppen sprekker, kobler du straks fra produktet fra strømmettet for å unngå risiko for elektrisk støt. Ikke bruk produktet.

**ADVARSEL!****Risiko for forbrenning!**

- Ikke berør varme deler. Kokekar og andre deler av produktet kan bli svært varme under bruk.
- Det er risiko for forbrenning på grunn av restvarme. Kokesonen varmes opp indirekte av det oppvarmede kokekaret, og forblir varm en stund etter at den er slått av.
- Unngå at tøy eller andre brennbare materialer kommer i kontakt med koketoppen/platetoppen før samtlige deler er tilstrekkelig avkjølt.
- Ikke plasser metallgjenstander som f.eks. kniver, gaffler, skjeer eller lokk på kokesonene, da slike gjenstander kan bli svært varme.
- Ved brann slår du av produktet og kveler flammen med et lokk eller brannteppe. Ikke bruk vann til å slukke brannen.
- Vær ekstra på vakt når du steker eller friterer mat i olje. Olje og fett kan bli raskt oppvarmet – særlig hvis du bruker Power-boost-funksjonen. Overopphetet fett og olje kan antenne og begynne å brenne.
- Ikke la produktet være uten tilsyn mens det er i bruk. Væske som koker over, kan skape røyk og fettete søl som kan ta fyr.

**ADVARSEL!**

- Matlagingsprosessen må alltid overvåkes kontinuerlig.
- Ikke bruk eksterne tidsur eller separate fjernkontrollsystemer til å styre produktet.
- Reduser varmen når du koker eller varmer opp væske, for å unngå at det koker over.
- Bruk alltid betjeningselementene til å slå av kokesonene etter bruk. Ikke stol blindt på at funksjonen for registrering av panner slår av koketoppen/platetoppen når du har fjernet kokekarene.
- Når produktet er i bruk og det flyter vann på det eller det ligger en våt klut på kokesonen, vil produktet slå seg av automatisk. Tørk av platetoppen og hold av/på-knappen inne for å starte platetoppen på nytt.
- Bruk bare komfyrbeskyttelse som er laget eller anbefalt av produsenten i produktveiledningen. Bruk av uegnet beskyttelse kan føre til ulykker.

**OBS!**

- Tilberedningsprosessen krever tilsyn. Korte tilberedningsprosesser krever konstant tilsyn.
- Ikke plasser eller slipp tunge gjenstander på koketoppen/platetoppen.
- Ikke bruk panner med skarpe kanter og ikke dra panner over induksjonsglassflaten. Dette kan gi riper i glasset.
- Ikke plasser utstyr mellom kokesonen og bunnen av kokekaret, for eksempel utstyr som gjør det mulig å bruke ikke-magnetiske kokekar. Bruk av slikt utstyr kan forårsake forbrenning og skader på koketoppen/platetoppen. Pass på at kokekaret står midt på kokesonen.
- Ikke skyv kjeler og panner. Løft og bær kokekar for å unngå misfarging på grunn av overflateskade og kjelefriksjon.
- Pass på at kokesonen og bunnen av kokekarene er rene og tørre for å forbedre ytelsen og unngå skade på overflaten.
- Ikke sett varme kjeler eller panner på betjeningspanelet eller legg et vått håndkle der.
- Ikke la gjenstander eller redskaper ligge igjen på produktet.
- Ikke bruk overflaten på koketoppen/platetoppen som arbeidsbenk eller til oppbevaring.
- Ikke bruk kokekar i aluminium eller plast på varme kokesoner.
- Ikke legg plastgjenstander eller aluminiumsfolie på platetoppen.
- Bruk bare kokekar med flat bunn. Hvis bunnen er konveks eller konkav, enten det er tilsiktet eller ikke, kan det påvirke varmeprosessen og skade overflaten på platetoppen samt kokekaret.

Sikkerhet under vedlikehold

**FARE!**

Før rengjøring eller vedlikehold kobler du fra produktet fra strømmettet ved å trekke ut støpselet eller slå av hovedstrømbryteren.

**ADVARSEL!**

- Ikke utfør elektriske reparasjoner på produktet.
- Ikke reparer eller skift ut noen del av produktet uten at det er uttrykkelig angitt i anvisningen. All annen service skal utføres av en kvalifisert tekniker.

**ADVARSEL!**

Ikke la barn rengjøre produktet uten tilsyn.

**ADVARSEL!**

- Hvis instruksjonene for rengjøring av produktet ikke tas til følge, vil det foreligge brannrisiko.
- Ikke bruk dampvasker til å rengjøre produktet.

**ADVARSEL!**

- Ikke bruk uriktige eller defekte reservedeler. Dette kan føre til personskade eller problemer i form av produktskade, dårlig funksjon eller at produktet slutter helt å virke.
- Produsentgarantien opphører ved bruk av ikke-godkjent tilbehør eller ikke-godkjente reservedeler.
- Kjøp reservedeler og tilbehør gjennom en avtalefestet salgs- eller kundeservice.

**OBS!**

- Vent alltid til produktet er avkjølt før det rengjøres.
- Ikke rengjør koketoppen/platetoppen med tørre kluter, skuresvamper eller andre materialer du skrubber med. Aggressive rengjøringsmidler med sand, salt eller klorin samt andre uegnede flytende vaskemidler kan også skade overflaten.
- Aldri bruk aggressive og/eller slipende skuremidler som f.eks. oppvasksvamper eller flekkjernere, da disse kan skade og misfarge overflaten på produktet. Ikke bruk svært kraftige, etsende eller alkaliske rengjøringsmidler. Bruk rengjørings- og beskyttelsesmidler som er anbefalt av produsenten.
- Ikke la brennbare og/eller tunge dekorgjenstander ligge på produktet.

Kassering



Kast emballasjen på en miljøvennlig måte. Gjenvinning av emballasje i henhold til gjeldende bestemmelser kan redusere forbruket av råmaterialer og avfallsmengden.

Dette produktet er merket i samsvar med EU-direktiv 2012/19/EU om kassering av elektriske og elektroniske produkter (WEEE). Symbolet på produktet eller på emballasjen angir at produktet ikke skal behandles som husholdningsavfall. Det skal i stedet leveres til et egnet returpunkt for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr.

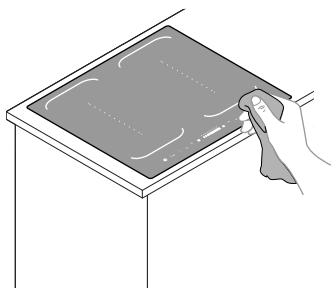
Ved å sørge for at produktet kasseres som det skal, bidrar du til hindre eventuell skade på miljø og mennesker, noe som kan skje hvis du kasserer det på annen måte. Kontakt lokale myndigheter med ansvar for avfallshåndtering, renovasjonsselskapet eller butikken der du kjøpte produktet hvis du ønsker mer informasjon om resirkulering av dette produktet.

HURTIGSTART

Hurtigstart

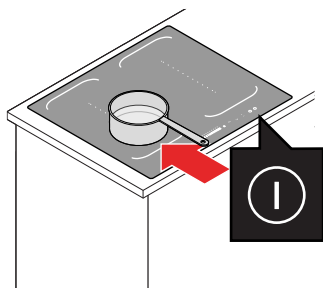
Før tilberedning

1

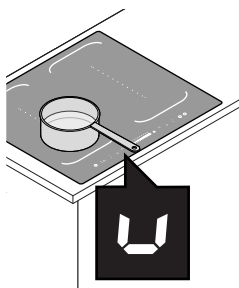


Tilberedning

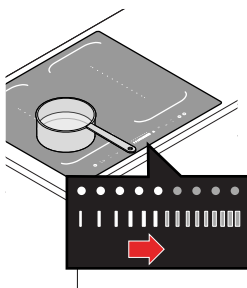
1



2

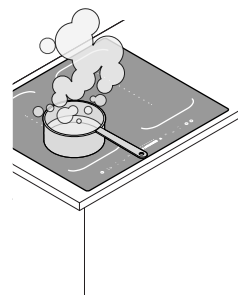


3



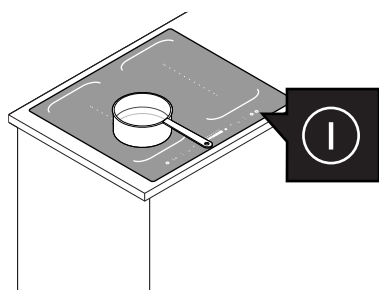
4

L

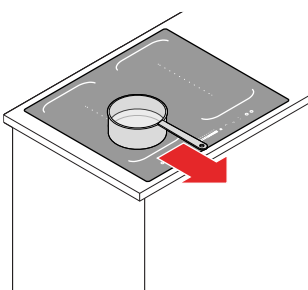


Etter tilberedning

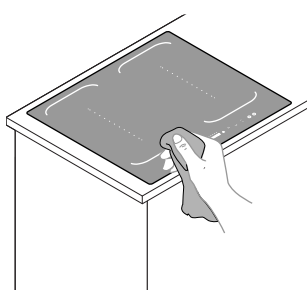
1



2



3

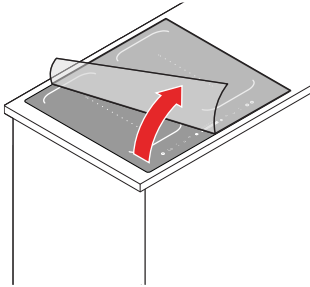
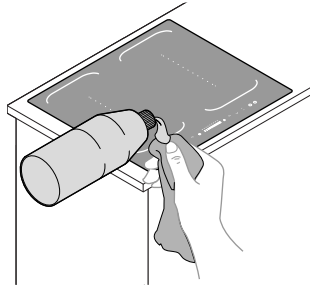


KOMME I GANG

Før første gangs bruk

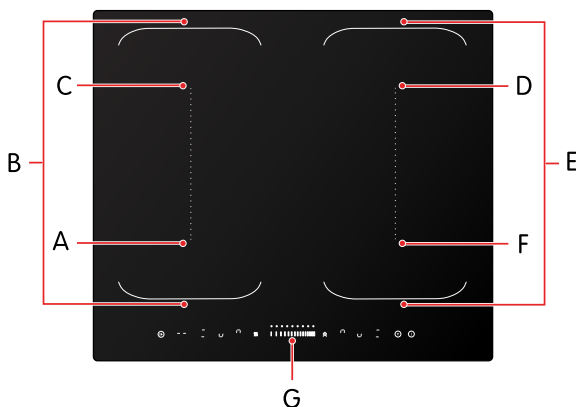
**OBS!**

Aldri bruk aggressive og/eller slipende skuremidler som f.eks. oppvasksvamper eller flekkfjernere, da disse kan skade og misfarge overflaten på produktet. Bruk rengjørings- og beskyttelsesmidler som er anbefalt av produsenten.

1**2**

1. Fjern all transportemballasje fra koketoppen/platetoppen.
2. Rengjør den glasskeramiske overflaten med en fuktig klut og litt oppvaskmiddel.

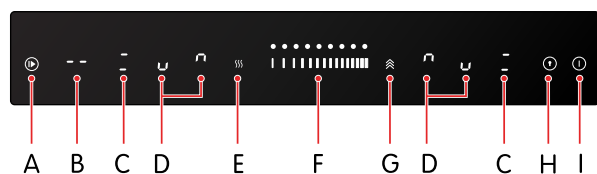
Oversikt over platetoppen



- A. Fremre venstre kokesone
- B. Venstre fleksible sone
- C. Bakre venstre kokesone
- D. Bakre høyre kokesone
- E. Høyre fleksible sone
- F. Fremre høyre kokesone
- G. Kontrollpanel

Kontrollpanel

Bruk berøringsknappene til å betjene koketoppen/platetoppen.



- A. Funksjonen Pause/resume
- B. Tidsur-indikator
- C. Fleksibel sone
- D. Kokesone-kontroll
- E. Keep warm-funksjon
- F. Effektnivå/tidsur
- G. Power boost-funksjonen
- H. Barnesikring
- I. På/av

Bruke barnesikringen

Bruk låsen for å hindre utilsiktet betjening av koketoppen/platetoppen (f.eks. at barn slår på kokesonene ved et uhell). Når låsen er aktiv, er alle betjeningselementene med unntak av ❶ låst.

1. Trykk på ❶ for å slå på barnesikringen.
Låsen blir slått på og **LO (lav)** vises på displayet for tidsur-indikatoren.
2. Trykk på ❶ for å slå av barnesikringen.
Låsen blir slått av og **LO (lav)** vises ikke lenger.

Hvis koketoppen/platetoppen slås av mens barnesikringen er på, må sikringen deaktiveres for at koketoppen/platetoppen skal kunne slås på igjen.

BRUKE KOKETOPPEN/PLATETOPPEN

Oversikt over platetoppen

Platetoppens overflate

Platetoppen er fremstilt av et massivt glasskeramisk materiale. Her er noen råd for bruk og vedlikehold av overflaten.

**FARE!**

Hvis overflaten knuses, må produktet kobles fra strømnettet umiddelbart. Ikke bruk produktet.

**OBS!**

Hvis det søles sukker eller mat med høyt sukkerinnhold på overflaten mens den er varm, må sukkeret fjernes fra overflaten umiddelbart med en nal eller en skrape. Ellers kan overflaten bli skadet.

Bruk aldri vaskemiddel eller annet rengjøringsmiddel til å rengjøre en varm overflate.

- Overflaten er svært bestandig mot temperaturendringer, men kan bli skadet av tunge gjenstander som faller ned. Overflaten kan sprekke umiddelbart eller en stund etter at den blir truffet.
- Pass på at kokesonen og bunnen av kokekarene er rene og tørre for å forbedre ytelsen og unngå skade på overflaten.
- Ikke bruk platetoppen til oppbevaring. Det kan føre til riper eller skader.
- Ikke bruk kokekar i aluminium eller plast på varme kokesoner.
- Ikke legg plastgjenstander eller aluminiumsfolie på platetoppen.

Hvordan induksjonstoppen fungerer

Koketoppen/platetoppen fungerer etter induksjonsprinsippet, som innebærer at kjeler og panner varmes elektrisk gjennom magnetisk induksjon. Det betyr at varmen dannes direkte i bunnen av kokekaret, og at platetoppen bare blir varm indirekte når kokekaret blir varmt. Det dannes ingen varme hvis du slår på en kokesone når det ikke er noe kokekar på sonen. Bunnen av kokekaret må være av et ferromagnetisk materiale for at induksjonen skal fungere.

Egnede kokekar

Forsikre deg om at kokekaret er egnet for induksjonsvarme. Bruk kokekar merket med

**ADVARSEL!**

Ikke plasser utstyr mellom kokesonen og bunnen av kokekaret, for eksempel utstyr som gjør det mulig å bruke ikke-magnetiske kokekar. Bruk av slikt utstyr kan forårsake forbrenning og skader på koketoppen/platetoppen.

**OBS!**

- Ikke sett varme kjeler eller panner på overflaten til betjeningspanelet på koketoppen/platetoppen.
- Sett kokekaret midt på kokesonen.
- Ikke skyv pannene på koketoppen/platetoppen. Overflaten kan få riper.
- Bruk ikke kokekar som er for små. Det kan hende at et kokekar som er mindre enn 140 mm ikke registreres av platetoppen, slik at kokesonen ikke varmes opp.

**OBS!**

Koketoppen/platetoppen vil ikke bli varm hvis det ikke står en egnet panne på kokesonen. Koketoppen/platetoppen slår seg av automatisk av etter 1 minutt hvis det ikke står et egnet kokekar på kokesonen.

 vises hvis

- pannen ikke er riktig plassert på kokesonen,
- kokekaret er uegnet for matlaging med induksjon eller
- pannen er for liten.

Vurder følgende aspekter når du velger kokekar til induksjonstoppen.

- Bruk panner med samme diameter som angitt på den valgte sone. Med en større panne brukes energi med maksimal effekt. Ved bruk av et mindre kokekar kan effekten derimot være lavere enn forventet.
- Kokekar av stål, stålpanner med emaljebelegg og støpejernspanner er eksempler på egnede kokekar. Hvis du er usikker, kan du feste en magnet på bunnen av kokekaret. Hvis magneten blir sittende, er kokekaret i et ferromagnetisk materiale, og det er derfor egnet for induksjonstopper. Hvis du ikke har en magnet, heller du litt vann i pannen du vil kontrollere. Hvis  ikke blinker og vannet varmes, er pannen egnet.
- Eksempler på uegnede kokekar er kokekar i rustfritt stål, aluminium eller kobber uten magnetbase, glass, tre, porselen, keramikk og steingods. Bruk ikke kokekar som har en del av ferromagnetisk materiale i bunnen, mens resten er av et annet materiale. Det kan føre til ujevn oppvarming eller lavere effekt forskjellige steder. Garantien dekker ikke skade på koketoppen/platetoppen som skyldes bruk av uegnede kokekar.
- Ikke bruk kokekar med skarpe kanter eller buet bunn. Hvis bunnen er konveks eller konkav, enten det er tilsiktet eller ikke, kan det påvirke varmeprosessen og skade overflaten på platetoppen samt kokekaret.
- Hvis det er plassert en ikke-magnetisk panne / panne i uegnet størrelse eller en annen liten gjenstand (f.eks. en kniv, gaffel eller nøkkel) på koketoppen/platetoppen, går koketoppen/platetoppen automatisk i standby-modus etter 1 minutt. Viften kjøler ned induksjonstoppen i ytterligere 1 minutt.

Anbefalt kokekardiameter (min.–maks.)	Kokekardiameter for fleksibel sone (min.–maks.)	Rektangulært kokekar bredde x dybde på fleksibelt område (maks.)
140 - 220 mm	220–220 x 400 mm	200x380 mm

Spare strøm

Her er noen tips til hvordan du kan spare strøm.

- Bruk kokekar som passer til mengden mat du skal tilberede. Platetoppen justerer effekten automatisk etter kokekarets størrelse. Bruk av større kokekar enn nødvendig gir økt strømforbruk.
- Legg lokk på kokekaret når det er mulig.
- Sett kokekaret midt på kokesonen.
- Grønnsaker, poteter osv. kan kokes med mindre vann. Maten kokes like godt så lenge kokekaret er tett lukket med lokk. Reduser effektnivået når vannet koker, slik at det er akkurat tilstrekkelig til at det småkoker.
- Bruk restvarmen fra kokesonen til å varme opp ytterligere panner.

Grunnleggende betjening av platetoppen

Slå på og av koketoppen/platetoppen

Tørk av eventuelt støv og flekker på platetoppen før den slås på, og forsikre deg om at undersiden av kokekaret er ren. Dette bidrar til å unngå riper og fastbrente urenheter på platetoppens overflate.

**FARE!**

Personer med pacemakere og aktive implantater (f.eks. insulinpumper) bør undersøke om innretningen er forenlig med produktet før de bruker induksjonstoppen.

1. Trykk og hold inne  for å slå på koketoppen/platetoppen.
Platetoppen slås på og settes i standbymodus.
00 vises på tidsur-indikatoren og ,  og  vises på kokesone-kontrollen. Et lydsignal lyder én gang.
Se del "Slå på og av en kokesone", side 50 for mer informasjon om hvordan du slår på og av en kokesone.
NB: Hvis det ikke velges effektnivå innen 1 minutt, slår induksjonstoppen seg av automatisk.
2. Trykk og hold inne  for å slå av koketoppen/platetoppen.
Koketoppen/platetoppen slås av.

Slå på og av en kokesone



ADVARSEL!

Bruk alltid betjeningselementene til å slå av kokesonene etter bruk. Ikke stol blindt på at funksjonen for registrering av panner slår av koketoppen/platetoppen når du har fjernet kokekarene.



NB:

H vises når en kokesone er varm. **H** forsvinner når overflaten er avkjølt til en trygg temperatur. Restvarmen kan også brukes som strømsparefunksjon hvis du ønsker å varme flere panner.

