

# BRUKSANVISNING USER MANUAL BRUGSANVISNING KÄYTTÖOHJE NOTKUNARLEIÐBEININGAR

<b>SE</b> Bruksanvisning / Installationshandbok.....	2
<b>GB</b> User manual / Installation manual.....	23
<b>NO</b> Bruksanvisning / installasjonsanvisning.....	44
<b>DK</b> Brugsanvisning / Installationsvejledning.....	66
<b>FI</b> Käyttö-/asennusohje.....	88
<b>IS</b> Notkunarleiðbeiningar / Handbók um uppsetningu ..	110

Läs bruksanvisningen noga innan du använder produkten. Spara bruksanvisningen för framtida bruk.

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

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

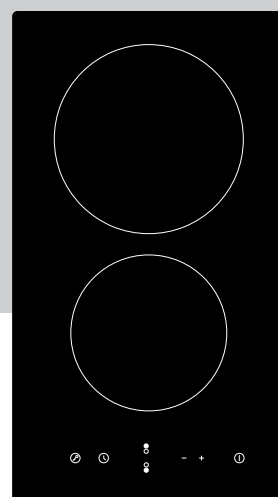
Læs brugsanvisningen grundigt igennem inden du tager produktet i brug. Gem brugsanvisningen til evt. fremtidig brug.

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

Lestu notkunarleiðbeiningarnar vandlega áður en varan er tekin í notkun. Geymdu notkunarleiðbeiningarnar til uppflettinga síðar.

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

MOD NO.: CKH23305



# INNEHÅLL

<b>1. Förord</b>	<b>3</b>
1.1 Säkerhetsvarningar	3
1.2 Installation	3
1.2.1 Risk för elstöt	3
1.2.2 Risk för skärskada	3
1.2.3 Viktiga säkerhetsanvisningar	3
1.3 Drift och underhåll	4
1.3.1 Risk för elstöt	4
1.3.2 Hälsorisk	4
1.3.3 Risk för brännskada	4
1.3.4 Risk för skärskada	5
1.3.5 Viktiga säkerhetsanvisningar	5
<b>2. Produktintroduktion</b>	<b>7</b>
2.1 Vy ovanifrån	7
2.2 Kontrollpanel	7
2.3 Produktinformation	8
2.4 Enhetens funktion	8
2.5 Före användning av ny keramikhäll	8
2.6 Tekniska specifikationer	8
2.7 Energieffektivitet	8
<b>3. Använda enheten</b>	<b>9</b>
3.1 Touch-reglage	9
3.2 Kokkärl som kan användas	9
3.3 Användning	10
3.3.1 Börja laga mat	10
3.3.2 Avsluta matlagning	10
3.3.3 Låsa reglage	10
3.3.4 Timerdisplay	11
3.3.5 Överhettningsskydd	14
3.3.6 Varning för restvärme	14
3.3.7 Standarinställd drifttid	14
<b>4. Riktlinjer för matlagning</b>	<b>14</b>
4.1 Matlagningstips	14
4.1.1 Sjudning, koka ris	14
4.1.2 Bryna biff	14
4.1.3 Fräsa mat	14
<b>5. Värmeinställning</b>	<b>15</b>
<b>6. Skötsel och rengöring</b>	<b>16</b>
<b>7. Tips</b>	<b>17</b>
<b>8. Installation</b>	<b>17</b>
8.1 Installationsutrustning	17
8.2 Före placering av fästen	20
8.3 Försiktighet	21
8.4 Ansluta hällen till nätspänning	21

# 1. Förord

## 1.1 Säkerhetsvarningar

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

## 1.2 Installation

### 1.2.1 Risk för elstöt

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

### 1.2.2 Risk för skärskada

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

### 1.2.3 Viktiga säkerhetsanvisningar

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

installationsanvisningar efterföljas.

- Denna enhet måste installeras och jordas på korrekt sätt av behörig elektriker.
- Anslut enheten till en krets som är utrustad med frånskiljare med vilken du kan bryta strömförsörjningen.
- Om enheten inte installeras korrekt kan följden bli att garantin upphör att gälla och att rätten till garantianspråk upphör.
- Denna enhet kan användas av barn från 8 år och uppåt och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap, förutsatt att de övervakas eller får instruktioner angående säker användning av enheten och förstår aktuella risker.
- Barn får inte leka med enheten. Rengöring och underhåll av enheten får inte utföras av barn utan uppsikt.
- Om nätsladden är skadad ska denna ersättas av tillverkaren, tillverkarens servicerepresentant eller personer med samma behörighet (skadad nätsladd utgör en fara).
- Varning! Stäng av enheten omedelbart om hällens yta har sprickor (hällar av glaskeramik eller liknande material skyddar strömförande komponenter och kan därför orsaka elstöt).

- Placera inte metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock på hällen (de kan bli mycket varma).
- Använd inte ångrengörare i närheten av enheten.
- Rengör inte hällen med ångrengörare.
- Enheten är inte avsedd för användning tillsammans med extern timer eller separat fjärrstyrningssystem.
- **VARNING!** Brandrisk! Förvara inte föremål på värmezonen.
- Lämna inte enheten obevakad under tillagning.
- **VARNING!** Om du lämnar kokkärl som innehåller fett eller olja utan uppsikt på hällen kan brand uppstå. Släck **ALDRIG** brand med vatten! Stäng av enheten och täck över lågorna till exempel med lock eller brandfilt!

## 1.3 Drift och underhåll

### 1.3.1 Risk för elstöt

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

### 1.3.2 Hälsorisk

- Denna enhet uppfyller säkerhetsstandarder för elektromagnetism.
- Hur som helst måste du om du har pacemaker eller andra elektriska implantat (som till exempel insulinpump) kontakta din läkare eller tillverkaren av implantatet innan du använder denna enhet. Försäkra dig om att implantatet inte påverkas av enhetens elektromagnetiska fält.
- Om dessa anvisningar inte efterföljs kan följden bli dödsfall.

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

### 1.3.3 Risk för brännskada

- När enheten används blir vissa av dess komponenter så varma att de kan orsaka brännskada.
- Var försiktig så att du inte kommer i kontakt med keramikhällen med kroppsdel, klädesplagg eller annat föremål än lämpligt kokkärl.
- Försäkra dig om att barn inte kommer nära enheten.

- Handtag på kastruller kan bli väldigt varma. Försäkra dig om att kastrullens handtag inte är placerat direkt över en värmezona som är påslagen. Positionera handtagen så att barn inte kan komma åt dem.
- Om dessa anvisningar inte efterföljs kan följden bli brännskada.

#### **1.3.4 Risk för skärskada**

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

#### **1.3.5 Viktiga säkerhetsanvisningar**

- Lämna aldrig enheten utan uppsikt när den används. Överkokning orsakar rök och (eventuellt) spill som innehåller fett, vilket kan antändas.
- Använd inte enheten som arbetsytta eller förvaringsytta.
- Lämna inga föremål eller redskap på enheten.
- Placera inga magnetiserade föremål (till exempel kreditkort, minneskort) eller elektroniska anordningar (till exempel datorer, MP3-spelare) nära enheten, eftersom dessa kan påverkas av dess elektromagnetiska fält.
- Använd inte enheten för att värma upp rummet.
- Stäng av värmezonen och hällen direkt efter användning enligt anvisningar i denna handbok (med touch-reglagen). Förlita dig inte på att detekteringsfunktionen ska stänga av värmezonen när du tar bort kokkärlet.
- Barn får absolut inte leka med, sitta på, stå nära eller klättra på enheten.
- Förvara inte föremål som väcker barns intresse i utrymmen ovanför enheten. Barn som klättrar upp på hällen kan skadas allvarligt.
- Lämna inte barn ensamt eller utan uppsikt i det rum där enheten används.
- Barn eller personer med nedsatt förmåga som inverkar på deras förmåga att använda enheten får inte använda enheten utan översikt av vuxen person som kan instruera dem. Den vuxna, instruerande personen måste säkerställa att barnet/personen med nedsatt förmåga klarar av att använda enheten utan att det föreligger fara för dem själva eller omgivningen.
- Utför inga reparationer eller komponentbyten på enheten förutsatt att detta inte rekommenderas i handboken. All annan service ska utföras av behörig elektriker.
- Placera inte och tappa inte tunga föremål på hällen.

- Stå inte på hällen.
- Använd inte kokkärl med skadade kanter, och dra inte kokkärl över keramikhällen – glasytan kan skadas.
- Använd inte stålull, hårda köks-svampar eller andra slipande rengöringsmedel för att rengöra hällen (dess glasyta kan repas).
- Denna enhet är avsedd för användning i hushåll och liknande tillämpningar, som till exempel: personalkök i butiker, kontor och andra arbetsplatser; bondgårdar; gäster på hotell, motell och andra boendemiljöer, B&B.
- **VARNING!** Denna enhet och dess åtkomliga komponenter blir varma under användning.
- Var försiktig så att du inte kommer i kontakt med värmeelementet.
- Barn under 8 år får endast vistas i närheten av apparaten om de hålls under ständig uppsikt.



## 2.3 Produktinformation

Denna mikrodatorstyrda keramikhäll har uppvärmning med motståndstråd, mikrodatorstyrd reglering och kan ställas in i många olika effektlägen, vilket gör den idealisk för hemmet. Denna snygga keramikhäll är både praktisk, säker och tillförlitlig.

## 2.4 Enhetens funktion

Keramikhällen värms upp med motståndstråd, och dess effekt regleras med lättanvända touch-reglage.

## 2.5 Före användning av ny keramikhäll

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

## 2.6 Tekniska specifikationer

Matlagningshäll	CKH2330S
Värmezoner	2 zoner
Nätspänning	220–240 VAC, 50 eller 60 Hz
Installerad elektrisk effekt	2700–3300 W
Produktmått: b × d × h (mm)	288 × 520 × 55
Inbyggnadsmått: A × B (mm)	268 × 490

## 2.7 Energieffektivitet

Information om elektriska hällar för hushållsbruk enligt EU 66/2014

Modellbeteckning	CKH2330S
Typ av häll	Inbyggd keramikhäll
Antal värmezoner och/eller värmeområden	2
Uppvärmningsteknik (induktionsvärmezoner och värmeområden, strålningsvärmezoner, spisplattor)	Strålningsvärmezoner.
För runda värmezoner eller värmeområden: diameter för värmezonens yta (avrundat till närmaste 5 mm)	Främre: 16,5 cm Bakre: 20 cm
Energiförbrukning per värmezon/värmeområde beräknad per kg (EC elektrisk köksutrustning)	Främre: 176,4 Wh/kg Bakre: 181,6 Wh/kg
Energiförbrukning per häll beräknad per kg (EC elektrisk häll)	179 Wh/kg

## Energibesparing

Följ nedanstående tips för att spara energi vid matlagning.

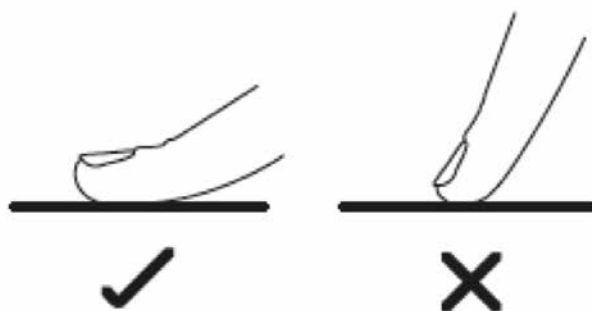
- Koka inte upp mer vatten än du behöver.
- Använd alltid lock (om möjligt).
- Placera kokkärlet på värmezonerna innan du startar zonen.
- Placera små kokkärl på de mindre värmezonerna.
- Placera kokkärlet i centrum av värmezonerna.
- Använd värmezonens restvärme för varmhållning och liknande.