Slå på en kokesone

1. Sett kokekaret midt på en kokesone.
2. Trykk på  eller  på siden av den valgte kokesonen.
9 blinker på kokesone-kontrollen.
3. Trykk på og skyv  for å stille inn effektnivået.
NB: Hvis det ikke velges effektnivå innen 1 minutt, slår induksjonstoppen seg av automatisk.

Slå av en kokesone

1. Trykk på den valgte kokesone-kontrollen.
2. Trykk på og skyv  mot venstre inntil **0** vises.

Trykk og hold inne  for å slå av koketoppen/platetoppen.

Platetoppens effektnivåer

Velg det effektnivået som er best egnet for det du vil gjøre.

Her er noen retningslinjer for hvordan du bruker de ulike effektnivåene. Innstillingen vil avhenge av flere faktorer, innbefattet typen kokekar og mengden mat som skal tilberedes.

Effektnivå	Brukes til
1-2	- forsiktig oppvarming av små mengder mat - smelting av sjokolade, smør og andre produkter som lett brenner seg - svak koking (putring) - langsom oppvarming
3-4	- gjenoppvarming - rask småkoking - koking av ris
5-6	pannekaker

Effektnivå	Brukes til
7-8	- rask bruning - koking pasta
9/P	- woking - bruning - koking av suppe - koking av vann

Bruk funksjonen Pause/resume

- I stedet for å slå av koketoppen/platetoppen, kan du pause tilberedningen med funksjonen Pause/resume.
 - Når tilberedningen er satt på pause, vil alle kontrollene – med unntak av – være deaktivert.
 - Hvis du ikke avslutter pause-modusen, vil koketoppen/platetoppen slå seg av etter 10 minutter.
- Trykk på for å stoppe tilberedningen midlertidig.
 vises på tidsur-indikatoren og kokesone-kontrollen.
 - Trykk på for å gjenoppta tilberedningen med forrige innstilling.

Bruk Power boost-funksjonen

- Bruk Power-boost-funksjonen for å koke opp vann eller varme en stekepanne raskt.
- Når det brukes enkeltsoner, kan Power-boost-funksjonen kun benyttes på én sone på hver side. Den andre enkeltsonen vil bli satt til effektnivå 5 uavhengig av om det brukes boost på fremre eller bakre sone.
- Power-boost-funksjonen kan brukes i maks 10 minutter. Deretter går kokesonen tilbake til forrige innstilling. Hvis forrige effektnivå var 0, gjenopprettes effektnivå 9 etter 10 minutter.
- Power-boost-funksjonen kan brukes i maks 5 minutter på de fleksible kokesonene.

Slå på Power boost-funksjonen

- Sett kokekaret midt på den valgte kokesonen.
- Trykk på eller på siden av den valgte kokesonen.
- Trykk på for å starte Power-boost-funksjonen.
b vises på den valgte kokesone-kontrollen.
NB: Hvis det ikke velges effektnivå innen 1 minutt, slår induksjonstoppen seg av automatisk.

Slå av Power boost-funksjonen

- Trykk på **b** på den valgte kokesone-kontrollen.
- Trykk på og skyv .
Kokesonen vil gå tilbake til det valgte nivået.

Bruk Keep warm-funksjonen

- Sett kokekaret midt på den valgte kokesonen.
- Trykk på eller på siden av den valgte kokesonen.
- Trykk på for å starte Keep warm-funksjonen.
 vises på den valgte kokesone-kontrollen.
For å avbryte Keep warm-funksjonen trykker du på og skyver til ønsket effektnivå eller trykker på på den valgte kokesone-kontrollen.

Bruk den fleksible sonen

- Den fleksible sonen kan brukes som enkeltsoner eller som to ulike soner som styres separat.
 - Når brukt som enkeltsoner, vil delen som ikke dekkes av kokekaret, slå seg av automatisk etter 1 minutt.
 - Pass på å sette kokekaret midt på én enkelt kokesone. Større gryter samt ovale/rektangulære/forlengede panner plasseres midt på kokesonen, slik at hele den fleksible sonen dekkes.
1. Plasser kokekaret på den valgte fleksible sonen.
 2. Trykk på  for å aktivere den fleksible sonen på siden av den valgte sonen.
NB: Hvis du vil bruke den fleksible sonen som to forskjellige soner med ulike effektinnstillinger, trykker du på  eller .
 3. Trykk på og skyv  for å stille inn ønsket effektnivå.
NB: Dersom kokekaret flyttes fra den ene siden til den andre, vil den fleksible sonen automatisk registrere den nye posisjonen og opprettholde samme effektnivå.



For å legge til en ekstra gryte trykker du på  eller  for å registrere kokekaret.

Bruk tidsuret på koketoppen/platetoppen

Tidsuret kan brukes på to ulike måter:

- Tidsuret kan brukes som alarm.
- Tidsuret kan brukes til å kutte strømmen til én eller flere kokesoner.

Tidsuret kan stilles til maks 99 minutter.

Bruke tidsuret som alarm



OBS!

Tidsuret vil ikke slå av eventuelle kokesoner når den angitte tiden er omme.

1. Slå på kokesonen og still inn effektnivå. Se del "Slå på og av en kokesone", side 50.
NB: Du kan bruke tidsuret som alarm også uten at en kokesone er valgt.
2. Trykk på  på tidsur-indikatoren for å aktivere tidsuret.
10 vises på tidsur-indikatoren og ett tall blinker om gangen.
3. Når et tall blinker, trykker du på og skyver  for å endre tallverdien og stille inn tiden.
Når tiden er utløpt, utløses et lydsignal én gang og  vises.

Bruke tidsuret for å bryte strømmen

Når du stiller inn tiden for flere kokesoner samtidig, vil tidsur-indikatoren vise tidsuret med kortest gjenværende tid. Prikken ved siden av effektnivået til den tilsvarende kokesonen blinker.

1. Slå på den valgte kokesonen og still inn effektnivå, se del "Slå på og av en kokesone", side 50.
2. Før kokesone-kontrollen har sluttet å blinke, trykker du på  på tidsur-indikatoren for å aktivere tidsuret. **10** vises på tidsur-kontrollen og ett tall blinker om gangen.
3. Når et tall blinker, trykker du på og skyver  for å endre tallverdien og stille inn tiden.
Når tiden er stilt inn, vil tidsuret straks starte nedtelling. Tidsur-indikatoren viser gjenværende tid og blinker i 5 sekunder. En rød prikk vises ved siden av effektnivået til kokesonen som har et aktivt tidsur.
Når tiden er utløpt, slås kokesonen av.

NB:

- Samtlige soner kan stilles inn med individuelle tidsur for utkobling.
- Andre kokesoner vil fortsette å være på dersom de ble slått på tidligere.
- Når du stiller inn tiden for flere kokesoner samtidig, vil tidsur-indikatoren vise tidsuret med kortest gjenværende tid. Prikken ved siden av effektnivået til den tilsvarende kokesonen blinker.

Indhold

LÆS DETTE!	54
SIKKERHED	55
Formaninger	55
Tilsluttet anvendelse	55
Sikkerhed for børn og handicappede	55
Generel sikkerhed	56
Sikkerhed ved installation	56
Sikkerhed ved brug	58
Sikkerhed ved vedligeholdelse	59
Bortskaffelse	60
HURTIG START	61
Hurtig start	61
KOM I GANG	62
Inden første anvendelse	62
Oversigt over kogeplader	62
Betjeningspanel	62
Brug børnesikringen	63
BRUG AF KOGEPLADEN	64
Oversigt over kogeplader	64
Kogepladens overflade	64
Driftsprincip for induktionskogepladen	64
Egnet kogeobjekt	64
Spar energi	65
Grundlæggende betjening af kogepladen	65
Tænd og sluk kogepladen	65
Tænd og sluk en kogezone	66
Kogepladens effektniveauer	66
Brug funktionen Pause/resume	67
Brug Power-boost-funktionen	67
Brug funktionen Keep warm	67
Brug af den fleksible zone	68
Brug af kogepladetimeren	68

LÆS DETTE!

**ADVARSEL!**

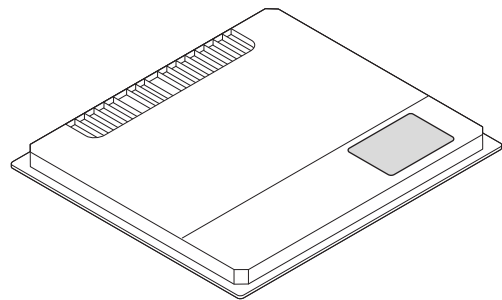
Læs sikkerhedsoplysningerne og den fulde vejledning, inden du installerer eller bruger dette produkt.

Find den fulde vejledning

Du kan finde de komplette og nyeste brugeroplysninger til din produktmodel på www.elvita.se. Denne omfatter oplysninger om installation, brug, vedligeholdelse og fejlfinding. Du skal bruge modelkoden til at søge efter oplysningerne.

Find modelkoden

Modelkoden er trykt på en mærkat på maskinen.



SIKKERHED

Læs nøje vejledningen før installation og brug af apparatet. Gem vejledningen, og opbevar den i nærheden af maskinen for nemt at kunne slå op i den. Alle typer garantier ugyldiggøres, hvis disse instruktioner ikke følges.

Formaninger

**FARE!**

Anvendes, når der er risiko for personskader eller dødsfald.

**ADVARSEL!**

Anvendes, når der er risiko for personskader.

**FORSIGTIG!**

Anvendes, når der er risiko for skader på apparatet.

**BEMÆRK!**

Generelle oplysninger, som du skal være opmærksom på.



Nyttige tips, som du kan have gavn af.

Tilsigtet anvendelse

Apparatet er kun beregnet til:

- Indendørs brug i en husholdning eller lignende miljøer som f.eks.:
 - medarbejderkøkkener i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer,
 - staldbygninger,
 - af gæster på hoteller, moteller og andre beboelsesmiljøer,
 - bed and breakfast-miljøer,

Apparatet er ikke beregnet til:

- andre formål end madlavning, for eksempel rumopvarmning eller lignende formål.

Sikkerhed for børn og handicappede

**FARE!**

Dette apparat opfylder elektromagnetiske sikkerhedsstandarder.

Personer med pacemakere og aktive implantater (f.eks. insulinpumper) skal kontrollere, om deres enhed er kompatibel med apparatet, før induktionskogepladen bruges. Apparatets elektromagnetiske felt kan påvirke implantaterne, og implantaterne kan medføre interferens, som kan forstyrre apparatets funktion. Der er ingen garanti for, at 100% af apparaterne på markedet opfylder den elektromagnetiske kompatibilitet med apparatet. Det er også muligt, at personer, der har andre apparater som f.eks. høreapparater, kan opleve ubehag.

**ADVARSEL!**

- Hold børn under 8 år på afstand af apparatet, medmindre de er under konstant opsyn.
- Lad kun følgende grupper benytte apparatet, hvis de er under opsyn eller har fået anvisning i brug af apparatet på sikker vis. De bør forstå de involverede risici.
 - Børn. (Børn under 8 år skal være under konstant opsyn).
 - Personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner.
 - Personer med manglende erfaring og kendskab.

**ADVARSEL!**

- Hvis du køber en skraber til kogeplader, skal den holdes utilgængelig for børn og bruges forsigtigt. Det skarpe blade på en skraber til kogeplader blotlægges, når sikkerhedsoverdækningen trækkes tilbage. Der er fare for personskader på grund af skarpe kanter.
- Kogegrej og tilgængelige dele af apparatet kan blive meget varme under brug. Pas på, at du ikke rører ved varme dele, og hold dem utilgængelige for børn.
- Placér ikke metalgenstande som f.eks. knive, gaffler, skeer og låg på kogepladen, da de kan blive varme. Hold børn ude fra området for at undgå ulykker.

**ADVARSEL!**

- Lad aldrig børn lege med apparatet.
- Lad ikke børn sidde, stå eller kravle på apparatet.
- Placér ikke ting, som børn vil lege med, i skabene over apparatet. Børn kan komme slemt til skade, hvis de kravler på kogepladen.
- Lad ikke børn være alene eller uden opsyn i området, mens apparatet er i brug.
- Lad ikke børn rengøre eller vedligeholde apparatet, hvis ikke det sker under en voksens opsyn.

Generel sikkerhed

**FARE!**

Fare for dødbringende elektrisk stød!

- Tænd aldrig et defekt apparat. Hvis apparatet har funktionsfejl, er i stykker eller har revner i overfladen, skal du trække strømticket ud, slukke på afbryderen og kontakte support.
- Et defekt apparat kan give elektrisk stød.
- For at øge sikkerheden skal den elektriske tilslutning udføres af en kvalificeret elektriker. Stikket skal tilsluttes til en stikkontakt med jordforbindelse.
- Alle ændringer i den elektriske ledningsføring i hjemmet skal udføres af en kvalificeret elektriker.

**FARE!**

Risiko for brand!

- Placér eller opbevar ikke ting på kogepladen, når den ikke bruges til madlavning.
- Placer ikke brændbart materiale eller brændbare genstande på produktet.

**ADVARSEL!**

- Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten eller en autoriseret servicetekniker for at undgå mulige farer.
- Hvis der opstår brand i nærheden af apparatet, skal ledningen trækkes ud og tænd/sluk-knappen slukkes.
- Stå ikke på kogepladen.
- Hold magnetiske eller elektroniske enheder (f.eks. kreditkort og computere) på afstand af apparatet, da de kan blive påvirket af det elektromagnetiske felt. Dette kan være med til at undgå beskadigelse af enhederne og sikre sikker brug af apparatet.

Sikkerhed ved installation

**FARE!**

Der er fare for personskade på grund af skarpe kanter under installation af apparatet.

**ADVARSEL!**

- Apparatet skal installeres eller vedligeholdes af en kvalificeret tekniker, der overholder producentens vejledning samt lokale sikkerhedsbestemmelser.
- Sørg for, at der er en god ledningsadskiller i det permanente ledningsnet, der afbryder strømforsyningen fuldstændigt fra lysnettet. Afbryderen skal monteres på en måde, som følger lokale regler og bestemmelser for ledningsføring.
- For at overholde gældende sikkerhedsbestemmelser skal du bruge en standardafbryder til installationen, som afbryder nettet helt ved overspænding.
- Sørg for, at ledningsadskilleren er nem at nå, efter at kogepladen er installeret.
- Tilslut ikke apparatet, før installationen er fuldført.
- Elledningen skal tilsluttes til en stikkontakt med jordforbindelse.
- Brug ikke stikdåser eller forlængerledninger.
- Brug ikke adaptere, regulatorer eller forgreninger, når kogepladen tilsluttes til lysnettet. De kan medføre overophedning og brand.
- Elledningen skal være nok til at kunne nå stikkontakten.
- Elledningen må ikke røre ved nogen varme ting og skal placeres, så den ikke bliver varmere end 75 °C på noget tidspunkt.
- Hvis ledningen beskadiges, skal den udskiftes af producenten, dennes servicerepræsentant eller en tilsvarende autoriseret montør for at undgå fare.
- Før apparatet monteres, skal det kontrolleres for synlige udvendige skader. Hvis apparatet er beskadiget, må det ikke monteres eller anvendes. Kontakt den forhandler, hvor apparatet blev købt.
- Sørg for, at apparatets tilslutningsparametre (sikringsstørrelse, spænding og frekvens) stemmer overens med lysnettet. Hvis du er i tvivl, skal du kontakte en kvalificeret elektriker.
- Hvis apparatet tilsluttes direkte til lysnettet, skal der monteres en flerpolet kredsløbsafbryder med et minimumsafstand mellem kontakterne på 3 mm.

**ADVARSEL!**

- Sikkerhedsafstanden mellem siderne på kogepladen og de indvendige overflader på bordpladen skal være mindst 3 mm.
- Sikkerhedsafstanden mellem kogepladen og overskabet skal være mindst 600 mm.
- Sørg for, at induktionskogepladen er godt ventileret, og at luftindløb og -udløb ikke er blokeret. For at undgå utilsigtet berøring af den overophedede bund på kogepladen eller få uventet elektrisk stød under brugen er det nødvendigt at placere et træmellemlæg, der fastgøres med skruer med en minimumsafstand på 20 mm fra bunden af kogepladen. **For optimal ydeevne er det anbefalede luftmellemlæg mindst 50 mm. Det mindste påkrævede luftmellemlæg er 20 mm.**
- Sørg for, at der er en god strøm af frisk luft fra ydersiden af skabene til bunden af kogepladen.
- Hvis kogepladen er monteret over en skuffe eller et skab, skal du sørge for, at der er varmeisolering under bunden af kogepladen.
- Sørg for, at ventilationshullerne omkring ydersiden af kogepladen ikke blokeres af bordpladen, når du installerer kogepladen.

**ADVARSEL!**

- Sørg for, at arbejdsfladen er lige og i vater, og at der ikke er konstruktionsdele, som forstyrrer pladskravene.
- Installer ikke kogepladen over en ovn, hvis ovnen ikke har en indbygget blæser.
- Sørg for, at ledningsadskilleren er godkendt og giver en kontaktadskillelse med et mellemrum på 3 mm ved alle poler (eller i alle aktive faseledere, hvis lokale regler for ledningsføring tillader denne variation af kravene).
- Hvis du er i tvivl om installationen, skal du spørge de lokale bygningsmyndigheder og undersøge byggevedtægterne.
- Sørg for, at vægoverfladerne omkring kogepladen er varmebestandige og nemme at rengøre (brug f.eks. keramiske fliser).
- Kun kvalificerede elektrikere må foretage ændringer i de elektriske systemer i hjemmet.

**ADVARSEL!**

- Når installationen er fuldført, skal du sørge for, at brugeren ikke har adgang til de elektriske komponenter.
- Sørg for, at elledningen ikke kan nås gennem skabslågerne eller skufferne.

**FORSIGTIG!**

- Nærliggende og omgivende overflader skal kunne tåle en temperatur på 90 °C.
- Sørg for, at den lim, der fastgør plast- eller træmateriale til møblet, kan tåle en temperatur på mindst 150 °C for at hindre, at panelerne løsnes.
- Apparatet skal installeres, så varmen kan spredes godt for at øge pålideligheden.
- Sørg for, at det møbel, som apparatet skal monteres på, kan bære vægten, når skærearbejdet er fuldført. Ved tynde plader skal du sørge for egnet understøttelse for at sikre bæreevnen og holdbarheden. Tag højde for vægten af apparatet, herunder evt. yderligere laster. Apparatets vægt fremgår af etiketten på emballagen.
- For at forhindre beskadigelse skal mellemlægget og limen være varmebestandige.

**FORSIGTIG!**

- Montér ikke kogepladen direkte over en vaskemaskine, et køleskab, en fryser, en vaskemaskine eller en tørretumbler, da fugtigheden kan beskadige kogepladens elektronik.
- Når installationen er fuldført, er der ikke adgang til kogepladens bund og elledning.
- Elledningen må ikke bukes eller sammenpresses. Elledningen skal kontrolleres regelmæssigt og udskiftes af en autoriseret tekniker, hvis det er nødvendigt.

Sikkerhed ved brug

**FARE!****Risiko for elektrisk stød!**

Hvis kogepladens overflade går i stykker, skal du straks afbryde apparatet fra lysnettet for at undgå muligt elektrisk stød. Apparatet må ikke benyttes.