## 3. Använda enheten

### 3.1 Touch-reglage

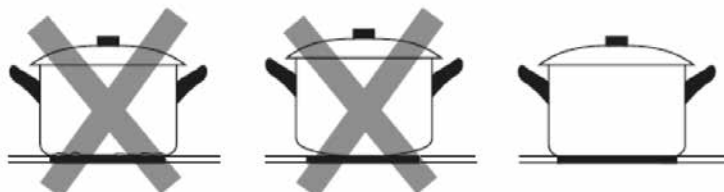
- Dessa reglage reagerar på beröring, så du behöver inte trycka hårt på dem.
- Tryck med fingerdynan, inte fingerspetsen.
- När knappen aktiveras hörs ett pip ljud.
- Försäkra dig om att reglagen är rena och torra och att inga föremål är placerade över dem (till exempel redskap eller handdukar). Även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



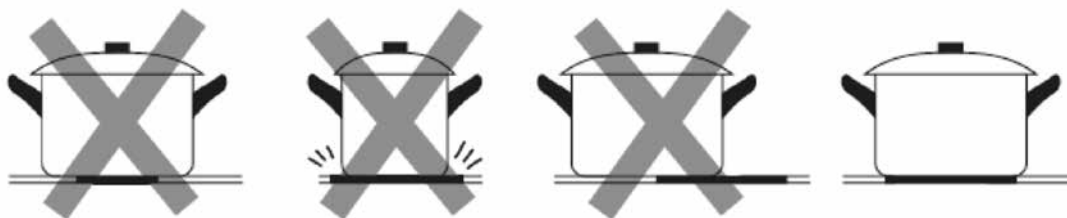
### 3.2 Kockärl som kan användas



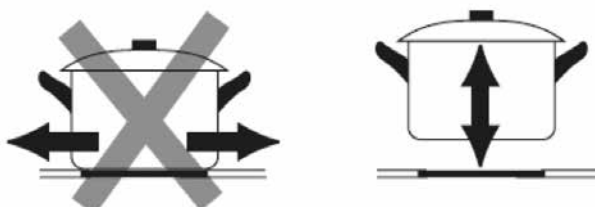
Använd inte kockärl med skadade kanter eller konvex/konkav botten.



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



Lyft alltid av kockärl från keramikhällen – dra inte av dem (glasytan kan repas).



## 3.3 Användning

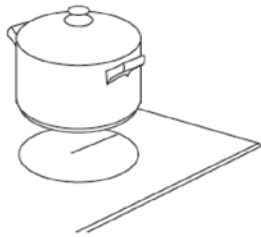
### 3.3.1 Börja laga mat

När hällen är startad piper summern en gång och alla indikatorlampor tänds i 1 sekund (detta indikerar att keramikhällen är i standby-läge). Tryck på PÅ/AV (alla lysdioder visar (-)).



Placera ett lämpligt kokkärl på den värmezon du vill använda.

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



Tryck på värmezonens Av/på-reglage.



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

- Om du inte väljer en värmeinställning inom 1 minut stängs keramikhällen av automatiskt. För att starta den igen börjar du om från steg 1.
- Du kan närsomhelst under matlagningen justera värmeinställningen.
- Tryck på någon av dessa knappar för att höja eller sänka värmen.



### 3.3.2 Avsluta matlagning

Tryck på reglaget för den värmezon du vill stänga av.



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



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



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



### 3.3.3 Låsa reglage

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

Låsa reglage	
Tryck på låssymbolen	Timerdisplayen visar (Lo)
Låsa upp reglage	
Försäkra dig om att keramikhällen är startad. Tryck på låssymbolen någon sekund.	



När hällen är i låst läge är det endast funktionen PÅ/AV som fungerar (1). Du kan alltså alltid stänga av keramikhällen genom att trycka på PÅ/AV (1) i en nödsituation (innan du kan använda hällen igen måste du emellertid låsa upp den).

### 3.3.4 Timerdisplay

Du kan använda timern på två olika sätt:

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

#### a) Använda timer som minuträknare om du inte väljer någon värmezon

Försäkra dig om att hällen är startad och att åtminstone en värmezon är igång.

OBS! Du kan använda minuträknaren även om du inte har valt någon värmezon.

Tryck på timerdisplayen (timerdisplayen blinkar). Tryck på (-) eller (+) för att ändra timerinställningen. Indikatoren för minuträknaren börjar blinka i timerdisplayen.

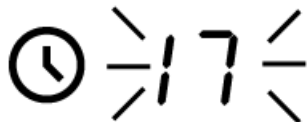


Tryck på (-) och (+) samtidigt för att avbryta timern (- visas i minutdisplayen).



Nedräkningen börjar direkt när tiden har ställts in.

Displayen visar återstående tid och timerdisplayen blinkar i 5 sekunder.



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



Tips:

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

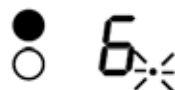
## b) Ställa in timern att stänga av en eller flera värmezoner

Tryck på den zon du vill ställa in.



Obs!

a) Den röda punkten bredvid effektindikatorn tänds och indikerar att zonen är vald.



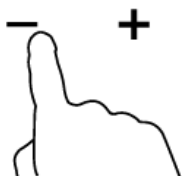
Tryck på timerdisplayen (timerdisplayen visar 10).



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

c) Följ ovanstående förfarande även för att ställa in två zoner.

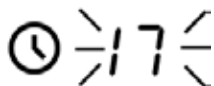
Ställ in tiden genom att trycka på (-) eller (+) på timerreglaget



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



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



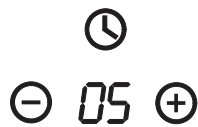
När tillagningstiden löper ut stängs värmezonen av automatiskt (på displayen visas H, vilket indikerar att den är varm).



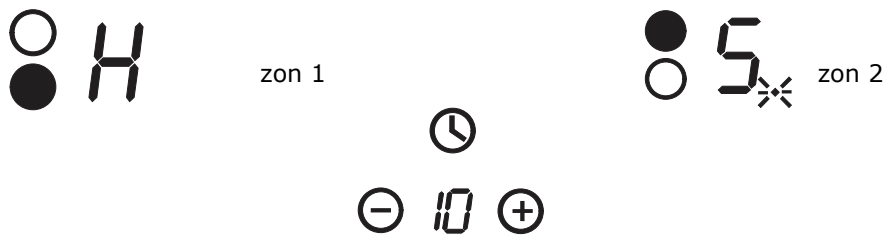
## Ställa in timern att stänga av en eller flera värmezoner

a) Om mer än en värmezon använder denna funktion visar timerdisplayen den kortaste tiden (exempel: om zon 1 är inställd på 5 minuter och zon 2 på 15 minuter visar timerdisplayen 5).

OBS! Den röda punkten bredvid effektindikatorn blinkar.



b) När tiden för timern har löpt ut stängs värmezonen av. När zonen har stängts av visas den nuvarande kortaste tidinställningen och punkten för zonen blinkar.



c) När tillagningstiden löper ut stängs värmezonerna automatiskt av.



Obs!

1. Den röda punkten bredvid effektindikatorn tänds och indikerar att zonen är vald.



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

---

### 3.3.5 Överhettningsskydd

En temperatursensor medger övervakning av temperaturen inuti keramikhällen. Om den detekterar att temperaturen är för hög stängs keramikhällen av automatiskt.

### 3.3.6 Varning för restvärme

Hällen blir inte sval direkt när den stängs av efter att ha använts en längre stund ( H indikerar att hällen är varm och att du inte ska röra den).

### 3.3.7 Standardinställd drifttid

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

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

## 4. Riktlinjer för matlagning



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

### 4.1 Matlagningstips

- Sänk temperaturinställningen när det börjar koka i kokkärlet.
- Om du använder lock kan du korta tillagningstiden och spara energi eftersom värmen bevaras.
- Använd endast den mängd vätska eller fett som behövs för tillagningen (för mycket vätska förlänger tillagningstiden).
- Börja tillaga maten på hög värme och sänk efter hand värmen när maten är genomtillagad.

#### 4.1.1 Sjudning, koka ris

- Sjudning inträffar när temperaturen är cirka 85 °C (bubblorna frigörs då och då från botten och stiger till ytan). Med denna tillagningsmetod blir maten mycket god och väl tillagad eftersom smakerna utvecklas utan att maten överkokas. Mat som ska tillagas på detta sätt är soppor, grytor och äggba-serade/mjölredda såser.
- Vid viss matlagning (inklusive att koka ris med absorberingsmetoden) kan värmen behöva vara något högre än den lägsta inställningen (på så sätt säkerställer du att maten tillagas korrekt inom rekommenderad tid).

#### 4.1.2 Bryna biff

Tillagning av välsmakande biffar:

1. Låt köttet vila i rumstemperatur cirka 20 minuter innan tillagning.

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

#### 4.1.3 Fräsa mat

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

## 5. Värmeinställning

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

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

---

## 6. Skötsel och rengöring

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



## 7. Tips

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

## 8. Installation

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

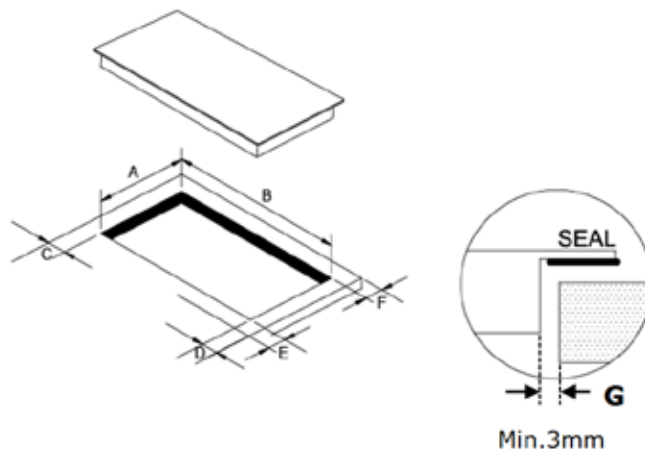
### 8.1 Installationsutrustning

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

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

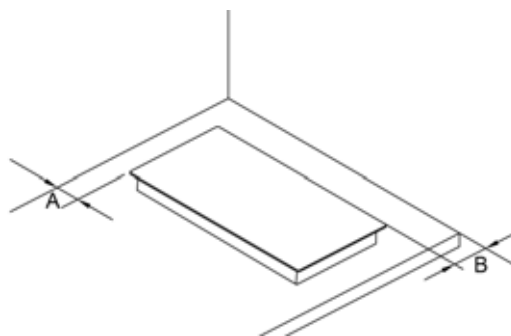


Obs! Säkerhetsavståndet mellan hällens sidor och arbetsytans inre ytor ska vara minst 3 mm.



A	B	C	D	E	F	G
268 mm	490 mm	Min. 50 mm	Min. 50 mm	Min. 50 mm	Min. 50 mm	Min. 3 mm

2. Keramikhällen kan installeras ovanpå ett skåp (säkerställ att den installeras horisontellt). Se nedan:

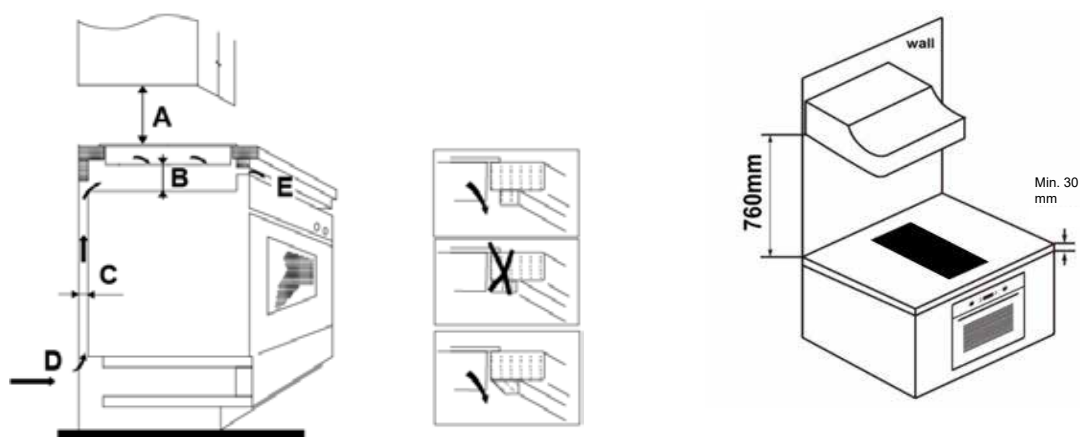


A	B
Min. 50 mm	Min. 50 mm

Försäkra dig om att keramikhällen är korrekt ventilerad och att varken luftintag eller luftutlopp är blockerade. Försäkra dig om att keramikhällen är i funktionsdugligt skick. Se nedan.



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

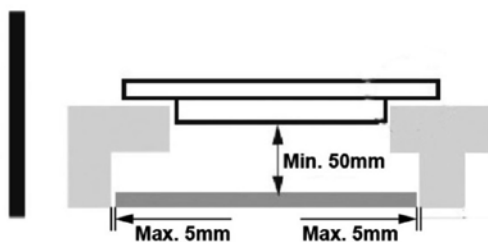


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	Min. 50	Min. 20	Luftintag	Luftutlopp: 5 mm

# VARNING!

## Säkerställ att ventilationen är tillräcklig

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



---

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

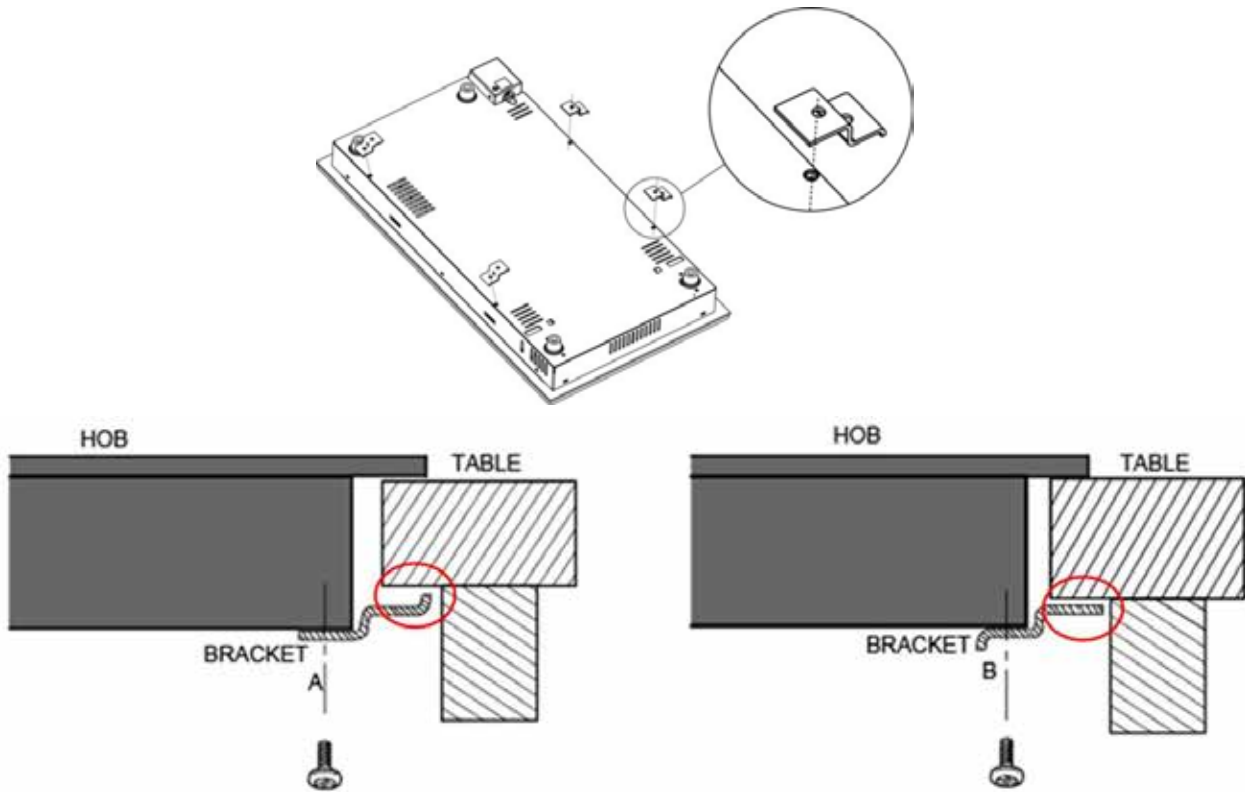
---



- Lim som används för att foga plast- eller trämaterial i köksskåp måste kunna stå emot temperaturer upp till minst 150 °C (annars kan limfogarna lossna).
  - Bakomvarande vägg samt närliggande och omgivande ytor måste därför kunna stå emot temperaturer på 90 °C.
-

## 8.2 Före placering av fästen

- Placera enheten på en stabil och slät yta (använd kartongen). Var försiktig så att du inte skadar reglagen som sticker ut från hällen.
- Skruva fast fyra fästen på hällens undersida (se bilden) och fixera hällen på arbetsytan efter att hällen har installerats.
- Justera fästets läge så att det passar arbetsytans tjocklek.



**Fästen får absolut inte ta emot arbetsytans invändiga ytor.**

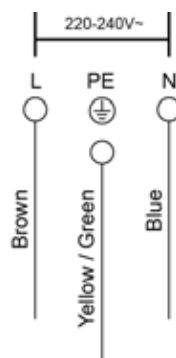
## 8.3 Försiktighet

1. Keramikhällen måste installeras av behörig elektriker. Kontakta oss om du behöver hjälp. Utför inte installationen själv.
2. Keramikhällen får inte installeras ovanför kylutrustning, diskmaskin eller torktumlare.
3. Keramikhällen måste installeras så att effektiv värmeavgivning kan säkerställas (annars påverkas keramikhällens tillförlitlighet).
4. Väggen och den inducerade värmezonen ovanför arbetsytan måste vara värmebeständiga.
5. Även laminatskivor och lim måste vara värmebeständiga.
6. Använd inte ångrengörare i hällens närhet.
7. Denna keramikhäll får anslutas endast till nätspänning med systemimpedans 0,427 ohm eller lägre. Kontakta ditt elbolag om du är osäker på systemimpedansen.

## 8.4 Ansluta hällen till nätspänning

Anslut hällen till nätspänning enligt relevant standard (använd enpolig kretsbrytare). Se anvisningar för anslutning nedan.

1. Byte av kabel (skadad kabel eller kabel som ska bytas av annan anledning) ska utföras av behörig elektriker.



2. Om enheten ansluts direkt till nätspänning måste en allpolig kretsbrytare installeras (min. avstånd mellan kontakterna: 3 mm).
3. Det är installatörens ansvar att säkerställa att korrekta elektriska anslutningar har utförts och att de uppfyller gällande säkerhetsföreskrifter.
4. Nätssladden får inte böjas eller klämmas.
5. Kontrollera nätssladden regelbundet! Om den behöver bytas måste arbetet utföras av behörig elektriker.



---

**Hällens undersida samt nätssladden är inte åtkomliga efter installation.**

---



**AVFALLSHANTERING:**  
**Avfallshandera inte produkten som osorterat kommunalt avfall. Försäkra dig om att allt eventuellt avfall lämnas in till återvinningsstation.**

Denna enhet är märkt i enlighet med WEEE-direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska produkter. Genom att säkerställa att denna enhet avfallshandteras på korrekt sätt bidrar du till att förhindra skada på miljö och människors hälsa, vilket annars kan bli följden om den avfallshandteras på fel sätt. Symbolen på produkten indikerar att den kan inte behandlas som normalt hushållsavfall. Ta med produkten till en återvinningsstation och avfallshandera den som elektriskt/elektroniskt avfall.

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

# CONTENT

<b>1. Foreword</b>	<b>24</b>
1.1 Safety warnings	24
1.2 Installation	24
1.2.1 Electrical shock hazard	24
1.2.2 Cut hazard	24
1.2.3 Important safety instructions	24
1.3 Operation and maintenance	25
1.3.1 Electrical shock hazard	25
1.3.2 Health hazard	25
1.3.3 Hot surface hazard	25
1.3.4 Cut hazard	26
1.3.5 Important safety instructions	26
<b>2. Product introduction</b>	<b>28</b>
2.1 Top view	28
2.2 Control panel	28
2.3 Product Information	29
2.4 How the appliance works	29
2.5 Before using your new ceramic hob	29
2.6 Technical specifications	29
2.7 Energy efficiency	29
<b>3. Operating the appliance</b>	<b>30</b>
3.1 Touch controls	30
3.2 Choosing the right cookware	30
3.3 How to use	31
3.3.1 Start cooking	31
3.3.2 Finish cooking	31
3.3.3 Locking the controls	31
3.3.4 Timer control	32
3.3.5 Over-temperature protection	35
3.3.6 Residual heat warning	35
3.3.7 Default working times	35
<b>4. Cooking guidelines</b>	<b>35</b>
4.1 Cooking tips	35
4.1.1 Simmering, cooking rice	35
4.1.2 Searing steak	35
4.1.3 For stir-frying	35
<b>5. Heat settings</b>	<b>36</b>
<b>6. Care and cleaning</b>	<b>37</b>
<b>7. Hints and tips</b>	<b>38</b>
<b>8. Installation</b>	<b>38</b>
8.1 Selection of installation equipment	38
8.2 Before locating the fixing brackets	41
8.3 Caution	42
8.4 Connecting the hob to the mains power supply	42

# 1. Foreword

## 1.1 Safety warnings

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

## 1.2 Installation

### 1.2.1 Electrical shock hazard

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

### 1.2.2 Cut hazard

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

### 1.2.3 Important safety instructions

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

- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children without supervision.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Warning: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid



the possibility of electric shock from hob surfaces of glass-ceramic or similar materials that protect live parts.

- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface, as they may get hot
- Do not use a steam cleaner near the appliance.
- Do not use a steam cleaner to clean your hob.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- The cooking process must be supervised. A short-term cooking process must be supervised continuously.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water; instead, switch off the appliance and then cover the flame with a lid or a fire blanket for example.

## 1.3 Operation and maintenance

### 1.3.1 Electrical shock hazard

- Do not cook on a broken or cracked hob. If the hob surface should

break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.

- Switch the hob off at the wall before cleaning or maintenance.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or even death.

### 1.3.2 Health hazard

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.
- However, individuals with cardiac pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps) must consult with their doctor or implant manufacturer before using this appliance, to make sure that their implants will not be affected by the electromagnetic field.
- Failure to follow this advice may result in death.

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

### 1.3.3 Hot surface hazard

- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the induction glass until the surface is cool.
- Keep children away from the appliance.

- Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are switched on. Keep handles out of reach of children.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

### 1.3.4 Cut hazard

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

### 1.3.5 Important safety instructions

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work surface or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the hob as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children who climb on the hob could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not place or drop heavy objects on your hob.
- Do not stand on your hob.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the induction glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other

harsh abrasive cleaning agents to clean your hob, as these can scratch the induction glass.

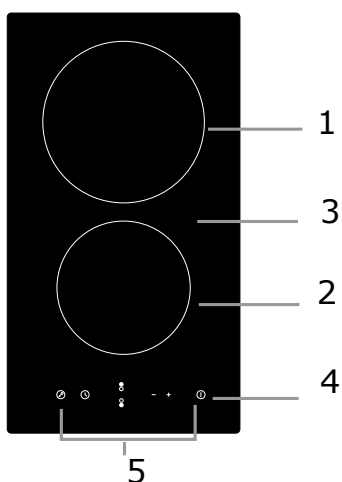
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farmhouses; by clients in hotels, motels and other residential environments; bed and breakfast environments.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.
- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age must be kept away unless continuously supervised.

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

We recommend that you take some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install and operate the appliance correctly. For installation, please read the installation section. Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

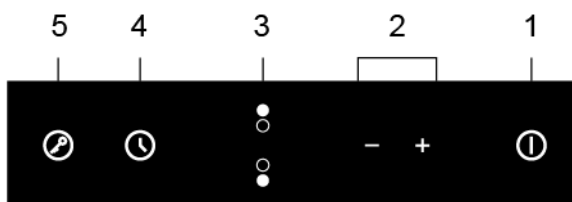
## 2. Product introduction

### 2.1 Top view



- 1. Max. 1800 W zone
- 2. Max. 1200 W zone
- 3. Glass plate
- 4. ON / OFF
- 5. Control panel

### 2.2 Control panel



- 1. ON/OFF control
- 2. Power / Timer regulating controls
- 3. Heating zone selection controls
- 4. Timer control
- 5. Key lock control

## 2.3 Product Information

The microcomputer ceramic cooker hob can meet a wide range of cooking needs thanks to resistance wire heating, micro-computerized control and multi-power selection, making this the ideal choice for modern families. The ceramic cooker hob puts the customer first and has a distinctive design. The hob offers safe and reliable performance to ensure your convenience and allow you to fully enjoy the pleasures of life.

## 2.4 How the appliance works

This ceramic cooker hob directly employs resistance wire heating, and lets you adjust power output with simple touch controls.

## 2.5 Before using your new ceramic hob

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

## 2.6 Technical specifications

Cooking hob	CKH2330S
Cooking zones	2 Zones
Supply voltage	220–240 V~ 50 Hz or 60 Hz
Installed electric power	2700-3300W
Product dimensions W×D×H (mm)	288X520X55
Building-in dimensions A×B (mm)	268X490

## 2.7 Energy efficiency

Information for domestic electric hobs according to EU 66/2014

Model identification	CKH2330S
Type of hob	Built-in ceramic hob
Number of cooking zones and/or areas	2
Heating technology(induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	Radiant cooking zones
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm, Ø	Front 16,5 cm Rear 20 cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg, EC electric cooking	Front 176,4 Wh/kg Rear 181,6 Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg, EC electric hob	179 Wh/kg

## Energy saving

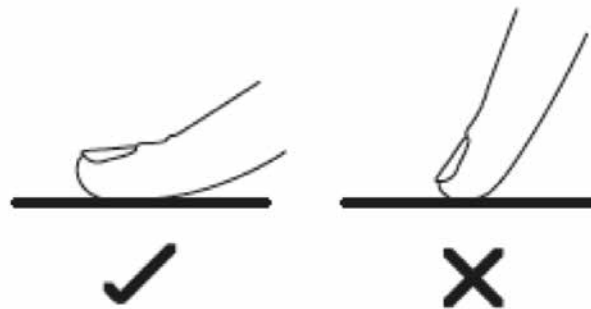
You can save energy during everyday cooking if you follow below hints.

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

## 3. Operating the appliance

### 3.1 Touch controls

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



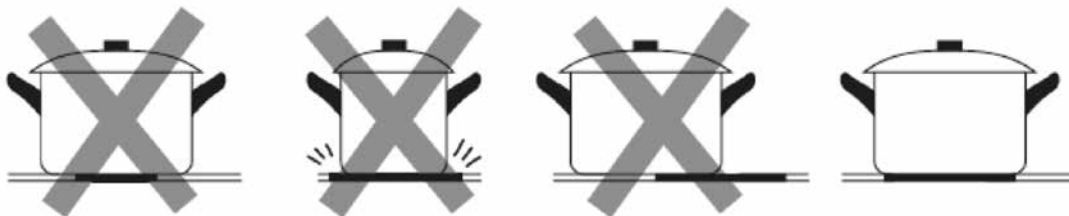
### 3.2 Choosing the right cookware



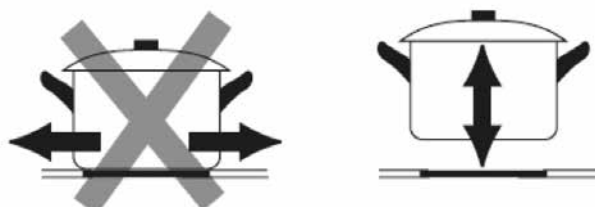
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Always centre your pan on the cooking zone.



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



## 3.3 How to use

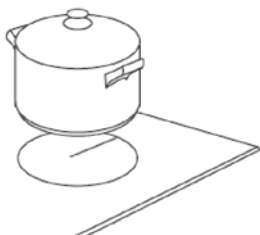
### 3.3.1 Start cooking

After power on, the buzzer beeps once, all the indicators light up for 1 second then go out, indicating that the ceramic hob has entered standby mode. Touch the ON/OFF control. All the indicators show “-”



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

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



Touching the heating zone selection control.



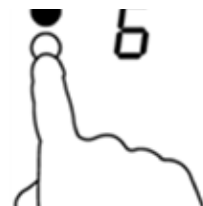
Select a heat setting by touching the “-” or “+” control.

- If you don't choose a heat setting within 1 minute, the ceramic hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
- You can adjust the heat setting at any time during cooking.
- By holding down either of these buttons you can adjust the value up or down.



### 3.3.2 Finish cooking

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



Turn the cooking zone off by scrolling down to “0” or touching the “-” and “+” controls at the same time.



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



Beware of hot surfaces. “H” will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. This can also be used as an energy-saving function – if you want to heat further pans, use the heating zone that is still hot.



### 3.3.3 Locking the controls

You can lock the controls to prevent unintended use (such as children accidentally turning the cooking zones on).

When the controls are locked, all the controls except the ON/OFF control are disabled.

To lock the controls	
Touch the lock control	The timer indicator will show “ Lo ”
To unlock the controls	
Make sure the ceramic hob is turned on Touch and hold the lock control for a while.	



When the hob is in lock mode, all the controls are disabled except ON/OFF ①. You can always turn off the ceramic hob with the ON/OFF ① control in an emergency, but you must unlock the hob first before you can use it again.

### 3.3.4 Timer control

You can use the timer in two different ways:

- a) You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- b) You can set it to turn one or more cooking zones off after the set time is up.
  - The maximum timer duration is 99 minutes

#### a) Using the timer as a minute minder if you do not select any cooking zone

Make sure the hob is turned on and atleast one cooking zone is operating.

Note: you can use the minute minder even if you have not selected any cooking zone.

Touch the timer control, the timer indicator will flash;  
Adjust the timer setting by touching the "-" or "+" controls.  
The minute minder indicator will start flashing and will show in the timer display.

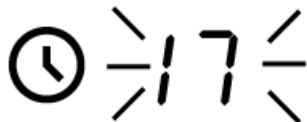


If you touch "-" and "+" at the same time it will cancel the timer, and "--" will appear in the minute display



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

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



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



Hint:

- a) Touch the "-" or "+" symbols once to decrease or increase the time by 1 minute.
- b) Touch and hold the "-" or "+" symbols to decrease or increase the time by 10 minutes.
- c) If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 0 minutes.



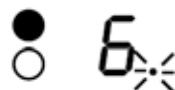
## b) Setting the timer to turn one or more cooking zones off

Touch the zone you want to set



Note:

a) The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.



Touch the timer control, the timer indicator show "10"



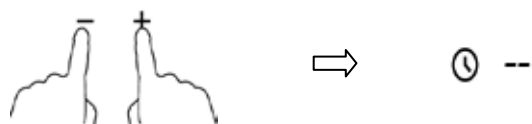
b) If you want to change the time after the timer is set, you have to start from step 1.

c) The method for setting two zones is the same as mentioned above.

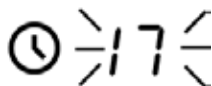
Set the time by touching the "-" or "+" control of the timer



Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the will show "--" in the minute display.



When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds



When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switched off automatically. The display will show "H" which means hot;



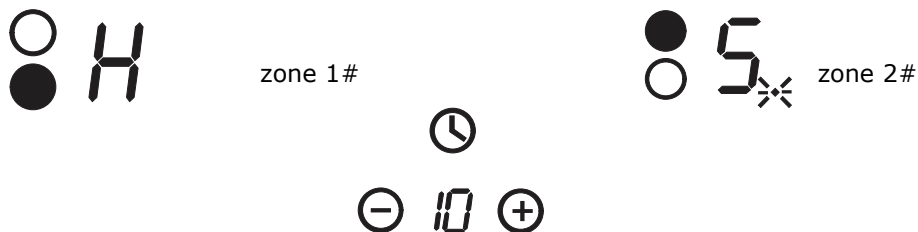
### Setting the timer to turn more than one cooking zones off

a). If more than one heating zones use this function, the timer indicator will show the shortest time. (e.g. zone 1# setting time of 5 minutes, zone 2# setting time of 15 minutes, the timer indicator shows "5".)

NOTE: The red dot next to the power level indicator will flash.



b). When the countdown timer expires, the corresponding zone will switch off. Then it will show the new shortest time setting and the dot for the corresponding zone will flash.



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



Note:

1) The red dot next to the power level indicator will light up indicating that this zone is selected.



2) If you want to change the time after the timer has been set, you have to start again from step 1.

### 3.3.5 Over-temperature protection

A temperature sensor permits monitoring of the temperature inside the ceramic hob. If the temperature is detected to be too high, the ceramic hob will switch off automatically.

### 3.3.6 Residual heat warning

When the hob has been operating for some time it will remain hot for some time. The letter "H" appears to warn you not to touch it.