**ADVARSEL!****Risiko for forbrændinger!**

- Rør ikke ved dele, der er varme. Kogegrej og andre dele af apparatet kan blive meget varme under brug.
- Der er risiko for forbrændinger på grund af restvarme. Kogezonen opvarmes indirekte af det opvarmede kogegrej og forbliver varm i et stykke tid, selv efter at den er blevet slukket.
- Undgå kontakt med klude eller andre brændbare materialer, før alle kogepladens komponenter er tilstrækkeligt nedkølet.
- Anbring ikke metalgenstande såsom knive, gaffler, skeer eller låg på kogezonerne, da disse elementer kan blive meget varme.
- Hvis der opstår brand, skal du slukke for apparatet og dække ilden med et låg eller et brandtæppe. Brug ikke vand til at slukke ilden.
- Når du tilbereder mad, der er rig på olie, f.eks. stegning, skal du holde opsyn med det. Olie og fedt kan hurtigt blive varmt, især hvis du bruger funktionen Power-boost. Overophedet fedt og olie kan antændes spontant og nemt bryde i brand.
- Apparatet må ikke efterlades uden opsyn, når det er i brug. Når væsker koger over, kan det ryge og spilde fedt, som kan antændes.

**ADVARSEL!**

- Overvåg hele tiden konstant tilberedningsprocessen.
- Brug ikke eksterne timere eller særskilte fjernbetjeningssystemer til at kontrollere komfuret.
- Reducer varmetilførslen, når der koges eller opvarmes væsker, for at forhindre væske i at flyde over.
- Sluk altid for kogezone efter brug ved hjælp af berøringsknapperne. Stol ikke på, at panderegistreringsfunktionen slukker for kogepladen, hvis du har taget kogegrejet af.
- Når apparatet er i brug og vandet flyder over eller der placeres en våd klud på kogepladen, slukker apparatet for at beskytte sig selv. For at genstarte kogepladen skal du tørre overfladen og berøre og holde Til/fra-knappen.
- Brug kun kogepladedæksler, der er udformet af producenten eller er angivet af producenten af apparatet i vejledningen. Brug af forkerte dæksler kan medføre risiko for ulykker.

**FORSIGTIG!**

- Tilberedningen skal foregå under opsyn. En kort tilberedning skal være under konstant opsyn.
- Der må ikke placeres eller tages tunge genstande på kogepladen.
- Brug ikke pander med takkede kanter, og træk ikke pander hen over induktionsoverfladen. Dette kan ridse glasset.
- Anbring ikke udstyr mellem kogezone og bunden af kogegrejet, for eksempel udstyr, der gør det muligt at benytte ikke-magnetisk kogegrej. Brug af sådant udstyr kan medføre forbrændinger og skader på kogepladen. Sørg for, at kogegrejet står midt på kogezone.
- Skub ikke gryder og pander rundt. Løft og bær kogegrejet for at undgå misfarvning på grund af overfladebeskadigelse og grydefriktion.
- Sørg for, at kogezone og bunden af kogegrejet er rene og tørre for at forbedre ydelsen og forhindre skader på overfladen.
- Placer ikke varme gryder eller pander eller et vådt viskestykke på betjeningspanelets overflade.
- Der må ikke efterlades genstande eller redskaber på apparatet.
- Brug ikke kogepladeoverfladen som arbejdsbord eller til opbevaring.
- Brug ikke kogegrej af aluminium eller plastik på varme kogezone.
- Anbring ikke genstande af plastik eller stanniol på kogepladen.
- Brug kun kogegrej med flad bund. Hvad enten det er tilsigtet eller ej, kan kogegrej med konkav eller konveks bund påvirke opvarmningsprocessen og beskadige pladens overflade og kogegrejet.

Sikkerhed ved vedligeholdelse

**FARE!**

Før der udføres rengøring eller vedligeholdelse, skal apparatet afbrydes fra lysnettet ved at trække stikket ud eller slukke på afbryderen.

**ADVARSEL!**

- Udfør ikke elektriske reparationer på apparatet.
- Apparatets dele må ikke repareres eller udskiftes, medmindre det er angivet specifikt i vejledningen. Al anden service skal udføres af en kvalificeret tekniker.

**ADVARSEL!**

Rengøring må ikke udføres af børn uden opsyn.

**ADVARSEL!**

- Hvis vejledningen angående rengøring af apparatet ikke overholdes, er der risiko for brand.
- Brug ikke damprensere til at rengøre apparatet.

**ADVARSEL!**

- Brug ikke forkerte eller defekte reservedele. De kan medføre personskader eller problemer som f.eks. beskadigelse, fejlfunktion eller funktionsstop i apparatet.
- Hvis der anvendes uautoriseret tilbehør eller uautoriserede reservedele, ophører producentens garanti.
- Køb reservedele og tilbehør via kontraheret forhandler eller kundeservice.

**FORSIGTIG!**

- Vent altid, til apparatet er kølet af, før det rengøres.
- Brug ikke tørre klude, svampe, der kan ridse, materialer, som skal skrubbes, til at rengøre kogepladens overflade. Skrappe rengøringsmidler, der indeholder sand, natron, syre eller klorin, samt andre uegnede flydende rengøringsmidler kan også beskadige overfladen.
- Brug aldrig skrappe eller skurende rengøringsmidler som f.eks. skuresvampe eller pletfjernere, da apparatets overflade kan blive beskadiget og misfarvet. Brug ikke ekstremt effektive, syreholdige eller baseholdige rengøringsmidler. Brug rengørings- og beskyttelsesmidler, som anbefales af producenten.
- Der må ikke opbevares brændbare og/eller tunge pyntegenstande på apparatet.

Bortskaffelse



Bortskaf emballagen på miljøvenlig vis. Genanvendelse af emballage under overholdelse af nationale og lokale bestemmelser kan formindske forbruget af råmaterialer og mængde af affald på deponeringssteder.

Dette produkt er mærket i overensstemmelse med det Europæiske Direktiv 2012/19/EF for affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE). Symbolet på apparatet eller dets emballage angiver, at det ikke må behandles som husholdningsaffald. Det skal i stedet afleveres på en genbrugsstation, som er godkendt til håndtering af elektrisk og elektronisk udstyr.

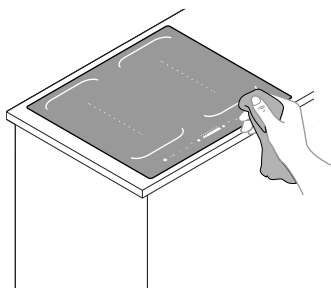
Ved at bortskaffe produktet korrekt er du med til at forebygge negative effekter på miljøet og menneskers sundhed, som forkert affaldshåndtering af produktet ellers kunne forårsage. Du kan få flere oplysninger om bortskaffelse og genvinding af produktet ved at kontakte din kommune eller genbrugsstation, eller den forretning, hvor du købte produktet.

HURTIG START

Hurtig start

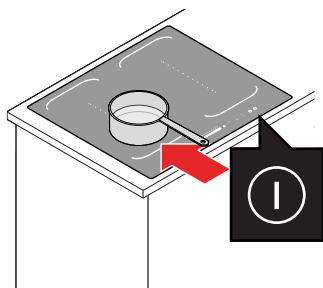
Før tilberedning

1

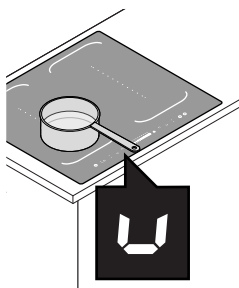


Tilberedning

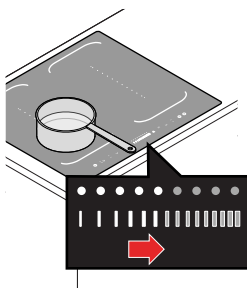
1



2

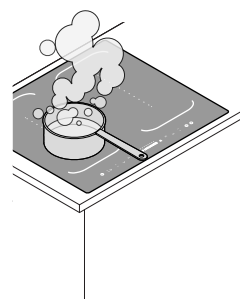


3



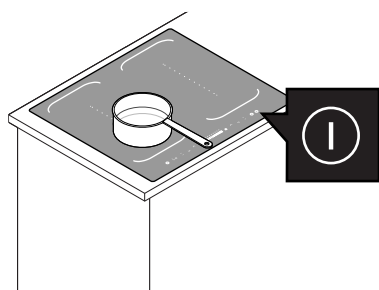
4

L

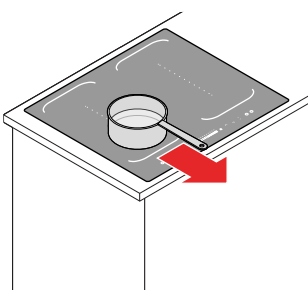


Efter tilberedning

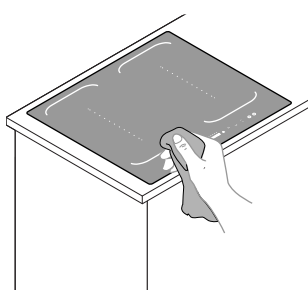
1



2



3

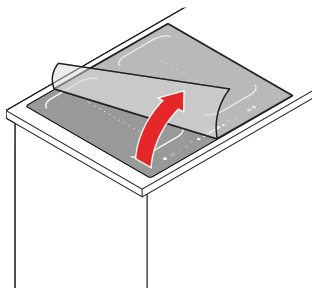
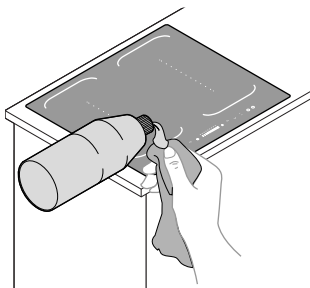


KOM I GANG

Inden første anvendelse

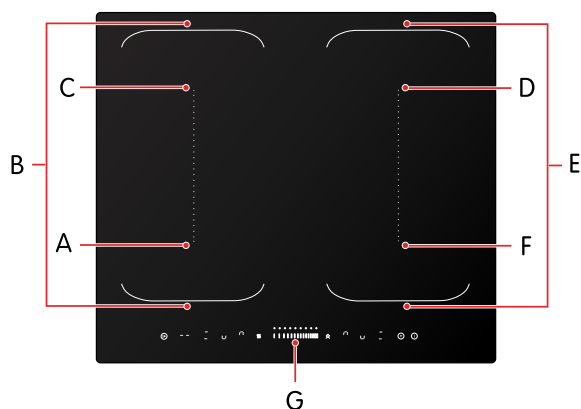

FORSIGTIG!

Brug aldrig skrappe eller skurende rengøringsmidler som f.eks. skuresvampe eller pletfjernere, da apparatets overflade kan blive beskadiget og misfarvet. Brug rengørings- og beskyttelsesmidler, som anbefales af producenten.

1

2


1. Fjern al transportemballage fra kogepladen.
2. Rengør kogepladens glaskeramiske overflade med en fugtig klud og lidt opvaskemiddel.

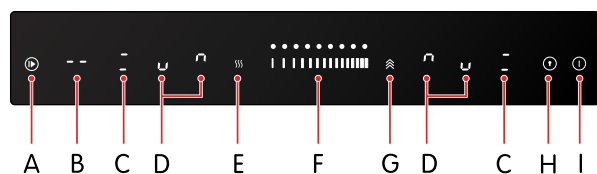
Oversigt over kogeplader



- A. Forreste venstre kogezone
- B. Venstre fleksible zone
- C. Bageste venstre kogezone
- D. Bageste højre kogezone
- E. Højre fleksible zone
- F. Forreste højre kogezone
- G. Betjeningspanel

Betjeningspanel

Brug berøringsknapperne til at betjene kogepladen.



- A. Sæt funktion på Pause/resume
- B. Timer
- C. Fleksibel zone
- D. Betjening af kogezone
- E. Keep warm-funktion
- F. Effekt/timer
- G. Power-boost-funktion
- H. Børnesikring
- I. Til/fra

Brug børnesikringen

Brug låsen for at undgå utilsigtet betjening af kogepladen, f.eks. børn, der kommer til at tænde for kogezoneerne. Når låsen er aktiveret, er alle betjeningsknapper undtagen **1** låst.

1. Berør **1** for at aktivere børnesikringen.
Låsen aktiveres, og der vises **LO** på timerindikatordisplayet.
2. Berør **1** for at deaktivere børnesikringen.
Låsen deaktiveres, og **LO** vises ikke længere.

Hvis kogepladen slukkes, mens børnesikringen er aktiveret, kan kogepladen ikke tændes igen uden at deaktivere låsen.

BRUG AF KOGEPLADEN

Oversigt over kogeplader

Kogepladens overflade

Kogepladens overflade er fremstillet af et kompakt glaskeramisk materiale. Her er nogle råd til, hvordan overfladen bruges og vedligeholdes.

**FARE!**

Hvis overfladen går itu, skal apparatet straks afbrydes fra lysnettet. Apparatet må ikke benyttes.

**FORSIGTIG!**

Hvis der spildes sukker eller mad med højt sukkerindhold på overfladen, mens den er varm, skal sukkeret straks fjernes fra den varme overflade ved hjælp af en klud eller en skraber. Ellers kan overfladen blive beskadiget.

Brug aldrig nogen form for rengøringsmidler til at rengøre overfladen, mens den er varm.

- Overfladen er yderst modstandsdygtig over for temperaturændringer, men kan blive beskadiget af nedfaldende tunge genstande. Overfladen kan gå itu straks eller et stykke tid efter at være blevet ramt.
- Sørg for, at kogezone og bunden af kogegejet er rene og tørre for at forbedre ydelsen og forhindre skader på overfladen.
- Brug ikke kogepladen som opbevaringsområde, da det kan resultere i ridser eller skader.
- Brug ikke kogegejet af aluminium eller plastik på varme kogezone.
- Anbring ikke genstande af plastik eller stanniol på kogepladen.

Driftsprincip for induktionskogepladen

Din kogeplade bruger induktionsprincippet, hvor strømmen opvarmer gryder og pander ved hjælp af magnetisk induktion. Det betyder, at der produceres varme direkte i bunden af kogegejet, og at kogepladens overflade kun opvarmes indirekte, når kogegejet bliver varmt. Der genereres ingen varme, hvis du tænder for en kogezone, hvis der ikke er placeret kogegejet på zonen. For at induktion skal fungere, skal bunden af kogegejet bestå af et ferromagnetisk materiale.

Egnet kogegejet

Sørg for, at dit kogegejet er egnet til induktionsvarme. Brug kogegejet, der er mærket med

**ADVARSEL!**

Anbring ikke udstyr mellem kogezone og bunden af kogegejet, for eksempel udstyr, der gør det muligt at benytte ikke-magnetisk kogegejet. Brug af sådant udstyr kan medføre forbrændinger og skader på kogepladen.

**FORSIGTIG!**

- Der må ikke placeres varme gryder eller pander på kogepladens betjeningspanel.
- Placer kogegejet midt i kogezone.
- Panderne må ikke skubbes rundt på kogepladen. Overfladen kan blive ridset.
- Brug ikke kogegejet, som er for småt. En gryde, som er mindre end 140 mm, detekteres muligvis ikke af kogepladen, og kogezone vil ikke varme op.

**FORSIGTIG!**

Kogepladen opvarmes ikke, hvis der ikke er en egnet pande på kogezone. Kogepladen slukker automatisk efter 1 minut, hvis der ikke er en egnet pande på den.

 vises, hvis

- panden ikke placeres korrekt på kogezone, eller
- den pande, du bruger, ikke er egnet til induktion, eller
- panden er for lille.

Overvej følgende aspekter, når du vælger kogegrej til din induktionsplade.

- Brug pander, hvis diameter er lige så stor som angivelsen af den valgte kogezone. Hvis der bruges en større gryde, er energieffektiviteten maksimal. Hvis du bruger en mindre gryde, kan energieffektiviteten være lavere end forventet.
- Eksempler på velegnet kogegrej er kogegrej lavet af stål, emaljebelagt kogegrej og kogegrej af støbejern. Hvis du ikke er sikker, kan du anbringe en magnet på bunden af kogegrejet. Hvis magneten sætter sig fast, er kogegrejet lavet af ferromagnetisk materiale og derfor egnet til induktionsplader. Hvis du ikke har en magnet, kan du hælde lidt vand på den pande, du vil kontrollere. Hvis  ikke blinker og vandet varmes op, kan panden anvendes.
- Eksempler på uegnet kogegrej er kogegrej, der er lavet af rent rustfrit stål, aluminium eller kobber uden en magnetisk bund, glas, træ, porcelæn, keramik og lertøj. Brug ikke kogegrej, hvor en del af bunden er lavet af ferromagnetisk materiale, mens resten er lavet af et andet materiale. Det kan medføre ujævn opvarmning eller lavere effekt i forskellige områder. Garantien dækker ikke skader på kogepladen, som skyldes brug af uegnet kogegrej.
- Brug ikke kogegrej, der har takkede kanter eller buet bund. Hvad enten det er tilsigtet eller ej, kan kogegrej med konkav eller konveks bund påvirke opvarmningsprocessen og beskadige pladens overflade og kogegrejet.
- Når der efterlades en pande af en uegnet størrelse eller med ikke-magnetisk bund eller en anden mindre genstand (f.eks. en kniv, gaffel eller nøgler) på kogepladen, skifter den automatisk til standby efter 1 minut. Ventilatoren fortsætter med at afkøle induktionskogepladen i yderligere 1 minut.

Anbefalet diameter af kogegrej (min.-maks.)	Diameter af kogegrej ved fleksibelt område (min.-maks.)	Bredde x dybde af rektangulært kogegrej ved fleksibelt område (maks.)
140 - 220 mm	220 - 220x400 mm	200x380 mm

Spar energi

Her er nogle tips til, hvordan du kan spare energi.

- Brug kogegrej, som passer til den mængde mad, du tilbereder. Kogepladen justerer automatisk effekten til kogegrejets størrelse. Du bruger mere energi, hvis du bruger kogegrej, der er større end nødvendigt.
- Tildæk kogegrejet med et låg, når det er muligt.
- Placer kogegrejet midt i kogezone.
- Grøntsager, kartofler og så videre kan koges i mindre mængder vand. Maden koges lige så godt, så længe kogegrejet er tæt lukket med et låg. Når vandet er kommet i kog, reduceres varmen til et niveau, der lige netop er nok til at bevare en langsom simring.
- Brug restvarmen fra kogezone til at opvarme yderligere pander.

Grundlæggende betjening af kogepladen

Tænd og sluk kogepladen

Før du tænder for kogepladen, skal du tørre støv eller pletter af den og kontrollere, at bunden af kogegrejet er rent. Det hjælper med at undgå ridser og fastbrændte urenheder på kogepladens overflade.

**FARE!**

Personer med pacemakere og aktive implantater (f.eks. insulinpumper) skal kontrollere, om deres enhed er kompatibel med apparatet, før induktionskogepladen bruges.

1. Berør  og hold for at aktivere kogepladen.
Kogepladen tændes og skifter til standby-funktionsmåde.
00 vises på timerindikatoren og ,  og  vises på betjeningspanelet for kogezone. Der bipper et lydsignal én gang.
Se afsnit "Tænd og sluk en kogezone", side 66 for at tænde og slukker for en kogezone.
BEMÆRK! Hvis der ikke vælges en effekt inden for 1 minut, slukker induktionskogepladen automatisk.
2. Berør  og hold for at deaktivere kogepladen.
Kogepladen slukker.

Tænd og sluk en kogezone



ADVARSEL!

Sluk altid for kogezone efter brug ved hjælp af berøringsknapperne. Stol ikke på, at panderegistreringsfunktionen slukker for kogepladen, hvis du har taget kogegrejet af.



BEMÆRK!

H vises, når en kogezone er varm. **H** forsvinder, når overfladen er kølet ned til en sikker temperatur. Restvarmen kan også bruges til at spare energi, hvis du skal opvarme yderligere pander.

Tænd for en kogezone

1. Placer kogegrejet midt i en kogezone.
2. Tryk på  eller  på siden af den valgte kogezone.
9 blinker på kogezonens betjeningspanel.
3. Tryk på og skub  for at indstille effektniveauet.
BEMÆRK! Hvis der ikke vælges en effekt inden for 1 minut, slukker induktionskogepladen automatisk.

Sluk for en kogezone

1. Tryk på betjeningsknappen for den valgte kogezone.
2. Tryk på og skub  til venstre, indtil **0** vises.

Berør  og hold for at deaktivere kogepladen.

Kogepladens effektniveauer

Vælg det effektniveau, der passer bedst til det, du ønsker at gøre.

Her er nogle retningslinjer til, hvordan de forskellige effektniveauer anvendes. Indstillingen afhænger af flere faktorer, herunder typen af kogegrej og mængden af mad.

Effektniveau	Brug til
1-2	• delikat opvarmning af små mængder mad • smeltning af chokolade, smør og fødevarer, der hurtigt brænder på • sagte simring • langsom opvarmning
3-4	• genopvarmning • hurtig simring • kogning af ris
5-6	• pandekager

Effektniveau	Brug til
7-8	• sautering • kogning af pasta
9/P	• lynstegning • bruning • bringe suppen i kog • kogning af vand

Brug funktionen Pause/resume

- Du kan sætte tilberedningen på pause i stedet for at slukke kogepladen med funktionen Pause/resume.
 - Når tilberedningen er sat på pause, er alle betjeningsknapper undtagen  deaktiveret.
 - Kogepladen slukker efter 10 minutter, hvis du ikke afslutter pausetilstanden.
1. Berør  for at sætte tilberedningen på pause.
 vises på timerindikatoren og på betjeningspanelet for kogezone.
 2. Berør  for at genoptage tilberedningen på den foregående indstilling.

Brug Power-boost-funktionen

- Brug funktionen Power-boost til hurtigt at koge vand eller opvarme stegepanden.
- Når du bruger individuelle zoner, er det kun muligt at bruge én zone på hver side med Power-boost-funktionen. Den anden individuelle zone vil blive indstillet til effekt 5, uanset om den forreste eller bageste zone er boostet.
- Funktionen Power-boost kan bruges i maks. 10 minutter, hvorefter kogezone vender tilbage til den forrige indstilling. Hvis det forrige effektniveau er 0, vender den tilbage til effektniveau 9 efter 10 minutter.
- Power-boost-funktionen (effektforøgelse) kan højst bruges i 5 minutter for de fleksible kogezone.

Slå Power boost-funktionen til

1. Placer kogegrejet midt i den valgte kogezone.
2. Tryk på  eller  på siden af den valgte kogezone.
3. Tryk på  for at starte funktion Power-boost.
b vises på betjeningspanelet for den valgte kogezone.
BEMÆRK! Hvis der ikke vælges en effekt inden for 1 minut, slukker induktionskogepladen automatisk.

Slå Power boost-funktionen fra

1. Tryk på **b** på betjeningspanelet for den valgte kogezone.
2. Tryk på og skub .
Kogezone vender tilbage til det valgte niveau.

Brug funktionen Keep warm

1. Placer kogegrejet midt i den valgte kogezone.
2. Tryk på  eller  på siden af den valgte kogezone.
3. Berør  for at starte Keep warm-funktionen.
 vises på betjeningspanelet for den valgte kogezone.
Keep warm-funktionen annulleres ved at berøre og forskyde  for at vælge det ønskede effektniveau eller ved at berøre  på betjeningspanelet for den valgte kogezone.

Brug af den fleksible zone

- Den fleksible zone kan bruges som én enkelt zone eller som to forskellige zoner, der kan betjenes separat.
 - Når den bruges om én enkelt zone, slukkes den del, der ikke er dækket af kogegrej, automatisk efter 1 minut.
 - Sørg for at placere kogegrejet midt på en enkelt kogezone. Ved store gryder, ovale, firkantede eller aflange pander skal du sørge for at placere dem midt på kogezone, så de dækker hele den fleksible zone.
1. Placer kogegrejet på den valgte fleksible zone.
 2. Tryk på  for at aktivere den fleksible zone på siden af den valgte zone.
BEMÆRK! Brug den fleksible zone som to forskellige zoner med forskellige effektniveauer ved at trykke på  eller .
 3. Tryk på og skub  for at indstille det ønskede effektniveau.
BEMÆRK! Hvis gryden flyttes fra den forreste til den bageste del (eller omvendt) af den fleksible zone, registrerer zonen automatisk den nye placering og beholder det samme effektniveau.



Tilføj en ekstra gryde ved at trykke på  eller  for at registrere kogegrejet.

Brug af kogepladetimeren

Timeren kan bruges på to forskellige måder:

- Timeren kan bruges som alarm.
- Timeren kan bruges som strømafbryder for én eller flere kogezone.

Timeren er begrænset til 99 minutter.

Brug af timeren som alarm



FORSIGTIG!

Timeren slukker ikke nogen kogezone, når den indstillede tid er gået.

1. Tænd for kogezone, og indstil effektniveauet. Se afsnit "Tænd og sluk en kogezone", side 66.
BEMÆRK! Du kan bruge timeren som en alarm, selvom du ikke vælger nogen kogezone.
2. Tryk på  på timerindikatoren for at aktivere timeren.
10 vises ved timerindikatoren, og ét ciffer blinker ad gangen.
3. Når der blinker et ciffer, skal du trykke på og skubbe  for at ændre værdien af cifferet og indstille tiden.
Når tiden udløber, bipper et lydsignal én gang, og  vises.

Brug af timeren til at afbryde strømmen

Når du indstiller tiden for flere kogezone samtidig, angiver timerindikatoren den timer, der har mindst tid tilbage. Prikken ved siden af effektniveauet for den tilhørende kogezone blinker.

1. Tænd for den valgte kogezone, og indstil effektniveauet, se afsnit "Tænd og sluk en kogezone", side 66.
2. Inden betjeningsknappen for kogezone stopper med at blinke, skal du berøre  på timerindikatoren for at aktivere timeren. **10** vises på betjeningsknappen for timeren, og ét ciffer blinker ad gangen.
3. Når der blinker et ciffer, skal du trykke på og skubbe  for at ændre værdien af cifferet og indstille tiden.
Når tiden er indstillet, begynder timeren med det samme at tælle ned. Timerindikatoren viser den resterende tid, og timerindikatoren blinker i 5 sekunder. Der vises en rød prik ved siden af effektniveauet for den pågældende kogezone med en aktiv timer.
Når tiden udløber, slukker kogezone.
BEMÆRK!
 - Alle zoner kan indstilles med individuelle slukningstimer.
 - Andre kogezone fortsætter med at køre, hvis der tidligere er tændt for dem.
 - Når du indstiller tiden for flere kogezone samtidig, angiver timerindikatoren den timer, der har mindst tid tilbage. Prikken ved siden af effektniveauet for den tilhørende kogezone blinker.

Sisällysluettelo

LUE TÄMÄ!	70
TURVALLISUUS	71
Huomautukset.....	71
Aiottu käyttötarkoitus.....	71
Lasten ja vajaakykyisten henkilöiden turvallisuus	71
Yleinen turvallisuus.....	72
Turvallisuus asennuksen aikana	72
Turvallisuus käytön aikana	74
Turvallisuus huollon aikana	75
Hävittäminen.....	76
PIKAOPAS	77
Pikaopas.....	77
ALOITTAMINEN	78
Ennen ensimmäistä käyttökertaa	78
Keittoalueen yleiskuvaus	78
Ohjauspaneeli	78
Käytä lapsilukkoa.....	79
LIEDEN KÄYTTÖ	80
Keittoalueen yleiskuvaus	80
Keittoalueen pinta	80
Induktiolieden toimintaperiaate.....	80
Sopivat keittoastiat	80
Säästä energiaa	81
Lieden peruskäyttö	81
Keittoalueen kytkeminen päälle ja pois	81
Keittoalueen kytkeminen päälle ja pois	82
Lieden tehotasot.....	82
Käytä Pause/resume-toimintoa	83
Käytä liedin Power boost-toimintoa.....	83
Käytä Keep warm-toimintoa	83
Joustavan alueen käyttö	84
Käytä liedin ajastinta	84

LUE TÄMÄ!

**VAROITUS!**

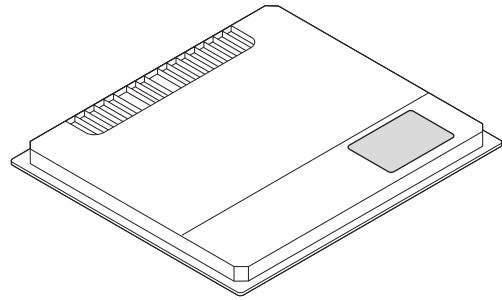
Lue turvallisuustiedot ja ohjeet kokonaisuudessaan ennen tämän tuotteen asentamista tai käyttämistä.

Löydä ohjeet kokonaisuudessaan

Täydet ja uusimmat käyttöohjeet tuotemallillesi löytyvät verkkosivulta www.elvita.se. Tiedot sisältävät yksityiskohtaiset tiedot asentamisesta, käytöstä, huollosta ja vianmäärittämisestä. Tarvitset mallikoodia tietojen löytämiseen.

Etsi mallikoodi

Mallikoodi on painettu tuotteessa olevaan kilpeen.



TURVALLISUUS

Lue ohjeet huolellisesti ennen tuotteen asentamista ja käyttämistä. Säilytä ohjeet ja pidä ne lähellä tuotetta tulevaa käyttöä varten. Kaikki takuut raukeavat, jos näitä ohjeita ei noudateta.

Huomautukset



VAARA!
Käytetään henkilövahingon tai kuoleman vaara on olemassa.



VAROITUS!
Käytetään, kun henkilövahingon vaara on olemassa.



OLE VAROVAINEN!
Käytetään, kun tuotteen vaurioitumisen vaara on olemassa.



HUOMAA!
Yleisiä tietoja, jotka käyttäjän tulee tietää.



Vinkkejä, joista voi olla hyötyä.

Aiottu käyttötarkoitus

Tämä tuote on tarkoitettu vain seuraaviin käyttötarkoituksiin:

- Sisäkäyttö kotitaloudessa tai vastaavassa ympäristössä, kuten:
 - kauppojen, toimistojen ja muiden työpaikkojen henkilöstön keittiötilat;
 - maatilat;
 - asiakaskäyttö hotelleissa, motelleissa ja muissa majoitustiloissa;
 - aamiaismajoituspaikat;

Tätä tuotetta ei ole tarkoitettu seuraaviin käyttötarkoituksiin:

- muut tarkoitukset kuin ruoanlaitto, kuten huoneen lämmitys tai vastaavat tarkoitukset.

Lasten ja vajaakykyisten henkilöiden turvallisuus



VAARA!
Tämä laite täyttää sähkömagneettisen turvallisuuden normit.

Henkilöiden, joilla on tahditin ja aktiivinen implantti (esimerkiksi insuliinipumppu), tulee tarkastaa, onko heidän laitteensa yhteensopiva laitteen kanssa ennen induktiolieden käyttämistä. Laitteen sähkömagneettinen kenttä voi vaikuttaa implantteihin ja implantit voivat aiheuttaa häiriöitä, jotka häiritsevät laitteen oikeaa toimintaa. Ei ole takuuta siitä, että 100 % markkinoilla olevista kodinkoneista olisi sähkömagneettisesti yhteensopivia laitteen kanssa. On myös mahdollista, että esimerkiksi kuulolaitteita käyttäville ihmisille aiheutuu epämiellyttäviä tuntemuksia.



VAROITUS!

- Pidä alle 8-vuotiaat lapset erossa tuotteesta, elleivät he ole jatkuvassa valvonnassa.
- Anna seuraaviin ryhmiin kuuluvien henkilöiden käyttää tuotetta vain, jos he ovat valvonnassa tai jos heille on annettu ohjeet laitteen turvallisista käyttötavoista. Heidän on ymmärrettävä käyttöön liittyvät vaarat.
 - Lapset. (Alle 8-vuotiaiden lasten tulee olla jatkuvassa valvonnassa.)
 - Henkilöt, joilla on rajallinen fyysinen, aisti- tai henkinen kapasiteetti.
 - Henkilöt, joilla ei ole kokemusta ja osaamista.

**VAROITUS!**

- Jos ostat keittoalueen raaputtimen, säilytä sitä poissa lasten ulottuvilta ja käytä sitä varovasti. Keittoalueen raaputtimen partaveitsenterävä terä on paljas, kun suojakansi on vedetty taakse. Terävät reunat aiheuttavat loukkaantumisen vaaran.
- Keittoastiat ja laitteen esillä olevat osat voivat tulla erittäin kuumiksi käytön aikana. Älä koske kuumiin osiin ja pidä ne poissa lasten ulottuvilta.
- Älä laita lieden pinnalle metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita tai kansia, sillä ne voivat kuumentua. Pidä lapset poissa alueelta onnettomuuksien välttämiseksi.

**VAROITUS!**

- Älä anna lasten leikkiä tuotteella.
- Älä anna lasten istua, seistä tai kiivetä laitteen päällä.
- Älä laita laitteen yläpuolella oleviin kaappeihin esineitä, joilla lapset haluavat leikkiä. Lapset voivat loukkaantua pahasti, jos he kiipeävät liedellä.
- Älä jätä lapsia yksin tai valvomatta alueelle, jolla laitetta käytetään.
- Älä anna lasten siivota tai tehdä muita laitteen huoltotoimia ilman aikuisen valvontaa.

Yleinen turvallisuus

**VAARA!****Sähköiskun vaara!**

- Älä koskaan kytke virtaa vialliseen laitteeseen. Jos laitteessa on vika, se on rikki tai sen pinnassa on halkeama, vedä virtapistoke irti, kytke virta pois katkaisijasta ja ota yhteyttä tukeen.
- Viallinen laite voi aiheuttaa sähköiskun.
- Turvallisuutesi varmistamiseksi valtuutetun sähköasentajan on tehtävä sähköliitäntä. Pistoke on kytkettävä maadoitettuun pistokkeeseen.
- Vain valtuutettu sähköasentaja saa tehdä muutoksia kotisi sähköjohtoihin.

**VAARA!****Tulipalovaara!**

- Älä laita liedelle mitään esineitä tai säilytä niitä sen päällä, kun sitä ei käytetä ruoanlaittoon.
- Älä laita mitään syttyviä materiaaleja tai esineitä laitteen päälle.

**VAROITUS!**

- Jos virtajohto on vaurioitunut, valmistajan tai valtuutetun huoltoasentajan tai sähkömiehen pitää vaihtaa se mahdollisten vaarojen välttämiseksi.
- Jos laitteen lähellä on tulipalo, irrota pistoke ja katkaise verkkovirta.
- Älä seiso liedellä.
- Pidä magneettiset tai elektroniset laitteet (esimerkiksi luottokortit ja tietokoneet) poissa laitteen luota, sillä sen sähkömagneettinen kenttä voi vaikuttaa niihin. Tämä voi auttaa estämään laitteiden vahingoittumisen ja varmistaa laitteen turvallisen käytön.

Turvallisuus asennuksen aikana

**VAARA!**

Laitteen asennuksen aikana on olemassa loukkaantumisen vaara terävien reunojen vuoksi.

**VAROITUS!**

- Valtuutetun asentajan tulee asentaa tai huoltaa laite valmistajan ohjeiden ja paikallisten turvallisuusmääräysten mukaisesti.
- Varmista, että pysyvissä johdoissa on hyvä eristyskytkin, joka katkaisee kokonaan virransyötön sähköverkosta. Kytin pitää asentaa paikallisten johdotusmääräysten ja -säädösten mukaisesti.
- Käytä voimassa olevien turvallisuusmääräysten täyttämiseksi asennukseen vakiokytkintä, joka erottaa verkon kokonaan ylijännitetilanteissa.
- Varmista, että eristyskytkin on helposti saatavilla liedn asentamisen jälkeen.
- Älä kytke laitetta verkkovirtaan ennen kuin asennus on valmis.
- Virtajohto on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan.
- Älä käytä pistokejakajia tai jatkojohtoja.
- Älä käytä sovittimia, supistimia tai jakorasioita liedn kytkemiseen verkkovirtalähteeseen. Ne voivat aiheuttaa ylikuumenemisen ja tulipalon.
- Virtajohdon pitää olla tarpeeksi pitkä, että se ulottuu pistorasiaan.
- Virtajohto ei saa koskea mihinkään kuumiin osiin ja se pitää sijoittaa niin, ettei se kuumene yli 75 °C:seen missään vaiheessa.
- Vahingoittuneen virtajohdon saa turvallisuussyistä vaihtaa vain valmistaja tai sen valtuuttama huoltoliike tai vastaava pätevä asiantuntija.
- Ennen laitteen asennusta tarkasta se ulkoisesti näkyvien vaurioiden varalta. Älä asenna tai käytä vaurioitunutta laitetta. Ota yhteyttä jälleenmyyjään, jolta ostit laitteen.
- Tarkista, että laitteen liitäntäparametrit (sulakkeen koko, jännite ja taajuus) vastaavat verkkovirtalähdettä. Jos olet epävarma, ota yhteyttä valtuutettuun sähköasentajaan.
- Jos laite kytketään suoraan verkkovirtaan, on asennettava jakanapainen katkaisin, jossa kontaktien välillä on vähintään 3 mm:n rako.

**VAROITUS!**

- Liedn sivujen ja työtason sisäpintojen välisen turvavälisyyden tulee olla vähintään 3 mm.
- Liedn ja sen yläpuolella olevan kapin välisen turvavälisyyden tulee olla vähintään 600 mm.
- Varmista, että induktioliedn ilmanvaihto toimii ja että ilman tulo- ja poistoaukko eivät ole tukossa. Liedn ylikuumenevan pohjan tahattoman koskemisen tai sen käytön aikana yllättävän sähköiskun saamisen estämiseksi on tarpeen laittaa ruuveilla kiinnitetty puinen sisäke vähintään 20 mm:n etäisyydelle liedn pohjasta. **Ihanteellisen suorituskyvyn saamiseksi suositeltu ilmaraon mitta on vähintään 50 mm. Vaadittu ilmaraon vähimmäismitta on 20 mm.**
- Varmista, että kaapiston sisältä tulee hyvin raikasta ilmaa liedn pohjaan.
- Jos liesi asennetaan vetolaatikon tai kaappitilan yläpuolelle, varmista, että liedn pohjan alla on lämpösuojaste.
- Varmista, että liedn ulkopinnalla olevat ilmanvaihtoreiät eivät jää työtason peittämiksi, kun laitat liedn paikalleen.

**VAROITUS!**

- Varmista, että työpinta on tasainen ja vaakasuora ja etteivät rakenteelliset osat häiritse tilavaatimuksia.
- Älä asenna liettä uunin päälle, jos uunissa ei ole sisäänrakennettua jäähdytystuuletinta.
- Varmista, että eristyskytkin on hyväksyttyä tyyppiä ja siinä on 3 mm:n ilmarako erottamassa kontaktit kaikissa navoissa (tai kaikissa aktiivisissa vaihejohtimissa, jos paikalliset johdotusmääräykset mahdollistavat tällaisen muunnoksen vaatimuksista).
- Jos olet epävarma asennuksesta, pyydä ohjeita paikalliselta rakennusvalvontaviranomaiselta ja tutustu sääntöihin.
- Varmista, että kaikki liedn ympärillä olevat seinäpinnat ovat lämmönkestäviä ja helposti puhdistettavia (esimerkiksi keramiikkalaattoja).
- Vain valtuutettu sähköasentaja saa tehdä muutoksia kodin johdotusjärjestelmään.

**VAROITUS!**

- Kun asennus on valmis, varmista, ettei käyttäjä pääse käsiksi sähkökomponentteihin.
- Varmista, ettei virtajohtoon pääse käsiksi kaapin ovien tai vetolaatikoiden kautta.