### 3.3.7 Default working times

Another safety feature of the hob is automatic shut-down. This occurs whenever you forget to switch off a cooking zone. The default shut-down times are shown in the table below:

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

## 4. Cooking guidelines



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

### 4.1 Cooking tips

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

#### 4.1.1 Simmering, cooking rice

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

#### 4.1.2 Searing steak

To cook juicy flavoursome steaks:

1. Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.

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

#### 4.1.3 For stir-frying

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

## 5. Heat settings

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

Heat setting	Suitability
1–2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• delicate warming for small amounts of food</li> <li>• melting chocolate, butter, and foods that burn quickly</li> <li>• gentle simmering</li> <li>• slow warming</li> </ul>
3–4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• reheating</li> <li>• rapid simmering</li> <li>• cooking rice</li> </ul>
5–6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pancakes</li> </ul>
7–8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• sautéing</li> <li>• cooking pasta</li> </ul>
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• stir-frying</li> <li>• searing</li> <li>• bringing soup to the boil</li> <li>• boiling water</li> </ul>

## 6. Care and cleaning

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

## 7. Hints and tips

Problem	Possible causes	What to do
The hob cannot be turned on.	No power.	Make sure the ceramic hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked	Unlock the controls. See the section on "Using your ceramic hob" for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is getting scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See "Choosing the right cookware". See "Care and cleaning".
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.

## 8. Installation

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

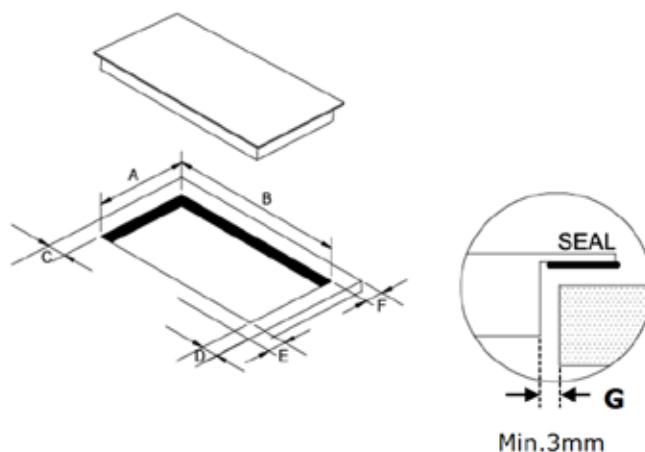
### 8.1 Selection of installation equipment

1. Cut a hole in the work surface that matches the dimensions shown in the drawing.

For the purpose of installation and use there should be a minimum of 50 mm clear space around the perimeter of the hole. Make sure the work surface is at least 30 mm thick. Please select a heat-resistant and insulated work surface material (wood and similar fibrous or hygroscopic materials must be avoided unless they are impregnated) to avoid electrical shock and excessive deformation due to heat from the hob. As shown below:

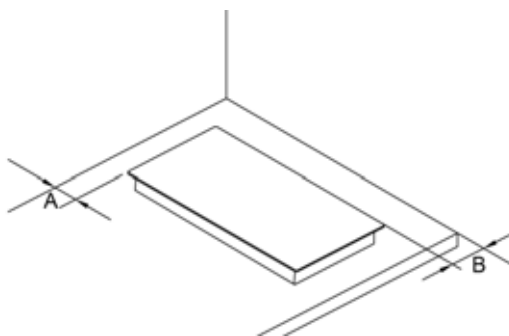


Note: The safe distance between the sides of the hob and the inner surfaces of the worktops should be at least 3 mm.



A	B	C	D	E	F	G
268 mm	490 mm	50 mm minimum	50 mm minimum	50 mm minimum	50 mm minimum	3 mm minimum

2. The ceramic hob may be installed on top of a cabinet. The ceramic hob should be installed horizontally. As shown below:

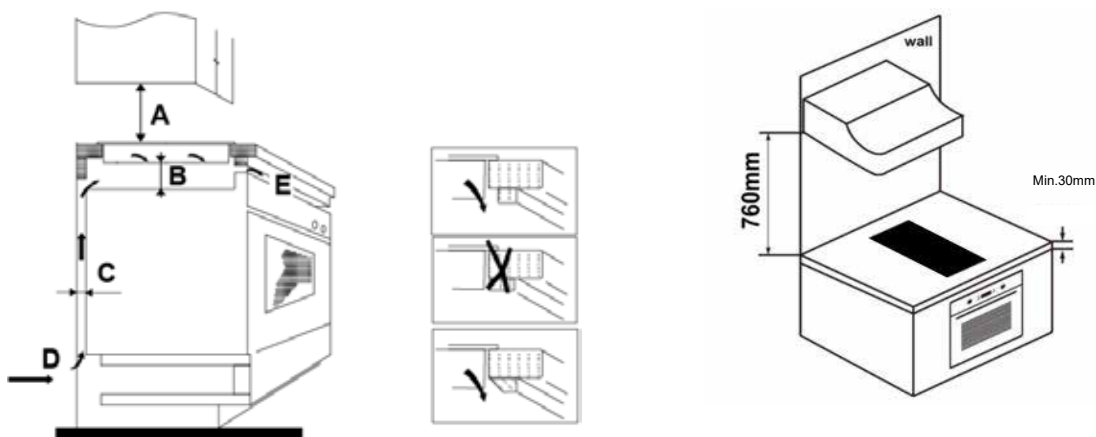


A	B
50 mm minimum	50 mm minimum

Make sure the ceramic cooker hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the ceramic cooker hob is in good working condition. As shown below



Note: The safe distance between the hob and any cabinet above the hob should be at least 760 mm.

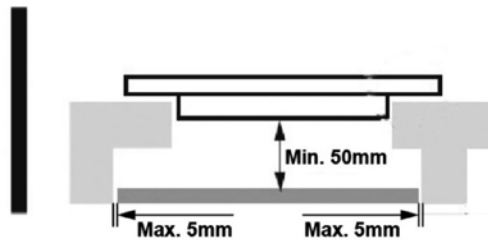


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 minimum	20 minimum	Air intake	Air exit 5 mm

## WARNING:

# Ensuring adequate ventilation

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



---

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

---

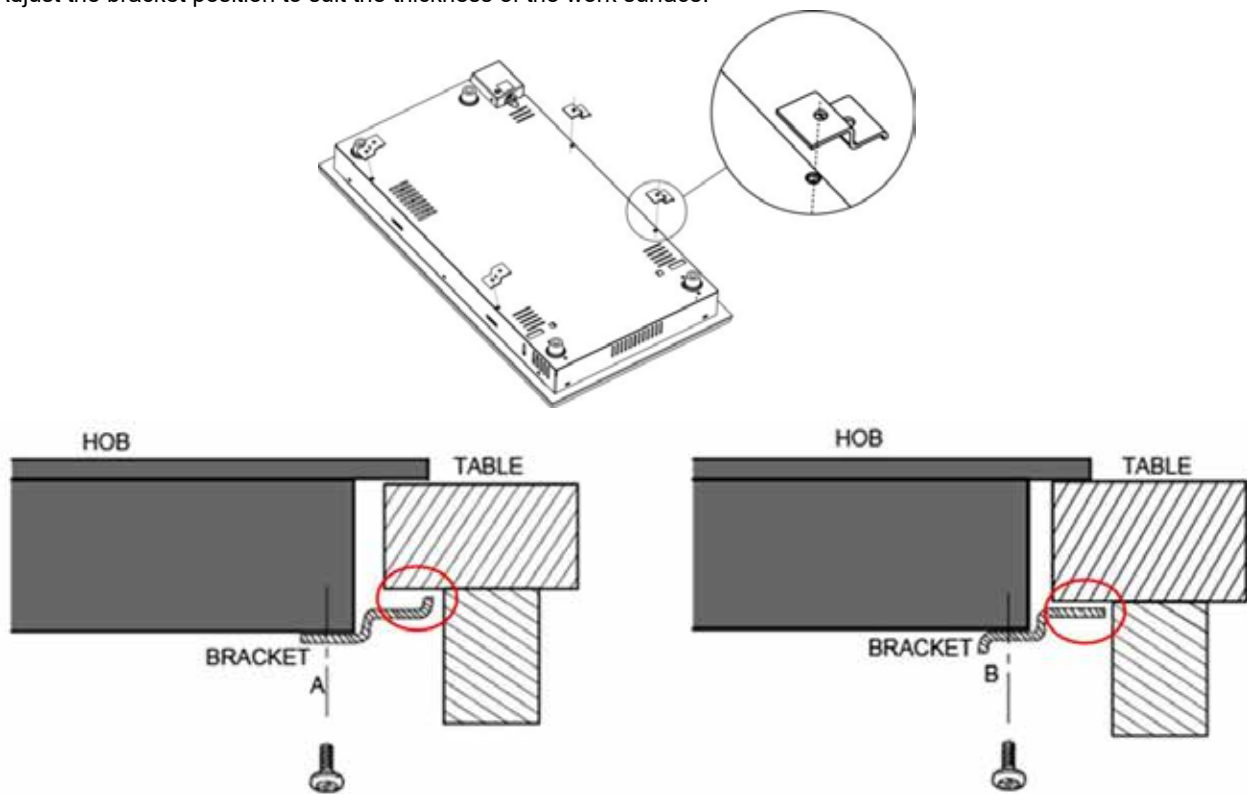


- **Be aware that the any glue that is used to join plastic or wooden material to the cabinet must be able to resist temperatures of at least 150°C, to avoid failure of glued joints.**
  - **The rear wall, adjacent and surrounding surfaces must therefore be able to withstand a temperature of 90°C.**
-



## 8.2 Before locating the fixing brackets

- The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force to the controls protruding from the hob.
- Fix the hob on the work surface by screwing four brackets to the underside of the hob (see illustration) after installation.
- Adjust the bracket position to suit the thickness of the work surface.



---

**The brackets must not touch the inner surfaces of the worktop.**

---

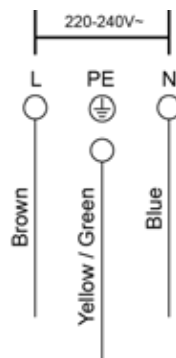
## 8.3 Caution

1. The ceramic cooker hob must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never attempt installation by yourself.
2. The ceramic cooker hob must not be installed above cooling equipment, a dishwasher or tumble dryer.
3. The ceramic cooker hob must be installed in a way that ensures effective radiation of heat to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the work surface must be able to withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
6. Do not use a steam cleaner near the hob.
7. This ceramic hob must only be connected to a supply with a system impedance of 0.427 ohm or lower. If necessary, please consult your supply authority to obtain system impedance information.

## 8.4 Connecting the hob to the mains power supply

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

1. If the cable is damaged or needs to be replaced, this should be done by an after-sales technician using the proper tools, to avoid any accidents.



2. If the appliance is connected directly to the mains supply, an omnipolar circuit breaker must be installed with a minimum gap of 3 mm between the contacts.
3. The installer must ensure that the correct electrical connections have been made and that they comply with safety regulations.
4. The power cable must not be bent or compressed.
5. The power cable must be checked regularly and only replaced by a properly qualified person.



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



**DISPOSAL: Do not dispose of this product as unsorted municipal waste. Such waste must be collected separately and taken for special treatment.**

This appliance is labelled in compliance with European directive 2012/19/EU for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way. The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic goods.

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

# INNHOOLD

<b>1. Forord</b>	<b>45</b>
1.1 Sikkerhetsmerknader	45
1.2 Installasjon	45
1.2.1 Fare for elektrisk støt	45
1.2.2 Fare for skjæreskade	45
1.2.3 Viktige sikkerhetsanvisninger	45
1.3 Bruk og vedlikehold	46
1.3.1 Fare for elektrisk støt	46
1.3.2 Helsefare	46
1.3.3 Fare for brannskade	46
1.3.4 Fare for skjæreskade	47
1.3.5 Viktige sikkerhetsanvisninger	47
<b>2. Produktpresentasjon</b>	<b>49</b>
2.1 Sett ovenfra	49
2.2 Kontrollpanel	49
2.3 Produktinformasjon	50
2.4 Enhetens funksjon	50
2.5 Før bruk av ny keramisk koketopp	50
2.6 Tekniske spesifikasjoner	50
2.7 Energieffektivitet	50
<b>3. Bruke enheten</b>	<b>51</b>
3.1 Berøringskontroller	51
3.2 Kokekar som kan brukes	51
3.3 Bruk	52
3.3.1 Begynne å lage mat	52
3.3.2 Avslutte matlaging	52
3.3.3 Låse kontroller	52
3.3.4 Tidsurdisplay	53
3.3.5 Overopphetingsvern	56
3.3.6 Advarsel om restvarme	56
3.3.7 Standarinnstilt driftstid	56
<b>4. Retningslinjer for matlaging</b>	<b>56</b>
4.1 Matlagingstips	56
4.1.1 Syding, koke ris	56
4.1.2 Steke biff	56
4.1.3 Frese mat	56
<b>5. Varmeinnstilling</b>	<b>57</b>
<b>6. Stell og rengjøring</b>	<b>58</b>
<b>7. Tips</b>	<b>59</b>
<b>8. Installasjon</b>	<b>59</b>
8.1 Installasjonsutstyr	59
8.2 Før plassering av fester	62
8.3 Forsiktighet	63
8.4 Kople koketoppen til nettspenning	63

# 1. Forord

## 1.1 Sikkerhetsmerknader

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

## 1.2 Installasjon

### 1.2.1 Fare for elektrisk støt

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

### 1.2.2 Fare for skjæreskade

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

### 1.2.3 Viktige sikkerhetsanvisninger

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

stalleringsanvisningene følges.

- Denne enheten må installeres og jordes på korrekt måte av autorisert elektriker.
- Kople enheten til en kurs som er utstyrt med skillebryter som du kan bryte strømtilførselen med.
- Hvis enheten ikke installeres korrekt, kan det medføre at garantien opphører å gjelde og at retten til garantikrav opphører.
- Denne enheten kan brukes av barn fra 8 år og oppover og av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental evne eller mangel på erfaring og kunnskap, forutsatt at de overvåkes eller får anvisning i sikker bruk av enheten og forstår aktuelle risikoer.
- Barn må ikke leke med enheten. Rengjøring og vedlikehold av enheten må ikke utføres av barn uten tilsyn.
- Hvis ledningen er skadd, skal denne erstattes av fabrikanten, fabrikantens servicerepresentant eller personer med samme kompetanse (skadd ledning utgjør en fare).
- Advarsel! Slå av enheten umiddelbart dersom koketoppens overflate har sprekker (koketopper av glasskeramikk eller liknende materiale beskytter strømførende komponenter og kan derfor forårsake elektrisk støt).
- Ikke legg metallgjenstander som kniver, gafler, skjær eller lokk på

koketoppen (de kan bli svært varme).

- Ikke bruk damprens i nærheten av enheten.
- Ikke rengjør koketoppen med damprens.
- Enheten er ikke ment til bruk sammen med eksternt tidsur eller separat fjernstyringssystem.
- **ADVARSEL! Brannfare!** Ikke oppbevar gjenstander på varmesone.
- Ikke la enheten være uten tilsyn mens du lager mat.
- **ADVARSEL!** Hvis du går fra kokekar som inneholder fett eller olje å koketoppen uten tilsyn, kan det oppstå brann. Slukk **ALDRI** brann med vann! Slå av enheten og dekk flammen for eksempel med lokk eller brannteppe!

## 1.3 Bruk og vedlikehold

### 1.3.1 Fare for elektrisk støt

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

### 1.3.2 Helsefare

- Denne enheten oppfyller sikkerhetsstandarder for elektromagnetisme.
- Men hvis du har pacemaker eller andre elektriske implantater (som for eksempel insulinpumpe), ta kontakt med legen din eller produsenten av implantatet før du bruker denne enheten. Forviss deg om at implantatet ikke påvirkes av enhetens elektromagnetiske felt.
- Hvis disse anvisningene ikke følges, kan det føre til tap av menneskeliv.

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

### 1.3.3 Fare for brannskade

- Når enheten brukes, blir enkelte av dens komponenter så varme at de kan forårsake brannskade.
- Vær forsiktig så du ikke kommer i kontakt med koketoppen med noen kroppsdel, klesplagg eller annen gjenstand enn egnet kokekar.
- Forviss deg om at barn ikke kommer nær enheten.

- Håndtak på kjeler kan bli svært varme. Forviss deg om at kjelens håndtak ikke er plassert rett over en varmesone som er slått på. Plasser håndtakene slik at barn ikke kan komme til dem.
- Hvis disse anvisningene ikke følges, kan det føre til brannskade.

#### 1.3.4 Fare for skjæreskade

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

#### 1.3.5 Viktige sikkerhetsanvisninger

- La aldri enheten være uten tilsyn når den brukes. Overkoking forårsaker røyk og (eventuelt) søl som inneholder fett, som kan antennes.
- Ikke bruk enheten som arbeidsflate eller oppbevaringsflate.
- Ikke la gjenstander eller redskaper bli liggende på enheten.
- Ikke plasser magnetiserte gjenstander (for eksempel kredittkort, minnekort) eller elektronisk utstyr (for eksempel PC, MP3-spiller) nær enheten, da dette kan påvirkes av enhetens elektromagnetiske felt.
- Ikke bruk enheten til å varme opp rommet.
- Slå av varmesonene og koketoppen omgående etter bruk i henhold til anvisningene i denne håndboken (med berøringskontrollene). Ikke stol på at detekteringsfunksjonen skal slå av varmesonene når du fjerner kokekaret.
- Barn får absolutt ikke leke med, sitte på, stå nær eller klatre på enheten.
- Ikke oppbevar gjenstander som vekker barns interesse over enheten. Barn som klatrer opp på koketoppen kan bli alvorlig skadd.
- Ikke la barn være alene eller uten tilsyn i rommet der enheten brukes.
- Barn eller personer med nedsatte evner til å bruke enheten må ikke bruke enheten uten tilsyn av voksen person som kan instruere dem. Den voksne, instruerende personen må sikre at barnet/personen med nedsatte evner greier å bruke enheten uten at det foreligger fare for dem selv eller omgivelsene.
- Ikke utfør reparasjoner eller skift komponenter på enheten, med mindre det anbefales i håndboken. All annen service skal utføres av autorisert elektriker.
- Ikke plasser gjenstander og ikke mist tunge gjenstander på koketoppen.
- Ikke stå på koketoppen.
- Ikke bruk kokekar med skadde kanter, og ikke dra kokekar over

koketoppen – glassoverflaten kan bli skadd.

- Ikke bruk stålull, harde skuresvamper eller andre slipende rengjøringsmidler til å rengjøre koketoppen (glassoverflaten kan få riper).
- Denne enheten er ment til bruk i husholdninger og liknende, som for eksempel personalkjøkken i butikker, kontorer og andre arbeidsplasser; bondegårder, av gjester på hotell, motell og andre bomiljøer, B&B.
- **ADVARSEL!** Denne enheten og dens tilgjengelige komponenter blir varme under bruk.
- Vær forsiktig så du ikke kommer i kontakt med varmeelementet.
- Barn under 8 år får bare oppholde seg i nærheten av enheten dersom de holdes under løpende tilsyn.

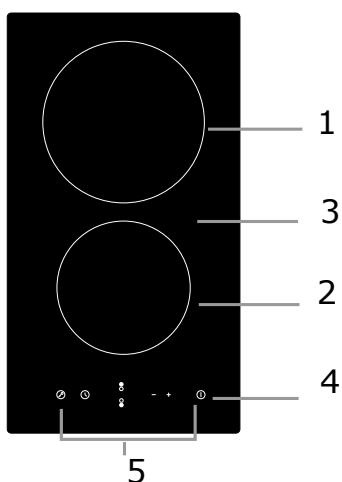


## Gratulerer med din nye keramiske koketopp

Vi anbefaler at du leser denne bruksanvisningen/installasjonshåndboken nøye, slik at du forstår hvordan enheten installeres og brukes på riktig måte. Se avsnittet om installasjon for informasjon om hvordan installeringen skal utføres. Les alle sikkerhetsanvisninger nøye før bruk og oppbevar denne bruksanvisningen/installasjonshåndboken for fremtidige behov.

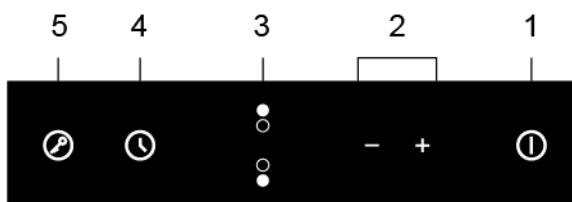
## 2. Produktpresentasjon

### 2.1 Sett ovenfra



1. Varmesone for maks. 1800 W
2. Varmesone for maks. 1200 W
3. Glassplate
4. PÅ/AV
5. Betjeningspanel

### 2.2 Kontrollpanel



1. PÅ/AV
2. Effekt/tidskontroll
3. AV/PÅ-kontroll for varmesoner
4. Tidsurdisplay
5. Låseknapp

## 2.3 Produktinformasjon

Denne mikroprosessorstyrte keramiske koketoppen har oppvarming med motstandstråd, mikroprosessorstyrt regulering og kan stilles inn i mange ulike effektstillinger, noe som gjør den ideell til hjemmet. Denne elegante koketoppen er både praktisk, sikker og pålitelig.

## 2.4 Enhetens funksjon

Den keramiske koketoppen varmes opp med motstandstråd, og dens effekt reguleres med brukervennlige berøringskontroller.