**OLE VAROVAINEN!**

- Lähellä ja ympärillä olevien pintojen on kestävä 90 °C:n lämpötila.
- Varmista, että muovi- tai puumateriaalin kalusteeseen kiinnittävä liima kestää vähintään 150 °C:n lämpötilan, ettei panelointi irtoa.
- Laitteen luotettavuuden parantamiseksi se tulee asentaa niin, että lämpö pääsee säteilemään hyvin.
- Varmista, että kaluste, johon laite asennetaan, pystyy kannattamaan laitteen painon leikkaamisen jälkeen. Jos levyt ovat ohuita, käytä sopivia tukiosia kantokapasiteetin ja kestävyysvarmistamiseksi. Ota huomioon laitteen paino mahdolliset lisäkuormat mukaan luettuina. Laitteen paino on pakkauksen merkinnässä.
- Vaurioitumisen estämiseksi kerrosrakenteen ja liiman pitää olla lämmönkestäviä.

**OLE VAROVAINEN!**

- Älä asenna liettä suoraan astianpesukoneen, jääkaapin, pakastimen, pesukoneen tai kuivausrummun ylle, sillä kosteus voi vahingoittaa lieden elektroniikkaa.
- Kun asennus on valmis, lieden pohjapinta ja virtajohto eivät ole ulottuvilla.
- Älä taita tai purista virtajohtoa. Virtajohto pitää tarkastaa säännöllisesti ja valtuutettujen asentajien pitää vaihtaa se tarvittaessa.

Turvallisuus käytön aikana

**VAARA!****Sähköiskun vaara!**

Jos lieden pinta menee rikki, irrota laite heti verkkovirrasta mahdollisen sähköiskun välttämiseksi. Älä käytä laitetta.

**VAROITUS!****Palovammojen vaara!**

- Älä koske kuumiin osiin. Keittoastiat ja laitteen muut osat voivat tulla erittäin kuumiksi käytön aikana.
- Jälkilämpö aiheuttaa palovammariskin. Kuumentunut keittoastia lämmittää keittoaluetta välillisesti, ja se pysyy jonkin aikaa kuumana sammuttamisen jälkeenkin.
- Vältä kosketusta kankaan tai muun syttyvien materiaalien kanssa ennen kuin kaikki lieden komponentit ovat jäähtyneet tarpeeksi.
- Älä laita keittoalueille metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lautasia tai kansiä, sillä nämä esineet voivat tulla erittäin kuumiksi.
- Tulipalon syttyessä sammuta virta laitteesta ja peitä liekki kannella tai sammutuspeitteellä. Älä käytä tulipalon sammuttamiseen vettä.
- Runsaasti öljyä sisältäviä ruokia valmistettaessa, kuten paistettaessa, pidä se valvonnassasi. Öljy ja rasva voivat lämmetä nopeasti, erityisesti käytettäessä Power-boost -toimintoa. Ylikuumentuneet rasvat ja öljyt voivat syttyä itsestään helposti tuleen.
- Älä jätä laitetta valvomatta käytön aikana. Kun nesteitä kiehuu yli, ne voivat tuottaa savua ja rasvaisia roiskeita, jotka voivat syttyä palamaan.

**VAROITUS!**

- Valvo ruoanlaittoprosessia jatkuvasti.
- Älä käytä laitteen ohjaamiseen ulkoisia ajastimia tai erillisiä kauko-ohjausjärjestelmiä.
- Vähennä lämmön syöttöä nesteiden keittämisen tai lämmittämisen aikana estääksesi nesteiden ylikiehumisen.
- Kytke keittoalue pois käytön jälkeen aina kosketussäätimillä. Älä luota siihen, että astiantunnistustoiminto sammuttaa liedn, jos olet ottanut keittoastian pois.
- Kun laite on toiminnassa ja vesi kiehuu yli tai keittoalueella on märkä liina, laite sammuu suojatakseen itseään. Käynnistä liesi uudelleen pyyhkimällä liedn pinta kuivaksi ja koskettamalla pitkään On/off-painiketta.
- Käytä vain valmistajan suunnittelemaa tai valmistajan tuotteen ohjeissa ilmoittamia keittotasosuojausja. Sopimattomien suojusten käyttö voi aiheuttaa onnettomuuksja.

**OLE VAROVAINEN!**

- Ruoanlaittoprosessja tulee valvoa. Lyhytkestoista ruoanlaittoa tulee valvoa jatkuvasti.
- Älä laita tai pudota raskaita esineitä liedelle.
- Älä käytä teräväreunaisia astioita tai vedä astioita induktiolasipintaa pitkin. Tämä voi naarmuttaa lasja.
- Älä laita keittoalueen ja keittoastian pohjan väliin mitään, esimerkiksi tarvikkeita, jotka mahdollistavat ei-magneettisten keittoastioiden käytön. Tällaisten tarvikkeiden käyttö voi aiheuttaa palovammoja ja liedn vaurioitumisen. Varmista, että keittoastia on keittoalueen keskellä.
- Älä työnnä kattiloita ja pannuja liedn pinnalla. Nosta keittoastiat ennen siirtoa välttääksesi pinnan vaurioitumisesta ja kattilan kitkasta johtuvan värjäytymisen.
- Varmista, että keittoalue ja keittoastian pohja ovat puhtaat ja kuivat suorituskyyyn parantamiseksi ja pintavaurioiden estämiseksi.
- Älä laita kuumia kattiloita tai pannuja tai märkää pyyhettä ohjauspaneelin pinnalle.
- Älä jätä mitään esineitä tai varusteita laitteen päälle.
- Älä käytä liedn pintaa työtasona tai säilytysalueena.
- Älä käytä alumiinisia tai muovisia keittoastioita kuumilla keittoalueilla.
- Älä laita mitään muoviesineitä tai alumiinifoliota keittoalueelle.
- Käytä vain tasapohjaisia keittoastioita. Koverat tai kuperat pohjat, oli niiden muoto tarkoituksellinen tai ei, voivat häiritä kuumennusprosessja ja vaurioittaa keittoalueen pintaa ja keittoastiaa.

Turvallisuus huollon aikana

**VAARA!**

Ennen puhdistusta tai huoltotöiden tekemistä irrota laite verkkovirrasta irrottamalla pistoke tai kääntämällä pääkatkaisija pois päältä.

**VAROITUS!**

- Älä tee mitään sähkökorjauksja laitteelle.
- Älä korjaa tai vaihda mitään laitteen osaa, ellei sitä ole erityisesti ilmoitettu ohjeissa. Valtuutetun asentajan tulee tehdä kaikki muut huoltotoimet.

**VAROITUS!**

Älä anna lasten puhdistaa tuotetta ilman valvontaa.

**VAROITUS!**

- Laitteen puhdistusta koskevien ohjeiden noudattamatta jättäminen aiheuttaa tulipalovaaran.
- Älä käytä höyrypuhdistinta laitteen puhdistamiseen.

**VAROITUS!**

- Älä käytä väärä tai viallisia varaosia. Tämä voi aiheuttaa loukkaantumisen tai ongelmia, kuten laitteen vaurioita, toimintahäiriöitä tai vikaantumisen kokonaan.
- Jos luvattomia lisävarusteita tai varaosia käytetään, valmistajan takuu raukeaa.
- Osta varaosat ja lisävarusteet valtuutetun myyjän tai asiakaspalvelun kautta.

**OLE VAROVAINEN!**

- Anna aina laitteen jäähtyä ennen puhdistamista.
- Älä käytä kuivia liinoja, mahdollisesti naarmuttavia sieniä tai hankaamista vaativia materiaaleja keittoalueen pinnan puhdistamiseen. Syövyttävät puhdistusaineet, jotka sisältävät hiekkaa, soodaa, happoa tai klooria, ja muut sopimattomat nestemäiset puhdistusaineet voivat myös vahingoittaa pintaa.
- Älä koskaan käytä syövyttäviä ja/tai hankaavia puhdistusaineita, kuten hankaavia astianpesusieniä tai tahrannoistajia, sillä ne voivat vaurioittaa laitteen pintaa ja sen värejä. Älä käytä liian tehokkaita, happamia tai emäksisiä puhdistusaineita. Käytä valmistajan suosittelemia puhdistus- ja suoja-aineita.
- Älä säilytä syttyviä ja/tai raskaita koristeita laitteen päällä.

Hävittäminen



Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti. Kansallisten ja paikallisten määräysten mukainen pakkausten kierrättäminen voi vähentää raaka-aineiden kulutusta ja kaatopaikoille päätyvän jätteen määrää.

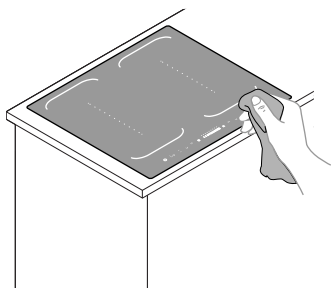
Tämä tuote on merkitty eurooppalaisen sähkö- ja elektroniikkalaiteromua koskevan direktiivin 2012/19/EU mukaisesti. Tuotteessa tai sen pakkauksessa oleva symboli osoittaa, ettei tätä tuotetta tule hävittää kotitalousjätteenä. Sen sijaan se tulee toimittaa asianmukaiseen keräyspisteeseen sähkö- ja elektroniikkalaiteromun kierrätykseen.

Varmistamalla tuotteen asianmukaisen hävittämisen autat estämään ympäristölle ja ihmisten terveydelle aiheutuvia haitallisia vaikutuksia, joita voi aiheutua tämän tuotteen epäasianmukaisesta hävittämisestä. Lisätietoja tämän laitteen kierrätyksestä saat ottamalla yhteyttä paikalliseen jätehuollosta vastaavaan viranomaiseen, jätehuoltopalveluusi tai tuotteen myyneeseen liikkeeseen.

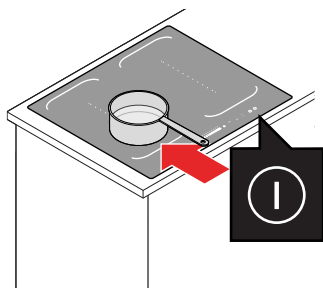
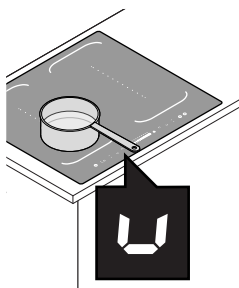
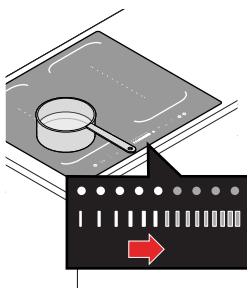
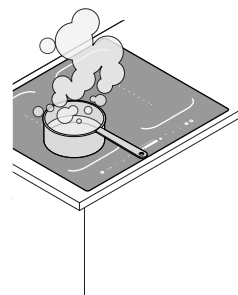
PIKAOPAS

Pikaopas

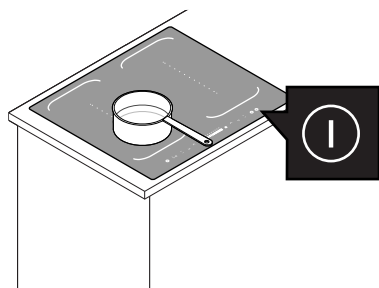
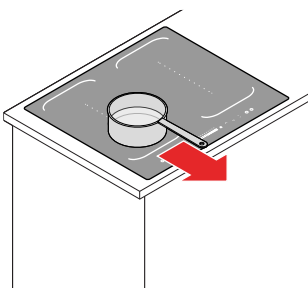
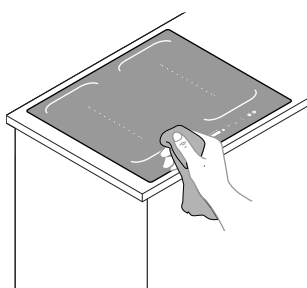
Ennen ruoanlaittoa

1

Ruoanlaitto

1**2****3****4****L**

Ruoanlaiton jälkeen

1**2****3**

ALOITTAMINEN

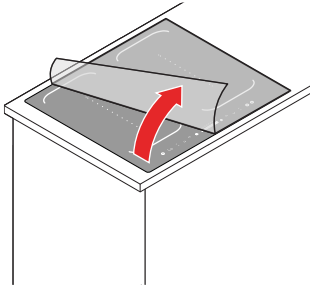
Ennen ensimmäistä käyttökertaa



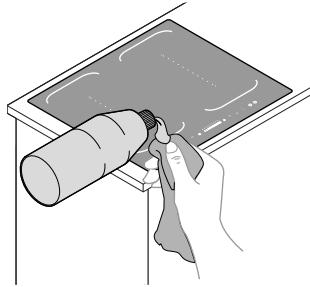
OLE VAROVAINEN!

Älä koskaan käytä syövyttäviä ja/tai hankaavia puhdistusaineita, kuten hankaavia astianpesusieniä tai tahranpoistajia, sillä ne voivat vaurioittaa laitteen pintaa ja sen värejä. Käytä valmistajan suosittelemia puhdistus- ja suoja-aineita.

1

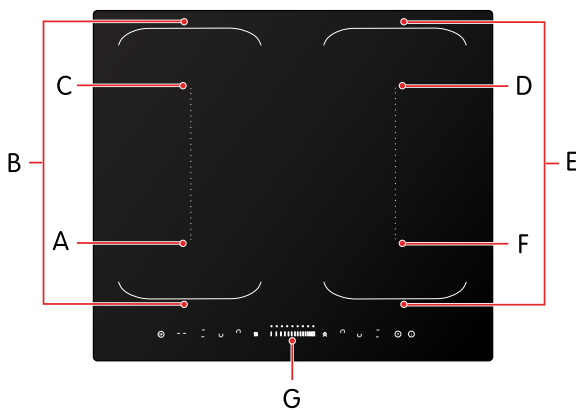


2



- Poista kaikki kuljetuspakkaukset liedestä.
- Puhdista keittoalueen lasikeraaminen pinta nihkeällä liinalla ja astianpesuaineella.

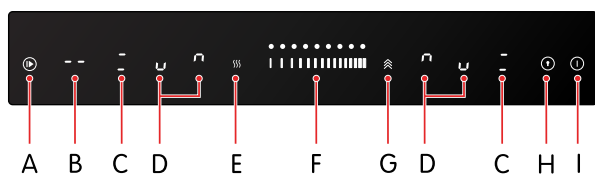
Keittoalueen yleiskuvaus



- A. Etuvasen keittoalue
- B. Vasen joustava alue
- C. Takavasen keittoalue
- D. Takaoikea keittoalue
- E. Oikea joustava alue
- F. Etuoikea keittoalue
- G. Ohjauspaneeli

Ohjauspaneeli

Hallitse keittoaluetta kosketuspainikkeilla.



- A. Pause/resume-toiminto
- B. Ajastimen ilmaisim
- C. Joustava alue
- D. Keittoalueen ohjaus
- E. Keep warm-toiminto
- F. Tehotaso/ajastin
- G. Power boost-toiminto
- H. Lapsilukko
- I. Päällä/pois

Käytä lapsilukkoa

Käytä lukkoa estääksesi lieden tahattoman toiminnan, kuten lapsen tekemän keittoalueiden päälle kytkemisen. Kun lukko on toiminnassa, kaikki muut säätimet kuin  ovat lukittuja.

1. Kytke lapsilukko päälle koskettamalla .
Lukko kytkeytyy päälle ja **LO** näkyy ajastimen ilmaisimen näytössä.
2. Kytke lapsilukko pois päältä koskettamalla .
Lukko on pois päältä eikä **LO** enää näy.

Jos liesi on sammutettu lapsilukon ollessa päällä, liettä ei voi kytkeä päälle poistamatta lukkoa käytöstä.

LIEDEN KÄYTTÖ

Keittoalueen yleiskuvaus

Keittoalueen pinta

Keittoalueen pinta on yhtenäistä lasikeraamista materiaalia. Tässä on neuvoja pinnan käyttämiseen ja ylläpitoon.

**VAARA!**

Jos pinta rikkoutuu, irrota tuote välittömästi verkkovirrasta. Älä käytä laitetta.

**OLE VAROVAINEN!**

Jos sokeria tai hyvin sokeripitoista ruokaa valuu pinnalle, kun se on kuuma, poista sokeri kuumalta pinnalta heti liinalla tai raaputtimella. Muussa tapauksessa pinta voi vaurioitua.

Älä koskaan käytä pesu- tai puhdistusaineita kuuman pinnan puhdistamiseen.

- Pinta kestää erittäin hyvin lämpötilan muutoksia, mutta putoavat raskaat esineet voivat vahingoittaa sitä. Pinta voi hajota heti tai jonkin ajan kuluttua osuman jälkeen.
- Varmista, että keittoalue ja keittoastian pohja ovat puhtaat ja kuivat suorituskyvyn parantamiseksi ja pintavaurioiden estämiseksi.
- Älä käytä keittoaluetta säilytystilana, sillä seurauksena voi olla naarmuja tai vaurioita.
- Älä käytä alumiinisia tai muovisia keittoastioita kuumilla keittoalueilla.
- Älä laita mitään muoviesineitä tai alumiinifoliota keittoalueelle.

Induktiolieden toimintaperiaate

Lietesi toimii induktioperiaatteella, jossa kattiloita ja pannuja lämmitetään sähkövirralla magneettisen induktion kautta. Tämä tarkoittaa, että lämpö syntyy suoraan keittoastian pohjassa ja keittoalueen pinta lämpenee vain epäsuorasti, kun keittoastia kuumenee. Lämpöä ei synny, jos kytket keittoalueen päälle, kun sillä ei ole keittoastiaa. Jotta induktio toimisi, keittoastian pohjan on oltava ferromagneettista ainetta.

Sopivat keittoastiat

Varmista, että keittoastiasi sopii induktiokuumennukseen. Käytä keittoastiaa, jossa on merkintä

**VAROITUS!**

Älä laita keittoalueen ja keittoastian pohjan väliin mitään, esimerkiksi tarvikkeita, jotka mahdollistavat ei-magneettisten keittoastioiden käytön. Tällaisten tarvikkeiden käyttö voi aiheuttaa palovammoja ja liedon vaurioitumisen.

**OLE VAROVAINEN!**

- Älä laita kuumia kattiloita tai pannuja liedon ohjauspaneelin pinnalle.
- Laita keittoastia keittoalueen keskelle.
- Älä työnnä pannuja liedon pintaa pitkin. Pinta voi naarmuuntua.
- Älä käytä liian pieniä keittoastioita. Liesi ei välttämättä tunnista alle 140 mm:n kattilaa, jolloin keittoalue ei kuumene.

**OLE VAROVAINEN!**

Liesi ei lämpene, jos keittoalueella ei ole sopivaa astiaa. Liesi sammuu automaattisesti 1 minuutin jälkeen, jos sillä ei ole sopivaa astiaa.

näkyy, jos

- astiaa ei ole laitettu oikein keittoalueelle tai
- käyttämäsi astia ei sovi induktiolle tai
- astia on liian pieni.

Ota seuraavat asiat huomioon, kun valitset keittoastioita induktioliedellesi.

- Käytä astioita, joiden halkaisija on yhtä suuri kuin valitun alueen merkitty alue. Suuremman astian käyttö kuluttaa energiaa maksimiteholla. Jos käytät pienempää astiaa, hyötysuhde voi olla odotettua pienempi.
- Sopivia keittoastioita ovat esimerkiksi teräksiset keittoastiat, emaloidut teräspannut ja valurautapannut. Jos olet epävarma, kiinnitä magneetti keittoastian pohjaan. Jos magneetti tarttuu kiinni, keittoastia on ferromagneettista materiaalia ja sopii siten induktioliedelle. Jos sinulla ei ole magneettia, laita tarkastettavaan astiaan hieman vettä. Jos ei vilku ja vesi lämpenee, astia on sopiva.
- Esimerkkejä sopimattomista keittoastioista ovat keittoastiat, jotka ovat puhdasta ruostumatonta terästä, alumiinia tai kuparia ilman magneettista pohjaa, lasia, puuta, posliinia, keramiikkaa ja savea. Älä käytä keittoastioita, joissa osa pohjasta on tehty ferromagneettisesta materiaalista ja loput eri materiaalista. Tämä voi aiheuttaa epätasaista kuumenemista tai tehon heikentymistä eri alueilla. Takuu ei kata liedon vaurioita, jotka johtuvat sopimattomien keittoastioiden käytöstä.
- Älä käytä keittoastioita, joissa on terävät reunat tai kaareva pohja. Koverat tai kuperat pohjat, oli niiden muoto tarkoituksellinen tai ei, voivat häiritä kuumennusprosessia ja vaurioittaa keittoalueen pintaa ja keittoastiaa.
- Kun keittoalueelle on jätetty sopimattoman kokoinen tai ei-magneettinen astia tai jokin muu pieni esine (esimerkiksi veitsi, haarukka tai avain), keittoalue siirtyy automaattisesti valmiustilaan 1 minuutin kuluttua. Puhallin jatkaa induktiokeittoalueen jäähdyttämistä vielä 1 minuutin ajan.