## 2.5 Før bruk av ny keramisk koketopp

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

## 2.6 Tekniske spesifikasjoner

Koketopp	CKH2330S
Varmesoner	2 soner
Nettspenning	220–240 VAC, 50 eller 60 Hz
Installert elektrisk effekt	2700-3300 W
Produktmål: b × d × h (mm)	288 × 520 × 55
Innbyggingsmål: A × B (mm)	268 × 490

## 2.7 Energieffektivitet

Informasjon om elektriske koketopper til husholdningsbruk iht. EU 66/2014

Modellbetegnelse	CKH2330S
Type platetopp	Innebygd keramisk koketopp
Antall varmesoner og/eller varmeområder	2
Oppvarmingsteknikk (induksjonsvarmesoner og varmeområder, strålevarmesoner, kokeplater)	Strålevarmesoner.
For runde varmesoner eller varmeområder: diameter for varmesonens overflate (avrundet til nærmeste 5 mm)	Fremre: 16,5 cm Bakre 20 cm
Energiforbruk per varmesone/varmeområde beregnet per kg (EC elektrisk kjøkkenutstyr)	Fremre: 176,4 Wh/kg Bakre 181,6 Wh/kg
Energiforbruk per koketopp beregnet per kg (EC elektrisk kjøkkenutstyr)	179 Wh/kg

## Energisparing

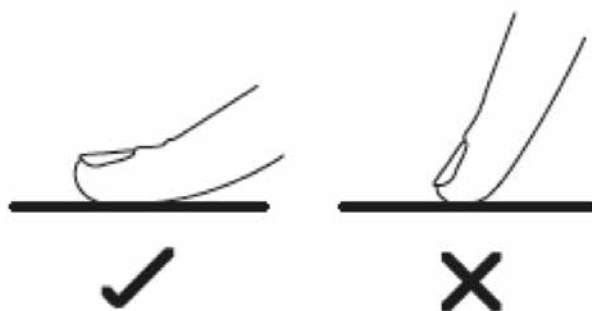
Følg tipsene under for å spare energi ved matlaging.

- Ikke kok opp mer vann enn du trenger.
- Bruk alltid (om mulig) lokk.
- Plasser kokekaret på varmesonen før du slår på sonen.
- Plasser små kokekar på de mindre varmesonene.
- Plasser kokekaret i sentrum av varmesonen.
- Bruk varmesonens restvarme til varmholding og liknende.

## 3. Bruke enheten

### 3.1 Berøringskontroller

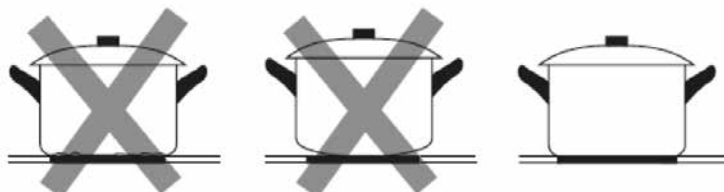
- Disse kontrollene reagerer på berøring, så du behøver ikke å trykke hardt på dem.
- Trykk med fingerputen, ikke fingertuppen.
- Når knappen aktiveres, høres det en pipelyd.
- Forviss deg om at kontrollene er rene og tørre, og at det ikke er plassert noe over dem (for eksempel redskap eller kluter).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



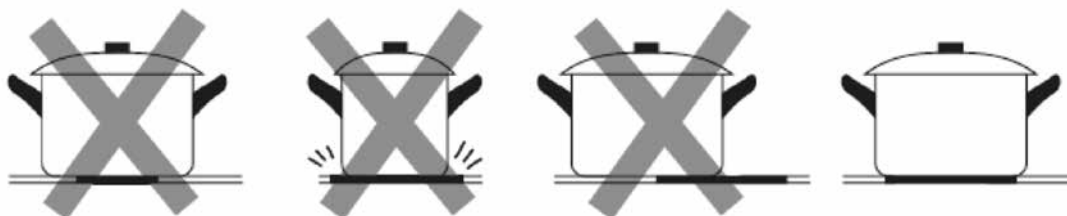
### 3.2 Kokekar som kan brukes



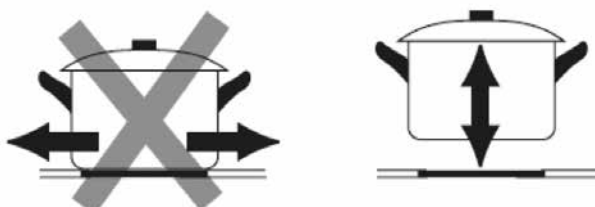
Ikke bruk kokekar med skadde kanter eller konveks/konkav bunn.



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



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



## 3.3 Bruk

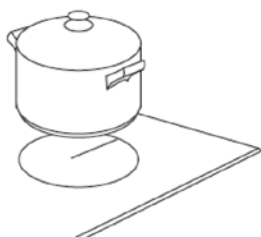
### 3.3.1 Begynne å lage mat

Når koketoppen er startet, piper summeren én gang, og alle indikatorlamper tennes i 1 sekund (dette indikerer at koketoppen er i standby-stilling). Trykk på PÅ/AV (alle lysdioder viser (-)).



Plasser et egnet kokekar på den varmesonen du vil bruke.

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



Trykk på varmesonens PÅ/AV-kontroll.



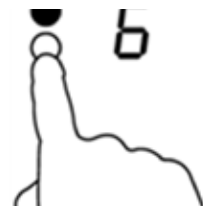
Still inn varmen ved å trykke på (-) eller (+).

- Hvis du ikke velger en varmeinnstilling innen 1 minutt, slås koketoppen automatisk av. For å starte den igjen, begynner du på nytt fra punkt 1.
- Du kan justere varmeinnstillingen når som helst under matlagingen.
- Trykk på en av disse knappene for å øke eller senke varmen.



### 3.3.2 Avslutte matlaging

Trykk på kontrollen for å velge den varmesonen du vil slå av.



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



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



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

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



### 3.3.3 Låse kontroller

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

Låse kontroller	
Trykk på låssymbolet	Tidsurdisplayet viser (Lo)
Låse opp kontroller	
Forviss deg om at koketoppen er startet. Trykk på låssymbolet et sekund.	



Når koketoppen er låst, er det bare funksjonen PÅ/AV som fungerer ①. Du kan altså når som helst slå av koketoppen ved å trykke på PÅ/AV ① i en nødsituasjon (før du kan bruke koketoppen igjen må du imidlertid låse den opp).

### 3.3.4 Tidsurdisplay

Du kan bruke tidsuret på to ulike måter:

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

#### a) Bruke tidsur som minutteller hvis du ikke velger noen varmesone

Forviss deg om at koketoppen er startet og at minst én varmesone er i gang.

OBS! Du kan bruke minuttelleren selv om du ikke har valgt noen varmesone.

Trykk på tidsurdisplayet igjen (tidsurdisplayet blinker). Trykk på (-) eller (+) for å endre tidsurinnstillingen. Indikatoren for minuttelleren begynner å blinke i tidsurdisplayet.

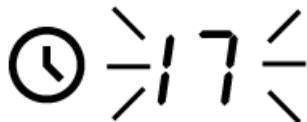


Trykk på (-) og (+) samtidig for å avbryte tidsuret (- vises i minuttdisplayet).



Nedtellingen begynner omgående når tiden er innstilt.

Displayet viser gjenværende tid, og tidsurdisplayet blinker i 5 sekunder.



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



Tips:

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

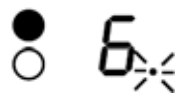
## b) Stille inn tidsuret til å slå av én eller flere varmesoner

Trykk på den sonen du vil stille inn.



Obs!

a) Det røde punktet ved siden av effektindikatoren tennes og indikerer at sonen er valgt.



Trykk på tidsurdisplayet (tidsurdisplayet viser 10).



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

c) Følg også fremgangsmåten over for å stille inn to soner.

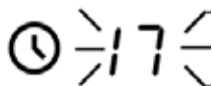
Still inn tiden ved å trykke på (-) eller (+) på tidsurkontrollen



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



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



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

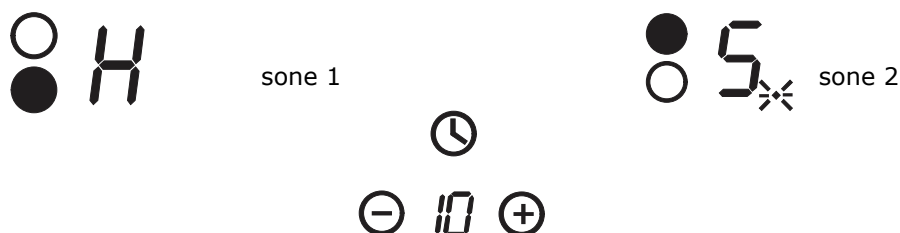


## Stille inn tidsuret til å slå av én eller flere varmesoner

- a) Hvis flere enn én varmesone bruker denne funksjonen, viser tidsurdisplayet den korteste tiden (eksempel: hvis sone 1 er innstilt på 5 minutter og sone 2 på 15 minutter, viser tidsurdisplayet 5).  
OBS! Det røde punktet ved siden av effektindikatoren blinker.



- b) Når tiden for tidsuret er utløpt, slås varmesonen av. Når sonen er slått av, vises den nåværende korteste tidsinnstillingen, og punktet for sonen blinker.



- c) Når tilberedningstiden er ute, slås varmesonen av automatisk.



Obs!

1. Det røde punktet ved siden av effektindikatoren tennes og indikerer at sonen er valgt.



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

### 3.3.5 Overopphetingsvern

En temperatursensor overvåker temperaturen inne i koketoppen. Hvis den detekterer at temperaturen er for høy, slås den keramiske koketoppen av automatisk.

### 3.3.6 Advarsel om restvarme

Koketoppen blir ikke sval omgående når den slås av etter å ha vært brukt i lengre tid ( H indikere at koketoppen er varm og at du ikke skal berøre den).

### 3.3.7 Standardinnstilt driftstid

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

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

## 4. Retningslinjer for matlaging



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

### 4.1 Matlagingstips

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

#### 4.1.1 Syding, koke ris

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

#### 4.1.2 Steke biff

Tilberede velsmakende biffer:

1. La kjøttet hvile i romtemperatur ca. 20 minutter før tilberedning.

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

#### 4.1.3 Frese mat

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



## 5. Varmeinnstilling

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

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

## 6. Stell og rengjøring

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

## 7. Tips

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

## 8. Installering

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

### 8.1 Installasjonsutstyr

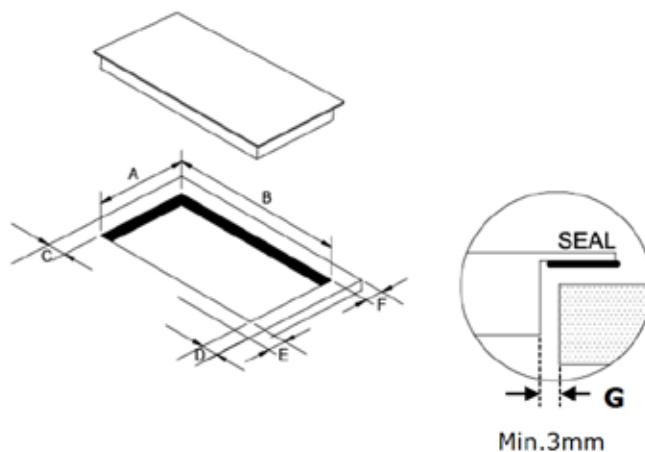
1. Ta ut et hull i arbeidsflaten med de mål som angis på tegningen.

Det må være minst 50 mm rundt hullet til forankring ved installering. Forviss deg om at arbeidsflatens tykkelse er minst 30 mm. Velg arbeidsflate av varmebestandig og isolerende materiale (tre eller liknende fiberplater/hygroskopisk materiale må være impregneret) for å unngå elektrisk støt og store deformasjoner som følge av varmen som avgis fra koketoppen.