Suosittelut keittoastian halkaisija (min.-maks.)	Keittoastian halkaisija joustavalla alueella (min.-maks.)	Suorakulmaiset keittoastiat, leveys x syvyys joustavalla alueella (maks.)
140 - 220 mm	220 - 220x400 mm	200x380 mm

Säästä energiaa

Seuraavassa on joitakin vinkkejä siitä, miten voit säästää energiaa.

- Käytä valmistamasi ruoan määrälle sopivaa keittoastiaa. Keittoalue säättää tehon automaattisesti keittoastian koon mukaan. Tarvittavaa suuremman keittoastian käyttäminen kuluttaa enemmän energiaa.
- Peitä keittoastia kannella, jos mahdollista.
- Laita keittoastia keittoalueen keskelle.
- Kasviksia, perunoita jne. voi keittää pienemmässä vesimäärässä. Ruoka kypsentyi aivan yhtä hyvin, kunhan keittoastia on tiiviisti suljettu kannella. Kun vesi kiehuu vähennä lämpöä tasolle, joka juuri ja juuri riittää vähäisen kiehumisen ylläpitämiseen.
- Käytä keittoalueen jälkilämpöä muiden astioiden lämmittämiseen.

Lieden peruskäyttö

Keittoalueen kytkeminen päälle ja pois

Ennen kuin kytket virran lieteen, pyyhi mahdollinen pöly tai lika keittoalueelta ja tarkista, että keittoastian pohja on puhdas. Tämä auttaa välttämään naarmuja ja kiinnipalaneita epäpuhtauksia keittoalueen pinnassa.

**VAARA!**

Henkilöiden, joilla on tahditin ja aktiivinen implantti (esimerkiksi insuliinipumppu), tulee tarkastaa, onko heidän laitteensa yhteensopiva laitteen kanssa ennen induktiolieden käyttämistä.

1. Kytke virta keittoalueeseen koskettamalla pitkään .
Liesi kytkeytyy päälle ja siirtyy valmiustilaan.
00 näkyy ajastimen ilmaisimessa ja ,  ja  näkyvät keittoalueen säätimissä. Äänimerkki piippaa kerran.
Keittoalueen kytkeminen päälle ja pois, katso kappale "Keittoalueen kytkeminen päälle ja pois", sivu 82.
HUOMAA! Jos tehotasoa ei valita 1 minuutin kuluessa, induktioliesi sammuu automaattisesti.
2. Sammuta virta keittoalueesta koskettamalla pitkään .
Liesi sammuu.

Keittoalueen kytkeminen päälle ja pois



VAROITUS!

Kytke keittoalue pois käytön jälkeen aina kosketussäätimillä. Älä luota siihen, että astiantunnistustoiminto sammuttaa liesin, jos olet ottanut keittoastian pois.



HUOMAA!

H näkyy, kun keittoalue on kuuma. **H** poistuu näkyvistä, kun pinta on jäähtynyt turvalliseen lämpötilaan. Jälkilämpöä voi käyttää energiansäästötoimintona, jos haluat lämmittää lisää astioita.

Kytke keittoalue päälle

1. Laita keittoastia keittoalueen keskelle.
2. Kosketa  tai  valitun keittoalueen puolelta.
9 vilkkuu keittoalueen säätimissä.
3. Aseta tehotaso koskettamalla ja liu'uttamalla .
HUOMAA! Jos tehotasoa ei valita 1 minuutin kuluessa, induktioliesi sammuu automaattisesti.

Kytke keittoalue pois päältä

1. Kosketa valitun keittoalueen säädintä.
2. Kosketa ja liu'uta  vasemmalle, kunnes **0** näkyy.

Sammuta virta keittoalueesta koskettamalla pitkään .

Lieden tehotasot

Valitse tehotaso, joka parhaiten sopii siihen, mitä haluat tehdä.

Seuraavassa on joitakin ohjeita siitä, miten eri tehotasoja käytetään. Asetus riippuu useista tekijöistä, mukaan luettuina keittoastian tyyppi ja ruoan määrä.

Tehotaso	Käyttö
1-2	• hellä lämmitys pienille ruokamäärille • suklaan tai voin sulatus ja nopeasti pohjaan palavat ruoat • hellä haudutus • hidas lämmitys
3-4	• uudelleenlämmitys • nopea haudutus • riisin keittäminen
5-6	• pannukakut

Tehotaso	Käyttö
7-8	- kuullotus - pastan keittäminen
9/P	- wokkaus - ruskistus - keiton kiehauttaminen - veden keittäminen

Käytä Pause/resume-toimintoa

- Voit keskeyttää ruoanlaiton käyttämällä Pause/resume-toimintoa lieden sammuttamisen sijaan.
 - Kun ruoanlaitto on tauolla, kaikki muut säätimet kuin  ovat pois käytöstä.
 - Liesi sammuu 10 minuutin jälkeen, jos et poistu taukotilasta.
1. Keskeytä ruoanlaitto koskettamalla .
 -  näkyy ajastimen ilmaisimessa ja keittoalueen säätimissä.
 2. Jatka ruoanlaittoa aiemmalla asetuksella koskettamalla .

Käytä lieden Power boost-toimintoa

- Käytä Power-boost-toimintoa keittääksesi vettä tai lämmittääksesi paistinpannun nopeasti.
- Yksittäisiä keittoalueita käytettäessä vain toista kummankin puolen alueista voi käyttää Power-boost-toiminnolla. Toinen yksittäinen alue asetetaan tehotasolle 5 riippumatta tehostetusta etu- tai takakeittoalueesta.
- Power-boost-toimintoa voi käyttää enintään 10 minuutin ajan, sitten keittoalue palaa aiempaan asetukseensa. Jos aiempi tehotaso on 0, se palaa 10 minuutin jälkeen tehotasolle 9.
- Power-boost-toimintoa voi käyttää enintään 5 minuutin ajan joustaville keittoalueille.

Ota Power-boost-toiminto käyttöön

1. Laita keittoastia valitun keittoalueen keskelle.
 2. Kosketa  tai  valitun keittoalueen puolelta.
 3. Käynnistä Power-boost-toiminto koskettamalla .
-  näkyy valitun keittoalueen säätimessä.
- HUOMAA! Jos tehotasoa ei valita 1 minuutin kuluessa, induktioliesi sammuu automaattisesti.**

Ota Power-boost-toiminto pois käytöstä

1. Kosketa  valitun keittoalueen säätimestä.
 2. Kosketa ja liu'uta .
- Keittoalue palaa valitsemallesi tasolle.

Käytä Keep warm-toimintoa

1. Laita keittoastia valitun keittoalueen keskelle.
 2. Kosketa  tai  valitun keittoalueen puolelta.
 3. Kosketa  käynnistääksesi Keep warm-toiminnon.
-  näkyy valitun keittoalueen säätimessä.
- Peruuta Keep warm-toiminto koskettamalla ja liu'uttamalla  valitaksesi halutun tehotason tai kosketa  valitun keittoalueen säätimessä.

Joustavan alueen käyttö

- Joustavaa aluetta voi käyttää yhtenä alueena tai kahtena erillisenä, erikseen ohjattavana alueena.
 - Yhtenä alueena käytettäessä osa, joka ei ole keittoastian alla, sammuu automaattisesti 1 minuutin kuluttua.
 - Laita keittoastia yksittäisen keittoalueen keskelle. Laita suuret kattilat tai soikionmuotoiset, suorakulmaiset tai pitkät pannut keskelle keittoaluetta niin, että ne peittävät koko joustavan alueen.
- Laita keittoastia valitulle joustavalle alueelle.
 - Aktivoi joustava alue koskettamalla  valitun alueen puolelta.
HUOMAA! Jos haluat käyttää joustavaa aluetta kahtena eri alueena eri tehoasetuksilla, kosketa  tai .
 - Aseta haluttu tehotaso koskettamalla ja liu'uttamalla .
HUOMAA! Jos kattilaa siirretään joustavan alueen edestä takaosaan (tai päinvastoin), joustava alue tunnistaa automaattisesti uuden paikan ja sama tehotaso säilyy.



Uuden kattilan lisäämiseksi kosketa  tai , jotta keittoastia tunnistetaan.

Käytä lieden ajastinta

Ajastinta voi käyttää kahdella tavalla:

- Ajastinta voi käyttää munakellona.
- Ajastinta voi käyttää yhden tai usean keittoalueen sammuttamiseen.

Ajastin on rajoitettu 99 minuuttiin.

Ajastimen käyttäminen munakellona



OLE VAROVAINEN!

Ajastin ei sammuta mitään keittoaluetta, kun asetettu aika on kulunut.

- Kytke keittoalue päälle ja aseta tehotaso. Katso kappale "Keittoalueen kytkeminen päälle ja pois", sivu 82.
HUOMAA! Voit käyttää ajastinta munakellona, vaikka et valitsisi mitään keittoaluetta.
- Aktivoi ajastin koskettamalla  ajastimen ilmaisimesta.
10 näkyy ajastimen ilmaisimessa ja yksi numero vilkkuu kerrallaan.
- Kun numero vilkkuu, kosketa ja liu'uta  muuttaaksesi numeron arvoa ja asettaaksesi ajan.
Kun aika on kulunut, äänimerkki piippaa kerran ja  näkyy.

Ajastimen käyttäminen virran katkaisemiseen

Kun asetat ajan useille keittoalueille yhtä aikaa, ajastimen ilmaisimessa näytetään ajastimen jäljellä olevan ajan. Vastaavan keittoalueen tehotason vieressä oleva piste vilkkuu.

- Kytke valittu keittoalue päälle ja aseta tehotaso, katso kappale "Keittoalueen kytkeminen päälle ja pois", sivu 82.
- Ennen kuin keittoalueen vilkkuminen loppuu, aktivoi ajastin koskettamalla  ajastimen ilmaisimesta. **10** näkyy ajastimen säätimessä ja yksi numero vilkkuu kerrallaan.
- Kun numero vilkkuu, kosketa ja liu'uta  muuttaaksesi numeron arvoa ja asettaaksesi ajan.
Kun aika on asetettu, ajastimen aika alkaa kulua heti. Ajastimen ilmaisimessa näytetään jäljellä olevan ajan, ja ajastimen ilmaisimessa vilkkuu 5 sekuntia. Sen keittoalueen, jolle on aktiivinen ajastin, tehotason vieressä näkyy punainen piste.
Kun aika on kulunut, keittoalue sammuu.
HUOMAA!
 - Kaikille alueille voi asettaa oman sammutusajastimen.
 - Muut keittoalueet pysyvät toiminnassa, jos ne on kytketty päälle aiemmin.
 - Kun asetat ajan useille keittoalueille yhtä aikaa, ajastimen ilmaisimessa näytetään ajastimen jäljellä olevan ajan. Vastaavan keittoalueen tehotason vieressä oleva piste vilkkuu.

Efnisyfirlit

LESTU ÞETTA!	86
ÖRYGGI	87
Viðvaranir	87
Ætluð notkun	87
Öryggi fyrir börn og fólk með fötlun	87
Almennt öryggi.....	88
Öryggi við uppsetningu	88
Öryggi við notkun.....	90
Öryggi við viðhald	91
Förgun	92
FLÝTIBYRJUN	93
Flýtibyrjun	93
HEFJAST HANDA	94
Fyrir fyrstu notkun.....	94
Yfirlit yfir helluborðið	94
Stjórnborð.....	94
Notkun barnalæsingar.....	95
NOTKUN HELLUBORÐSINS	96
Yfirlit yfir helluborðið	96
Yfirborð helluborðs	96
Vinnsluháttur spanhelluborðs.....	96
Viðeigandi eldunaráhöld	96
Sparið orku	97
Grunnaðgerðir helluborðs.....	97
Kveikt og slökkt á helluborðinu	97
Kveikt og slökkt á eldunarsvæði.....	98
Orkustig helluborðs	98
Notkun aðgerðarinnar Pause/resume.....	99
Notkun aðgerðarinnar Power-boost	99
Notkun aðgerðarinnar Keep warm	99
Notkun sveigjanlegs svæðis	100
Notkun tímastillis helluborðs.....	100

LESTU ÞETTA!



VIÐVÖRUN!

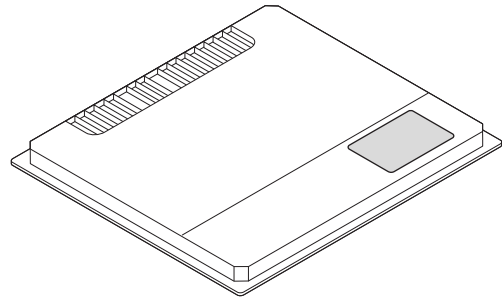
Lestu öryggisupplýsingarnar og leiðbeiningarnar í heild sinni áður en þú setur þetta tæki upp eða notar það.

Finna leiðbeiningarnar í heild sinni

Þú finnur ítarlegustu og nýlegustu notendaupplýsingarnar fyrir vörugerð þína á vefsíðunni www.elvita.se. Þetta innifelur upplýsingar um uppsetningu, notkun, viðhald og bilanagreiningu. Þú þarft gerðarkóðann til að leita að upplýsingunum.

Finndu gerðarkóðann

Gerðarkóðinn er prentaður á merkimiða á tækinu.



ÖRYGGI

Lesið þessar leiðbeiningar vandlega áður tækið er sett upp og notað. Geymið leiðbeiningarnar nálægt tækinu til síðari nota. Margskonar ábyrgðir munu falla úr gildi ef þessum leiðbeiningum er ekki fylgt.

Viðvaranir

**HÆTTA!**

Notaðar þegar hættu er á líkamstjóni eða dauða.

**VIÐVÖRUN!**

Notaðar þegar hættu er á líkamstjóni.

**VARÚÐ!**

Notaðar þegar hættu er á því að tækið verði fyrir tjóni.

**ATHUGAÐU!**

Almennar upplýsingar sem þú ættir að vita um.



Gagnlegar ábendingar.

Ætluð notkun

Tækið er einungis ætlað fyrir:

- Notkun innandyrna á heimili eða svipuðu umhverfi eins og:
 - í eldhúsum starfsfólks í verslunum, á skrifstofum og öðrum starfsumhverfum;
 - á bóndabýlum;
 - af viðskiptavinum á hótélum, mótélum og öðrum íbúðaumhverfum;
 - í gistiheimilisumhverfum;

Tækið er ekki ætlað fyrir:

- Neinn annan tilgang en eldun, til dæmis herbergishitun eða svipaðan tilgang.

Öryggi fyrir börn og fólk með fötlun

**HÆTTA!**

Þetta tæki uppfyllir rafsegulöryggisstaðla.

Fólk með gangráða og virk ígræði (t.d. insúlíndætur) ætti að athuga hvort búnaður þeirra sé samhæfur við tækið áður en spanhelluborðið er notað. Rafsegulsvið tækisins getur haft áhrif á ígræði og ígræðin geta valdið truflunum sem trufla rétta virkni tækisins. Það er engin trygging fyrir því að 100% af tækjunum á markaði uppfylli kröfur um rafsegulsamhæfi við tækið. Einnig er mögulegt að fólk sem er með önnur tæki eins og heyrnartæki gæti orðið fyrir einhverjum óþægindum.

**VIÐVÖRUN!**

- Haldið börnum yngri en 8 ára gömlum fjarri tækinu nema þau séu undir stöðugu eftirliti.
- Látið eftirfarandi hópa aðeins nota tækið undir eftirliti eða ef þeim hafa verið veittar leiðbeiningar um örugga notkun þess. Þau verða að skilja hætturarnar sem eru til staðar.
 - Börn. (Börn yngri en 8 ára verða að vera undir stöðugu eftirliti.)
 - Fólk með minnkaða líkamlega, skynjunarlega eða andlega getu.
 - Fólk sem skortir reynslu og þekkingu.

**VIÐVÖRUN!**

- Ef keypt er helluborðsskafa skal hafa hana þar sem börn ná ekki til og nota hana varlega. Flugbeitt blað helluborðssköfunnar kemur í ljós þegar öryggishlífin er dregin inn. Hætta er á líkamstjóni vegna beitra brúna.
- Eldunaráhöld og aðgengilegir hlutar tækisins geta orðið mjög heit við notkun. Gætið að því að snerta ekki heita hluta og haldið börnum fjarri þeim.
- Ekki setja málmluti eins og hnífa, gaffla, skeiðar og lok á yfirborð helluborðsins vegna þess að þeir geta orðið heitir. Haldið börnum fjarri svæðinu til að koma í veg fyrir slys.

**VIÐVÖRUN!**

- Leyfið börnum ekki að leika sér með tækið.
- Ekki láta börn sitja, standa eða klifra á tækinu.
- Ef setja hluti sem börn vilja leika með í skápana fyrir ofan tækið. Börn geta slasast alvarlega ef þau klifra upp á helluborðið.
- Ekki skilja börn eftir ein eða án eftirlits á svæðinu meðan tækið er í notkun.
- Ekki láta börn þrifa eða framkvæma neitt viðhald á tækinu án þess að þau séu undir eftirliti fullorðins aðila.

Almennt öryggi

**HÆTTA!****Hætta á rafstuði!**

- Kveikið aldrei á tæki ef bilun hefur komið upp í því. Ef tækið er bilað, brotið eða með sprungið yfirborð skal taka tengilinn úr sambandi við rafmagn, slökkva á útsláttarhofanum og hafa samband við þjónustu.
- Bilað tæki getur valdið raflosti.
- Til að tryggja öryggi þitt verður viðurkenndur rafvirki að framkvæma raftenginguna. Klóin verður að vera tengd við jarðtengda innstungu.
- Einungis viðurkenndur rafvirki má framkvæma breytingar á rafliögnum heimilis.

**HÆTTA!****Hætta á eldsvoða!**

- Ekki setja eða geyma neina hluti á helluborðinu þegar ekki er verið að nota það fyrir eldun.
- Ekki setja neitt eldfimt efni eða hluti á tækið.

**VIÐVÖRUN!**

- Ef rafmagnssnúran er skemmd verður framleiðandinn eða viðurkenndur tækniþjónustuaðili eða rafvirki að skipta um hana til að koma í veg fyrir hugsanlega hættu.
- Ef eldur brýst út nálægt tækinu skal taka það úr sambandi við rafmagn og slökkva á aðalaflofanum.
- Ekki standa á helluborðinu.
- Haldið segulmögnum búið eða rafeindatækjum (t.d. kreditkortum og tölvum) fjarri tækinu þar sem þau geta orðið fyrir áhrifum af rafsegulsviði þess. Þetta getur hjálpar til við að hindra skemmdir á tækjunum og tryggja örugga notkun vörunnar.

Öryggi við uppsetningu

**HÆTTA!**

Við uppsetningu tækisins er hættu er á líkamstjóni vegna beitra brúna.

**VIÐVÖRUN!**

- Uppsetning og viðhald tækisins verður að vera í höndum viðurkennds tæknimanns sem fer eftir leiðbeiningum framleiðanda og staðbundnum öryggisreglum.
- Gangið úr skugga um að það sé góður einangrunarrofi í föstum raflögnunum sem rýfur strauminn fullkomlega frá rafveitunetinu. Rofinn verður alltaf að vera uppsettur á þann hátt að farið sé eftir staðbundnum reglum og reglugerðum um raflagnir.
- Til að uppfylla gildandi öryggisreglugerðir skal nota staðlaðan rofa fyrir uppsetninguna sem aftengir netið alveg við aðstæður þegar yfirspenna er í kerfinu.
- Tryggið að auðvelt sé að komast að einangrunarrofanum eftir að helluborðið hefur verið uppsett.
- Ekki setja tækið í samband við rafmagn fyrir en uppsetningunni er lokið.
- Rafmagnssnúran verður að vera sett í jarðtengda rafmagnsinnstungu.
- Ekki nota fjöltengi eða framlengingar.
- Ekki nota millistykki, rörtengi eða greinibúnað til að tengja helluborðið við rafveituinttak. Það gæti valdið ofhitnun og eldsvoða.
- Rafmagnssnúran verður að vera nægilega löng til að ná til rafmagnsinnstungunnar.
- Rafmagnssnúran má ekki snerta neina heita hluta og verður að vera staðsett þannig að hún verði ekki heitari en 75 °C á neinum tímamarki.
- Ef rafmagnssnúran er skemmd verður henni að vera skipt út af framleiðandanum, þjónustuaðila hans eða sambærilega hæfum einstaklingum til að forðast hættu.
- Athugið hvort einhverjar skemmdir séu sjáanlegar á tækinu áður en það er sett upp. Setjið ekki upp né notið skemmt tæki. Hafið samband við smásöluaðilann sem varan var keypt af.
- Tryggið að tengistærðir tækisins (styrkur öryggis, spenna og tíðni) samsvari rafmagnsveitunni. Ef þú ert í vafa skaltu ráðfæra þig við viðurkenndan rafvirkja.
- Ef tækið er tengt beint við rafveitu verður að setja upp alhliða útsláttarrofa með 3 mm lágmarksbili milli snertanna.

**VIÐVÖRUN!**

- Öryggisfjarlægð á milli hliða helluborðsins og innri yfirborða vinnuborðsins á að vera a.m.k. 3 mm.
- Öryggisfjarlægð á milli helluborðsins og skápsins fyrir ofan það á að vera a.m.k. 600 mm.
- Tryggið að spanhelluborðið sé vel loftræst og að loftinntak og -úttak sé ekki hindrað. Til að forðast að snerta fyrir slysi botni helluborðs sem hefur ofhitnað eða óvænt fá raflost við notkun þess er nauðsynlegt að setja viðarinnskot, fest með skrúfum, í lágmarksfjarlægð sem nemur 20 mm frá botni helluborðsins. **Ráðlagt loftbil fyrir bestu afköst er a.m.k. 50 mm. Lágmarks nauðsynlegt loftbil er 20 mm.**
- Tryggið að það sé gott flæði fersks lofts utan frá innréttingunni að botni helluborðsins.
- Ef helluborðið er uppsett fyrir ofan skúffu eða skáprými skal vera viss um að hitaeinangrunarskil séu undir botni helluborðsins.
- Gangið úr skugga um að loftgötin í kringum og fyrir utan helluborðið séu ekki hindruð af vinnuborðinu þegar helluborðið er sett í stað.

**VIÐVÖRUN!**

- Tryggið að yfirborð vinnuborðsins sé hornrétt og lárétt, og engir samsetningarhlutar standi í vegi fyrir að plásspörfin sé uppfyllt.
- Ekki setja helluborðið upp fyrir ofan ofn ef ofninn er ekki með innbyggða kæliviftu.
- Verið viss um að einangrunarrofinn sé af samþykkttri gerð og sé með snertur aðskildar með 3 mm loftbili á öllum skautum (eða öllum virkum fasaleiðurum ef staðbundnar reglur um raflagnir leyfa slíkt frávik frá kröfum).
- Ef það eru einhver vafaatriði í sambandi við uppsetninguna ætti að spyrjast fyrir hjá yfirvöldum byggingamála á staðnum og skoða reglugerðir.
- Tryggið að yfirborð veggja í kringum helluborðið séu hitapolin og auðvelt að þrifa (notið t.d. keramikflísar).
- Breytingar á raflagnakerfi heimilis á aðeins að vera framkvæmd af viðurkenndum rafvirkja.

**VIÐVÖRUN!**

- Þegar uppsetningu er lokið skal tryggja að notandinn hafi engan aðgang að rafmagnsíhlutunum.
- Gangið úr skugga um að hægt sé að nálgast rafmagnssnúruna í gegnum skápahurðir eða skúffur.

**VARÚÐ!**

- Aðliggjandi og nærliggjandi yfirborð verða að þola hitastig sem nær 90 °C.
- Verið viss um að límið sem tengir húsgögnin saman við efni úr plasti eða viði þoli hitastig sem nær a.m.k. 150 °C til að hindra að þilin geti losnað.
- Setja skal tækið upp þannig að góð hitaútgeislun náist til að auka áreiðanleika þess.
- Verið viss um að húsgögnin sem tækið er sett á höndli þyngdina eftir að þau hafa verið sniðin til. Fyrir þunnar plötur skal útvega viðeigandi stuðningshluta til að tryggja burðargetu og endingu. Reiknið með þyngd tækisins, þ.m.t. öllum viðbótarþyngdum. Þyngd tækisins er á merkingum umbúðanna.
- Til að hindra skemmdir verða samlokulagið og límið að vera hitapolin.

**VARÚÐ!**

- Ekki setja helluborðið upp beint fyrir ofan uppþvottavél, kælikáp, frysti, þvottavél eða þurrkara, vegna þess að rakinn getur skemmt rafeindabúnað helluborðsins.
- Þegar uppsetningunni er lokið eru botnyfirborð og rafmagnssnúra helluborðsins ekki aðgengileg.
- Ekki beygja eða þjappa saman rafmagnssnúrunni. Athuga verður rafmagnssnúruna reglulega og láta skipta henni út af viðurkenndum tæknimanni þegar þess gerist þörf.

Öryggi við notkun

**HÆTTA!****Hætta á rafstuði!**

Ef yfirborð helluborðsins brotnar skal tafarlaust aftengja tækið frá rafveitu til að forðast hugsanlegt raflost. Notið tækið ekki.

**VIÐVÖRUN!****Hætta á brunasárum!**

- Ekki snerta hluta sem eru heitir. Eldunaráhöld og aðrir hlutar tækisins geta orðið mjög heit við notkun.
- Hætta er á að brennast af afgangshita. Eldunarsvæðið er óbeint hitað með hituðu eldunaráhöldunum og helst heitt um stund jafnvel eftir að slökkt er á því.
- Forðist snertingu við klúta eða annað eldfimt efni þar til allir íhlutir helluborðsins hafa kólnað nægilega mikið.
- Setjið ekki málmluti eins og hnífa, gaffla, skeiðar eða lok á eldunarsvæðið þar sem þessi hlutir geta orðið mjög heitir.
- Ef eldur brýst út skal slökkva á tækinu og hylja logana með loki eða eldvarnarteppi. Ekki nota vatn til að slökkva eldinn.
- Þegar verið er að elda matvæli með mikið af olíu, eins og við steikingu, skal hafa eftirlit með því. Olía og fita geta hitnað fljótt, sérstaklega ef Power-boost aðgerðin er notuð. Kviknað getur sjálfkrafa í feiti og olíu sem ofhitna.
- Ekki skilja tækið eftir án eftirlits þegar það er í notkun. Þegar vökvi sýður upp úr getur myndast reykur og fituleki sem kviknað getur í.

**VIÐVÖRUN!**

- Hafið stöðugt eftirlit með eldunarferlinu.
- Notið ekki ytri tímastilla eða aðskilinn fjarstýribúnað til að stjórna tækinu.
- Minnkið hitann þegar verið er að sjóða eða hita vökva til að hindra að sjóði upp úr.
- Notið alltaf snertihnappana til að slökkva á eldunarsvæðinu eftir notkun. Ekki treysta á að eiginleikinn sem greinir potta slökkvi á helluborðinu ef eldunarlát hefur verið fjarlægð.
- Þegar tækið er í gangi og vatn hefur soðið upp úr eða blautur klútur er settur á helluborðið slekkur tækið á sér í varnarskyni. Til að endurræsa helluborðið, þurrkið yfirborð þess og snertið og haldið hnappinum kveikja/slökkva.
- Notið einungis helluborðshlífar hannaðar af framleiðandanum eða sem framleiðandi vörunnar vísar til í leiðbeiningunum. Notkun óviðeigandi hlífa getur leitt til slysa.

**VARÚÐ!**

- Fylgjast verður með eldunarferlinu. Fylgjast verður stöðugt eldunarferlum sem taka stuttan tíma.
- Ekki setja eða láta þunga hluti falla á helluborðið.
- Ekki nota potta með skörðóttum brúnum eða draga potta eftir gleryfirborði spanhelluborðsins. Það gæti rispað glerið.
- Ekki setja neinn búnað á milli eldunarsvæðisins og botns eldunaráhaldsins, til dæmis búnað sem gerir mögulegt að nota ósegulmögnuð eldunaráhöld. Notkun slíks búnaðar getur valdið bruna og skemmdum á helluborðinu. Verið viss um að eldunaráhaldið séu á miðju eldunarsvæðinu.
- Ekki ýta pottum og pönnum. Lyftið og haldið eldunaráhöldunum til að forðast upplitun vegna yfirborðsskemmda og núnings potta.
- Gangið úr skugga um að eldunarsvæðið og botn eldunaráhaldsins séu hrein og þurr fyrir betri árangur og til að hindra skemmdir á yfirborði.
- Ekki setja heita potta eða pönnur eða blautt handklæði á yfirborð stjórnborðsins.
- Ekki skilja neina hluti eða áhöld eftir á tækinu.
- Ekki nota yfirborð helluborðsins sem vinnuborð eða geymslustað.
- Notið ekki eldunaráhöld úr áli eða plasti á heit eldunarsvæði.
- Setjið ekki neina plasthluti eða álþynnu á helluborðið.
- Notið aðeins eldunaráhöld með flötum botni. Íhvolfir eða kúptir botnar, hvort sem það er ætlunin eða ekki, geta haft áhrif á hitunarferlið og skemmt yfirborð helluborðsins og eldunaráhöldin.

Öryggi við viðhald

**HÆTTA!**

Áður en hreinsun eða viðhald er framkvæmt skal aftengja tækið frá rafveitu með því að taka það úr sambandi eða slökkva á aðalrofanum.

**VIÐVÖRUN!**

- Ekki framkvæma neinar rafmagnsviðgerðir á tækinu.
- Ekki gera við eða skipta um neina hluta tækisins nema leiðbeiningarnar mæli sérstaklega fyrir um það. Öll önnur þjónusta á að vera framkvæmd af viðurkenndum tæknimanni.

**VIÐVÖRUN!**

Leyfið börnum ekki að þrifa tækið án eftirlits.

**VIÐVÖRUN!**

- Ef ekki er farið eftir leiðbeiningum varðandi þrif á tækinu getur það skapað eldhættu.
- Ekki nota gufuhreinsi til að hreinsa tækið.

**VIÐVÖRUN!**

- Ekki nota ranga eða gallaða varahluti. Þeir gætu valdið líkamstjóni eða vandamálum eins og skemmdum, bilunum eða að tækið hætti alveg að virka.
- Ef notaðir eru óheimilaðir aukahlutir eða óheimilaðir varahlutir fellur ábyrgð framleiðandans úr gildi.
- Kaupið varahluti og aukabúnað hjá samningsbundnum söluaðila eða viðskiptavinapjónustu.

**VARÚÐ!**

- Biðið alltaf eftir því að tækið kólni áður en hreinsað er.
- Ekki nota þurra klúta, svampa sem geta rispað, efni sem krefjast núnings til að hreinsa yfirborð helluborðsins. Ágeng hreinsiefni sem innihalda sand, sóða, sýru eða klór og önnur óviðeigandi fljótandi hreinsiefni geta einnig skaðað yfirborðið.
- Notið aldrei ágeng og/eða svarfandi hreinsiefni eins og svarfandi uppvottasvampa eða blettahreinsa vegna þess að yfirborð tækisins getur orðið fyrir skemmdum og upplitast. Ekki nota óhóflega virk, súr eða alkalísk hreinsiefni. Notið hreinsiefni og verndandi efni sem framleiðandinn mælir með.
- Ekki vera með eldfima hluti og/eða skraut á tækinu.

Förgun



Fargið umbúðum á umhverfisvænan hátt. Með því setja umbúðir í endurvinnslu, samkvæmt reglum lands og staðar er hægt að draga úr notkun hráefna og magni úrgangs í landfyllingum.

Þetta tæki er merkt í samræmi við Evróputilskipun 2012/19/ESB, rafmagns- og rafeindatækjaúrgangur (WEEE). Táknið á tækinu eða á umbúðum þess gefur til kynna að ekki skuli meðhöndla það sem heimilisúrgang. Í staðinn skal afhenda það til viðeigandi söfnunarstöðvar fyrir endurvinnslu rafmagns- og rafeindatækjaúrgangs.

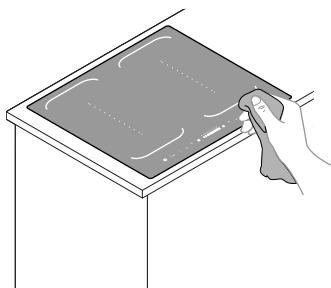
Með því að tryggja rétta förgun tækisins hjálpar þú við að koma í veg fyrir mögulega neikvæðar afleiðingar fyrir umhverfið og heilsu manna, sem að öðrum kosti gætu orðið vegna óviðeigandi meðhöndlunar úrgangs vegna þessa tækis. Til að fá nánari upplýsingar um endurvinnslu þessa tækis skaltu hafa samband við viðkomandi bæjaryfirvöld sem sjá um sorphirðu, heimilissorpbjónustu eða verslunina þar sem þú keyptir tækið.

FLÝTIBYRJUN

Flýtiþyrjun

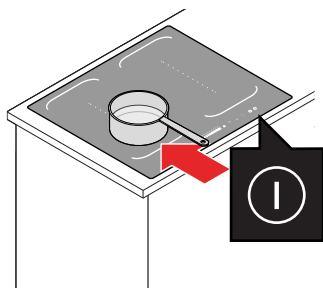
Fyrir eldun

1

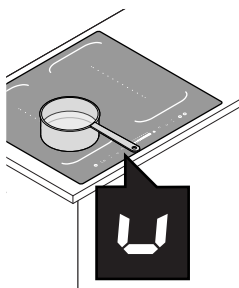


Eldun

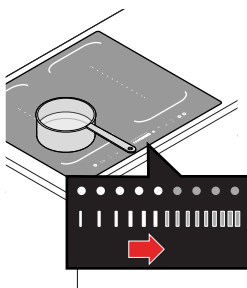
1



2

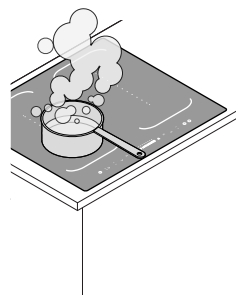


3



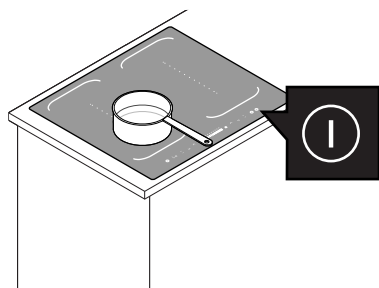
4

L

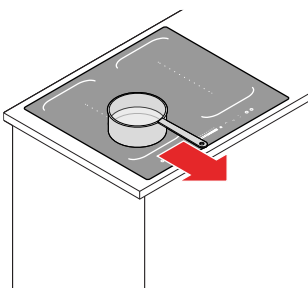


Eftir eldun

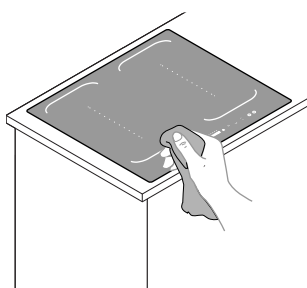
1



2



3



HEFJAST HANDA

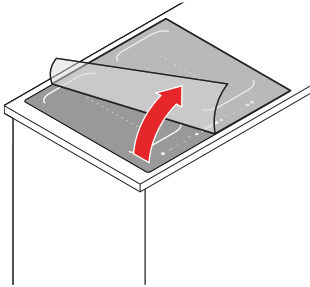
Fyrir fyrstu notkun



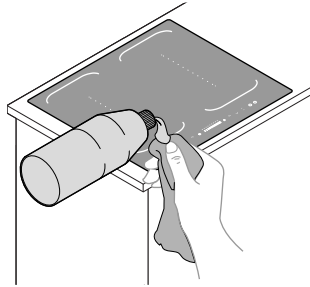
VARÚÐ!

Notið aldrei ágeng og/eða svarfandi hreinsiefni eins og svarfandi uppþvottasvampa eða blettahreinsa vegna þess að yfirborð tækisins getur orðið fyrir skemmdum og upplitast. Notið hreinsiefni og verndandi efni sem framleiðandinn mælir með.

1

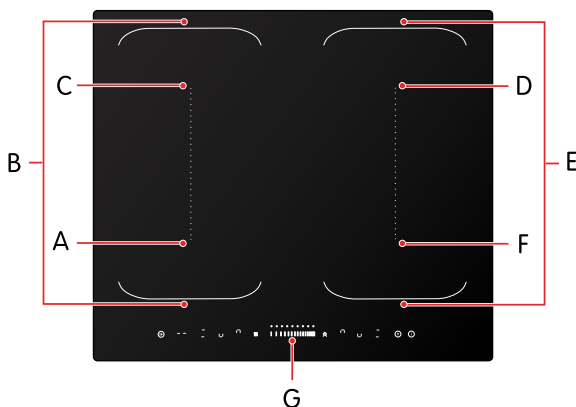


2



1. Fjarlægjið allar flutningsumbúðir frá helluborðinu.
2. Hreinsið keramikgleryfirborð helluborðsins með rökum klút og smávegis uppþvottalegi.

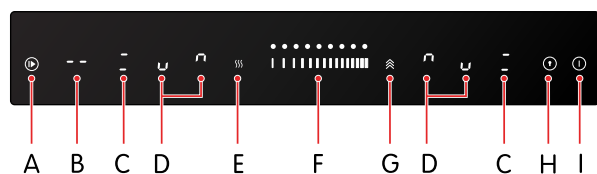
Yfirlit yfir helluborðið



- A. Eldunarsvæði vinstra megin að framan
- B. Vinstra sveigjanlegt svæði
- C. Eldunarsvæði vinstra megin að aftan
- D. Eldunarsvæði hægra megin að aftan
- E. Hægra sveigjanlegt svæði
- F. Eldunarsvæði hægra megin að framan
- G. Stjórnborð

Stjórnborð

Notið snertihnappana til að stjórna helluborðinu.



- A. Aðgerðin Pause/resume
- B. Tímastillivísir
- C. Sveigjanlegt svæði
- D. Stýring eldunarsvæðis
- E. Aðgerðin Keep warm
- F. Orkustig/tímastillir
- G. Aðgerðin Power boost
- H. Barnalæsing
- I. Kveikja/slökkva

Notkun barnalæsingar

Notið læsinguna til að hindra að helluborðið sé notað fyrir slysi, til dæmis að börn kveiki fyrir slysi á eldunarsvæðum. Þegar lásin er virkur eru allar stýringar nema **1** læstar.

1. Snertið **1** til að kveikja á barnalæsingunni.
Kveikt er á lásnum og **LO** birtist á skjá tímastillivísis.
2. Snertið **1** til að slökkva á barnalæsingunni.
Slökkt er á lásnum og **LO** er ekki lengur sýnt.

Ef slökkt er á helluborðinu þegar kveikt er á barnalæsingunni er ekki hægt að kveikja á helluborðinu án þess að gera lásin óvirkan.

NOTKUN HELLUBORÐSINS

Yfirlit yfir helluborðið

Yfirborð helluborðs

Yfirborð helluborðsins er gert úr gegnheilu keramikglerefni. Hér eru nokkur ráð um hvernig á að nota og viðhalda yfirborðinu.



HÆTTA!

Ef yfirborðið brotnar skal tafarlaust aftengja tækið frá rafveitu. Notið tækið ekki.



VARÚÐ!

Ef sykur, eða matur með mikið sykurinnihald, dreifist á yfirborðið þegar það er heitt - skal tafarlaust nota þurrku eða sköfu til að fjarlægja sykurrinn af heitu yfirborðinu. Annars gæti yfirborðið skemmst.

Notið aldrei ræstiefni eða önnur hreinsiefni til að hreinsa heitt yfirborð.

- Yfirborðið hefur mikið þol gagnvart hitabreytingum en getur skemmst vegna þunga hluta sem falla á það. Yfirborðið gæti brotnað strax eða nokkra stund eftir að eitthvað hefur rekist í það.
- Gangið úr skugga um að eldunarsvæðið og botn eldunaráhaldsins séu hrein og þurr fyrir betri árangur og til að hindra skemmdir á yfirborði.
- Notið helluborðið ekki sem geymslusvæði þar sem það gæti leitt til þess að það rispist eða skemmist.
- Notið ekki eldunaráhöld úr áli eða plasti á heit eldunarsvæði.
- Setjið ekki neina plasthluti eða álpynnu á helluborðið.

Vinnsluháttur spanhelluborðs

Helluborðið virkar samkvæmt meginreglunni um span sem notar rafstraum til að hita potta og pönnur með segulspani. Það þýðir að hiti er myndaður beint í botni eldunaráhaldsins og yfirborð helluborðsins hitnar aðeins óbeint þegar eldunaráhaldið verður heitt. Enginn hiti myndast ef kveikt er á eldunarsvæði þegar engin eldunaráhöld eru staðsett á svæðinu. Til að span virki verður botn eldunaráhaldanna að vera gerður úr járnsegulefni.

Viðeigandi eldunaráhöld

Gangið úr skugga um að eldunaráhöldin henti fyrir spanhitun. Notið eldunaráhöld sem merkt eru með .



VIÐVÖRUN!

Ekki setja neinn búnað á milli eldunarsvæðisins og botns eldunaráhaldsins, til dæmis búnað sem gerir mögulegt að nota ósegulmögnuð eldunaráhöld. Notkun slíks búnaðar getur valdið bruna og skemmdum á helluborðinu.



VARÚÐ!

- Ekki setja heita potta eða pönnur á stjórnborð helluborðsins.
- Setjið eldunaráhaldið á miðju eldunarsvæðis.
- Ekki renna pottum og pönnum á helluborðinu. Yfirborðið gæti rispast.
- Ekki nota eldunaráhöld sem eru of lítil. Pottur sem er minni en 140 mm gæti ekki greinst af helluborðinu og eldunarsvæðið hitnar ekki.



VARÚÐ!
Helluborðið mun ekki hita ef það er ekki viðeigandi pottur á eldunarsvæðinu. Það slokknar sjálfkrafa á helluborðinu eftir 1 mínútu ef viðeigandi pottur er ekki settur á það.

 birtist ef

- pottur er ekki rétt settur á eldunarsvæðið eða,
- potturinn sem verið er að nota hentar ekki fyrir spaneldun eða,
- potturinn er of lítill.

Íhugið eftirfarandi atriði þegar eldunaráhöld eru valin fyrir spanhelluborðið.

- Notið potta með þvermáli sem er jafn stórt og viðkomandi valið svæði. Með notkun stærri potts fæst hámarksnýting við orkunotkun. Ef notaður er minni pottur getur nýtingin orðið minni en búist er við.
- Dæmi um eldunaráhöld sem henta eru eldunaráhöld gerð úr stáli, glerungshúðaðar stálpönnur og pottjárnspönnur. Ef óvissa er um þetta skal setja segul við botn eldunaráhaldsins. Ef segullinn helst fastur þá eru eldunaráhöldin gerð úr járnsegulefni og henta því fyrir spanhelluborð. Ef enginn segull er til staðar skal setja vatn í pottinn sem á að athuga. Ef  blikkar ekki og vatnið er að hitna þá hentar þessi pottur.
- Dæmi um eldunaráhöld sem henta ekki eru eldunaráhöld gerð úr hreinu ryðfríu stáli, áli eða kopar án segulmagnaðs botns, gleri, viði, postulíni, keramik og áhöld úr leir. Ekki nota eldunaráhald ef hluti af botninum er gerður úr járnsegulefni meðan restin er gerð úr öðru efni. Þetta getur valdið ójafnri hitun eða minna afli á ólíkum svæðum. Ábyrgðin nær ekki til skemmda á helluborðinu vegna notkunar á óviðeigandi eldunaráhöldum.
- Ekki nota potta með skörðóttum brúnum eða sveigðum botni. Íhvolfir eða kúptir botnar, hvort sem það er ætlunin eða ekki, geta haft áhrif á hitunarferlið og skemmt yfirborð helluborðsins og eldunaráhöldin.
- Þegar pottur af óhentugri stærð eða ósegulmagnaður pottur, eða einhver lítill hlutur (t.d. hnífur, gaffall eða lykill) hefur verið skilinn eftir á helluborðinu þá fer helluborðið sjálfkrafa í reiðuham eftir 1 mínútu. Viftan heldur áfram að kæla niður spanhelluborðið í 1 mínútu til viðbótar.

Ráðlagt þvermál eldunarpotts (lágmark-hámark)	Þvermál eldunarpotts á sveigjanlegu svæði (lágmark-hámark)	Breidd x dýpt ferkantaðs eldunaráhalds á sveigjanlegu svæði (hámark)
140 - 220 mm	220 - 220x400 mm	200x380 mm

Sparið orku

Hér eru nokkur ráð um hvernig spara má orku.

- Notið eldunaráhöld sem passa við það magn matar sem á að elda. Helluborðið aðlagar orkuna sjálfkrafa að stærð eldunaráhaldsins. Orkunotkun verður meiri ef notuð er stærri eldunaráhöld en þarf.
- Hyljið eldunaráhöldin með loki hvenær sem þess er kostur.
- Setjið eldunaráhaldið á miðju eldunarsvæðis.
- Grænmeti, kartöflur o.s.frv. er hægt að elda með minna magni af vatni. Maturinn eldast jafn vel svo lengi sem lokið er haft þétt á eldunaráhaldinu. Þegar suðan kemur upp á vatninu skal minnka hitann á það stig sem rétt dugar til að það kraumi rólega.
- Notið afgangshiti frá eldunarsvæðinu til að hita fleiri potta.

Grunnaðgerðir helluborðs

Kveikt og slökkt á helluborðinu

Áður en kveikt er á helluborðinu skal þurrka af allt ryk eða bletti af helluborðinu og tryggja að botn eldunaráhaldsins sé hreinn. Þetta hjálpar til við að forðast rispur og innbrennd óhreinindi á yfirborði helluborðsins.



HÆTTA!
Fólk með gangráða og virk ígræði (t.d. insúlíndætur) ætti að athuga hvort búnaður þeirra sé samhæfur við tækið áður en spanhelluborðið er notað.

1. Til að kveikja á helluborðinu skal halda inni .
Kveikt er á helluborðinu og það fer í reiðuham.
00 birtist á tímastillivísinum og ,  og  eru birt á stýringu eldunarsvæðis. Hljóðmerki pípír einu sinni.
Til að kveikja og slökkva á eldunarsvæði, sjá hluti "Kveikt og slökkt á eldunarsvæði", síða 98.
ATHUGAÐU! Ef orkustig er ekki valið innan 1 mínútu slokknar sjálfkrafa á spanhelluborðinu.
2. Til að slökkva á helluborðinu skal halda inni .
Slökkt er á helluborðinu.

Kveikt og slökkt á eldunarsvæði



VIÐVÖRUN!
Notið alltaf snertihnappana til að slökkva á eldunarsvæðinu eftir notkun. Ekki treysta á að eiginleikinn sem greinir potta slökkvi á helluborðinu ef eldunarílát hefur verið fjarlægð.



ATHUGAÐU!
H birtist þegar eldunarsvæði er heitt. **H** hverfur þegar yfirborðið hefur kólnað niður í öruggt hitastig. Einnig er hægt að nota afgangshita til að spara orku ef hita á fleiri potta.

Kveikt á eldunarsvæði

1. Setjið eldunaráhaldið á miðju eldunarsvæðis.
2. Snertið  eða  á hlið valins eldunarsvæðis.
9 blikkar á stýringu eldunarsvæðis.
3. Snertið og rennið  til að stilla orkustigið.
ATHUGAÐU! Ef orkustig er ekki valið innan 1 mínútu slokknar sjálfkrafa á spanhelluborðinu.

Slökkt á eldunarsvæði

1. Snerta stýringu valins eldunarsvæðis.
2. Snerta og renna  til vinstri þar til **0** birtist.

Til að slökkva á helluborðinu skal halda inni .

Orkustig helluborðs

Veljið það orkustig sem hentar best fyrir það sem á að gera.
Hér eru nokkrar leiðbeiningar um hvernig á að nota hin mismunandi orkustig. Stillingin fer eftir nokkrum þáttum, þar með talið gerð eldunaráhalda og magni matvæla.

Orkustig	Nota fyrir
1-2	- varkár hitun fyrir lítið magn matvæla - bræðsla súkkulaðis, smjörs og matvæla sem geta brunnið fljótt - láta malla á vægum hita - hæg hitun
3-4	- endurhitun - láta malla á háum hita - eldun hrísgrjóna
5-6	pönnukökur

Orkustig	Nota fyrir
7-8	• snöggsteiking • eldun pasta
9/P	• hrærsteikja • brúna við háan hita • láta suðu koma upp á súpu • sjóða vatn

Notkun aðgerðarinnar Pause/resume

- Hægt er að gera hlé á elduninni án þess að slökkva á helluborðinu með því að nota Pause/resume aðgerðina.
 - Þegar gert er hlé á eldun verða allar stýringar nema  óvirkar.
 - Það slokknar á helluborðinu eftir 10 mínútur ef ekki er farið úr stillingunni fyrir hlé.
1. Snertið  til að gera hlé á elduninni.
 birtist á tímastillivísinum og á stýringu eldunarsvæðis.
 2. Snertið  til að halda áfram eldun á fyrri stillingu.

Notkun aðgerðarinnar Power-boost

- Notið Power-boost aðgerðina til að sjóða vatn hratt eða hita steikarpönnu.
- Þegar notuð eru einstök svæði er aðeins hægt að keyra eitt svæði á hvorri hlið með Power-boost aðgerðinni. Hitt svæðið verður stillt á orkustig 5, óháð því hvort fram- eða aftursvæði er aukið.
- Power-boost aðgerðina er hægt að nota í hámark 10 mínútur og eftir það fer eldunarsvæðið tilbaka í fyrri stillingu. Ef fyrra orkustig er 0, fer það tilbaka í orkustig 9 eftir 10 mínútur.
- Hægt er að nota aðgerðina Power-boost í hámark 5 mínútur fyrir sveigjanlegu eldunarsvæðin.

Kveikt á Power-boost aðgerðinni

1. Setjið eldunaráhaldið á miðju valins eldunarsvæðis.
2. Snertið  eða  á hlið valins eldunarsvæðis.
3. Snertið  til að ræsa Power-boost aðgerðina.
b er sýnt á stýringu valins eldunarsvæðis.
ATHUGAÐU! Ef orkustig er ekki valið innan 1 mínútu slokknar sjálfkrafa á spanhelluborðinu.

Slökkt á Power-boost aðgerðinni

1. Snertið **b** á stýringu valins eldunarsvæðis.
2. Snertið og rennið .
Eldunarsvæðið fer tilbaka á það stig sem valið er.

Notkun aðgerðarinnar Keep warm

1. Setjið eldunaráhaldið á miðju valins eldunarsvæðis.
2. Snertið  eða  á hlið valins eldunarsvæðis.
3. Snertið  til að ræsa Keep warm aðgerðina.
l er sýnt á stýringu valins eldunarsvæðis.
Til að hætta við Keep warm aðgerðina, snertið og rennið  til að velja ákjósanlegt orkustig eða snertið **l** á stýringu valins eldunarsvæðis.

Notkun sveigjanlegs svæðis

- Hægt er að nota sveigjanlegt svæði sem eitt svæði eða sem tvö mismunandi svæði sem hægt er að stjórna hvoru fyrir sig.
 - Þegar notað sem eitt svæði þá er sjálfkrafa slökkt á hluta sem er ekki með eldunaráhaldi eftir 1 mínútu.
 - Verið viss um að setja eldunaráhaldið á miðju eins eldunarsvæðis. Verið viss um að setja potta sem eru stórir, sporöskjulaga, réttthyrndir eða ílangir á mitt eldunarsvæðið, þannig að nái til alls sveigjanlega svæðisins.
- Setjið eldunaráhaldið á valið sveigjanlegt svæði.
 - Snertið  til að virkja sveigjanlega svæðið við hlið valda svæðisins.
ATHUGAÐU! Snertið  eða  til að nota sveigjanlega svæðið sem tvö mismunandi svæði með mismunandi orkustillingum.
 - Snertið og rennið  til að stilla ákjósanlegt orkustig.
ATHUGAÐU! Ef potturinn er færður frá fremri hlutanum til þess aftari (eða öfugt) á sveigjanlega svæðinu, greinir sveigjanlega svæðið sjálfkrafa nýju stöðuna og sama orkustig helst áfram.



Til að bæta við auka potti, snertið  eða , til að greina eldunaráhaldið.

Notkun tímastillis helluborðs

Hægt er að nota tímastillinn á tvo mismunandi vegu:

- Hægt er að nota tímastillinn sem vekjara.
- Hægt er að nota tímastillinn til að rjúfa afl til eins eða fleiri eldunarsvæða.

Tímastillirinn takmarkast við 99 mínútur.

Tímastillirinn notaður sem vekjari



VARÚÐ!

Tímastillirinn slekkur ekki á neinu eldunarsvæði þegar stilltur tími er liðinn.

- Kveikið á eldunarsvæðinu og stillið orkustigið. Sjá hluti "Kveikt og slökkt á eldunarsvæði", síða 98.
ATHUGAÐU! Hægt er að nota tímastillinn sem vekjara jafnvel þótt ekkert eldunarsvæði sé valið.
- Snertið  á tímastillivísinum til að virkja tímastillinn.
10 birtist hjá tímastillivísinum og einn tölustafur blikkar í einu.
- Þegar tölustafur blikkar, snertið og rennið  til að breyta gildi tölustafsins og stilla tímann.
Þegar tíminn er útrunninn heyrir þíphljóð einu sinni og  birtist.

Tímastillirinn notaður til að slökkva á rafmagni

Þegar tíminn er stilltur fyrir nokkur eldunarsvæði samtímis þá er sá tímastillivísir sýndur sem er með styttri tíma eftir. Punkturinn við hliðina á orkustigi viðkomandi eldunarsvæðis blikkar.

1. Kveikið á völdu eldunarsvæði og stillið orkustigið, sjá hluti "Kveikt og slökkt á eldunarsvæði", síða 98.
2. Áður en stýring eldunarsvæðisins hættir að blikka, snertið  á tímastillivísinum til að virkja tímastillinn. **10** birtist hjá stýringu tímastillis og einn tölustafur blikkar í einu.
3. Þegar tölustafur blikkar, snertið og rennið  til að breyta gildi tölustafsins og stilla tímann. Þegar tíminn hefur verið stilltur byrja tímastillirinn strax að telja niður. Tímastillivísirinn sýnir tímann sem er eftir og tímastillivísirinn blikkar í 5 sekúndur. Rauður punktur birtist við hlið orkustigsins fyrir það eldunarsvæði með virkum tímastilli.

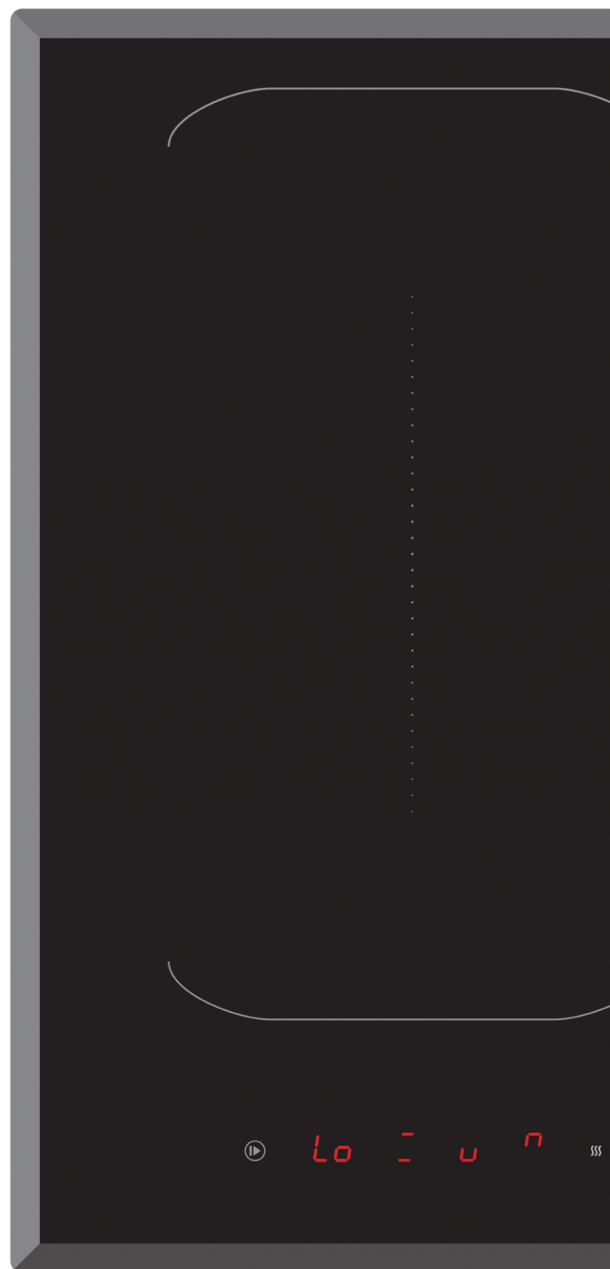
Þegar tíminn er útrunninn slökknar á eldunarsvæðinu.

ATHUGAÐU!

- Hægt er að stilla öll svæði með sér tímastilli til að slökkva á þeim.
- Önnur eldunarsvæði eru áfram virk ef búið var að kveikja á þeim áður.
- Þegar tíminn er stilltur fyrir nokkur eldunarsvæði samtímis þá er sá tímastillivísir sýndur sem er með styttri tíma eftir. Punkturinn við hliðina á orkustigi viðkomandi eldunarsvæðis blikkar.

The information may be subject to changes. Inadvertent errors in information may occur. / Informationen kan komma att ändras. Oavsiktliga fel i informationen kan förekomma. / Informasjonen kan endres. Det kan forekomme utilsiktede feil i informasjonen. / Oplysningerne er med forbehold for ændringer. Der kan forekomme utilsigtede fejl i oplysningerne. / Tietoihin voi tulla muutoksia. Tiedoissa voi olla tahattomia virheitä. / Upplýsingarnar gætu verið háðar breytingum. Óviljandi villur gætu hafa slæðst inn í upplýsingarnar.

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