Se nedenfor:



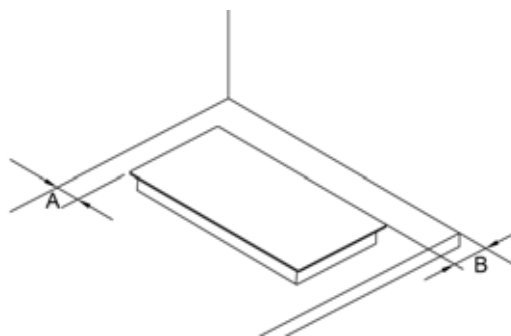
Obs! Sikkerhetsavstanden mellom koketoppens sider og arbeidsflatens indre flater skal være minst 3 mm



**NO**

A	B	C	D	E	F	G
268 mm	490 mm	Min. 50 mm	Min. 50 mm	Min. 50 mm	Min. 50 mm	Min. 3 mm

2. Koke toppen kan installeres oppå et skap (påse at den installeres horisontalt). Se nedenfor:

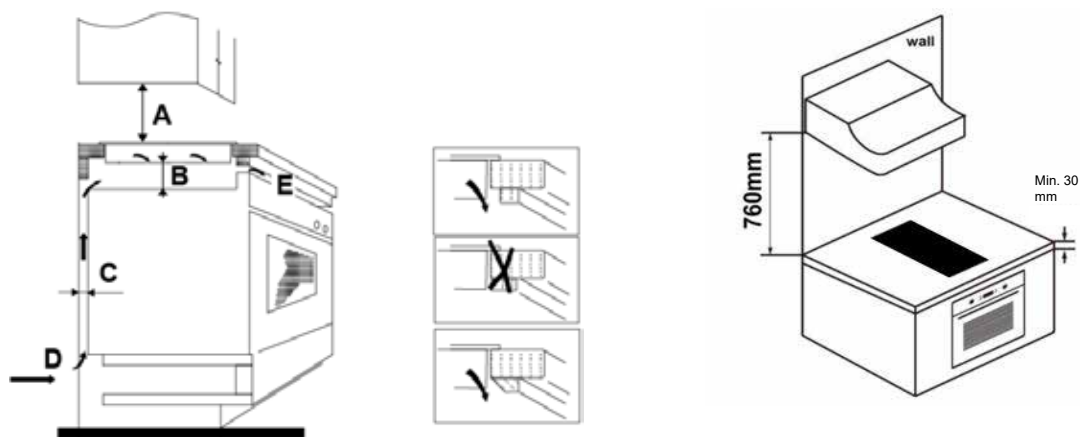


A	B
Min. 50 mm	Min. 50 mm

Forviss deg om at koke toppen er korrekt ventilert og at verken luftinntak eller -utløp er blokkert. Forviss deg om at koke toppen er i funksjonsdyktig stand. Se nedenfor.



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

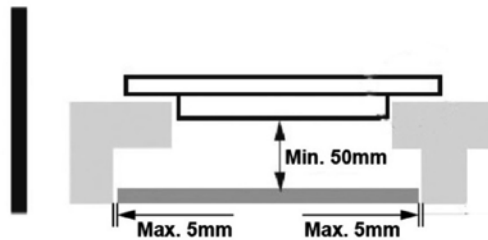


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	Min. 50	Min. 20	Luftinntak	Luftutløp: 5 mm

# ADVARSEL!

## Sørg for at ventilasjonen er tilstrekkelig

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



---

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

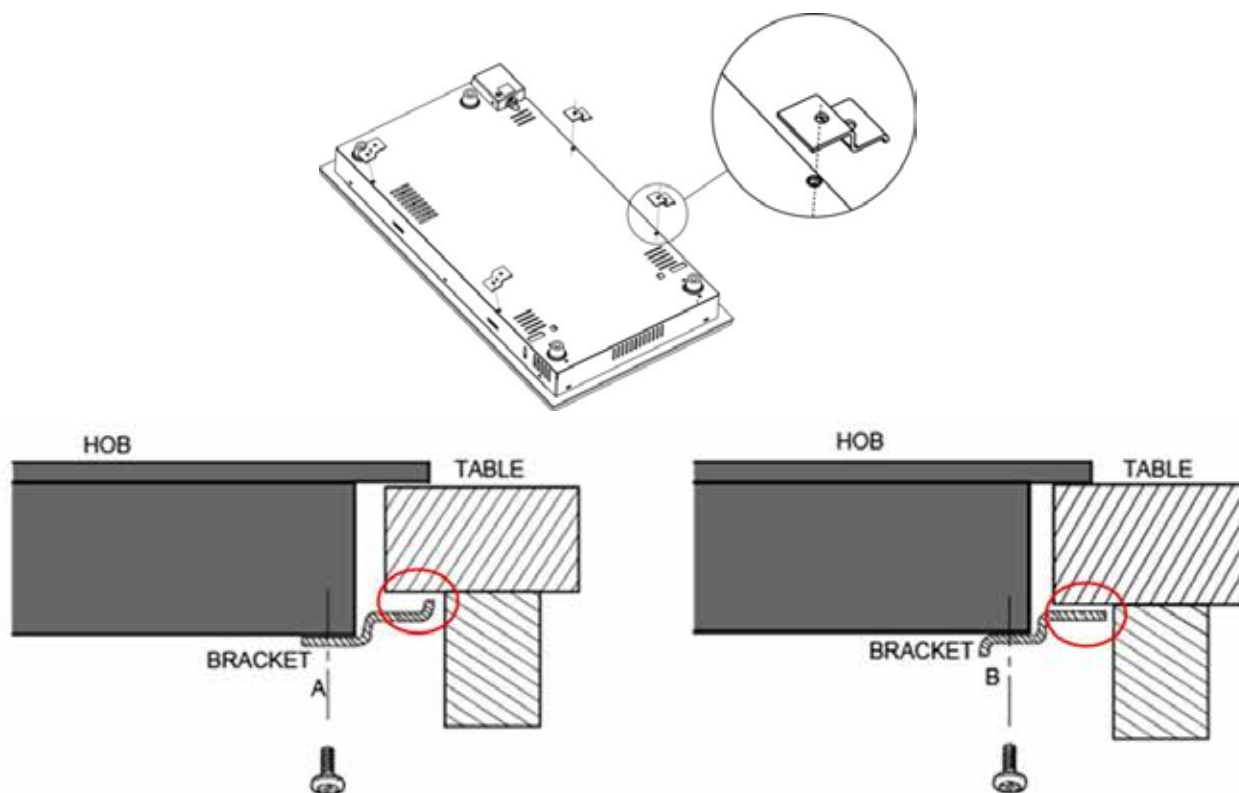
---



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

## 8.2 Før plassering av fester

- Plasser enheten på en stabil og glatt overflate (bruk kartongen). Vær forsiktig så du ikke skader kontrollene som stikker ut fra koketoppen.
- Skru fast fire fester på koketoppens underside (se bildet) og fiksér koketoppen på arbeidsflaten når den er installert.
- Juster festets posisjon slik at det passer til arbeidsflatens tykkelse.



**Fester må absolutt ikke berøre arbeidsflatens indre overflater.**

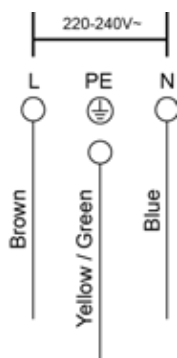
## 8.3 Forsiktighet

1. Koketoppen må installeres av autorisert elektriker. Kontakt oss dersom du trenger hjelp. Ikke utfør installeringen selv.
2. Koketoppen må ikke installeres oppå kjøleutstyr, oppvaskmaskin eller tørketrommel.
3. Den keramiske koketoppen må installeres slik at det kan sikres effektiv varmeavgivning (ellers påvirkes koketoppens driftssikkerhet).
4. Vegg og den induerte varmesonen over arbeidsflaten må være varmebestandige.
5. Laminatplater og lim må også være varmebestandige.
6. Ikke bruk damprens i koketoppens nærhet.
7. Denne keramiske koketoppen må kun koples til en systemimpedans på 0,427 ohm eller lavere. Kontakt din strømleverandør hvis du er usikker på systemimpedansen.

## 8.4 Kople koketoppen til nettspenning

Kople koketoppen til nettspenning iht. relevant standard (bruk énpolig kretsbytter). Se anvisninger for tilkopleing under.

1. Bytte av kabel (skadd kabel eller kabel som byttes av en annen grunn) skal utføres av autorisert elektriker.



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



**Koketoppens underside samt nettleidingen er ikke tilgjengelig etter installering.**



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

Denne enheten er merket iht. WEEE-direktiv 2012/19/EU om avfall som består av eller inneholder elektriske eller elektroniske produkter. Ved å sikre at denne enheten avfallshåndteres på korrekt vis, bidrar du til å forhindre skade på miljøet og menneskers helse, noe som ellers kan bli resultatet hvis det avfallshåndteres feil. Symbolet på produktet indikerer at det ikke kan behandles som vanlig husholdningsavfall. Ta med produktet til en gjenvinningsstasjon og avfallshåndter det som elektrisk/elektronisk avfall.

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



**NO**

# INDHOLD

<b>1. Forord</b>	<b>3</b>
1.1 Sikkerhedsadvarsler	67
1.2 Installation	67
1.2.1 Risiko for elektrisk stød	67
1.2.2 Risiko for skæreskader	67
1.2.3 Vigtige sikkerhedsanvisninger	67
1.3 Drift og vedligeholdelse	68
1.3.1 Risiko for elektrisk stød	68
1.3.2 Sundhedsmæssige risici	68
1.3.3 Risiko for forbrændinger	68
1.3.4 Risiko for skæreskader	69
1.3.5 Vigtige sikkerhedsanvisninger	69
<b>2. Produktintroduktion</b>	<b>70</b>
2.1 Set oppefra	70
2.2 Betjeningspanel	70
2.3 Produktinformation	71
2.4 Enhedens funktion	71
2.5 Inden anvendelse af ny keramisk enhed	71
2.6 Tekniske specifikationer	71
2.7 Energieffektivitet	71
<b>3. Anvendelse af enheden</b>	<b>73</b>
3.1 Touch-knapper	73
3.2 Anvendelige gryder og pander	73
3.3 Anvendelse	74
3.3.1 Start madlavningen	74
3.3.2 Afslut madlavningen	74
3.3.3 Lås knapperne	74
3.3.4 Timerdisplay	75
3.3.5 Overophedningssikring	78
3.3.6 Advarsel om restvarme	78
3.3.7 Standardindstilling for driftstid	78
<b>4. Retningslinjer for madlavning</b>	<b>78</b>
4.1 Madlavningstip	78
4.1.1 Simren, kogning af ris	78
4.1.2 Bruning af bøffer	78
4.1.3 Svitsning	78
<b>5. Varmeindstilling</b>	<b>79</b>
<b>6. Pleje og rengøring</b>	<b>80</b>
<b>7. Tip</b>	<b>81</b>
<b>8. Installation</b>	<b>81</b>
8.1 Installationsudstyr	81
8.2 Inden placering af monteringsklips	84
8.3 Forsigtighed	85
8.4 Tilslut enheden til netspænding	85

# 1. Forord

## 1.1 Sikkerhedsadvarsler

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

## 1.2 Installation

### 1.2.1 Risiko for elektrisk stød

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

### 1.2.2 Risiko for skæreskader

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

### 1.2.3 Vigtige sikkerhedsanvisninger

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

oplysninger.

- Installationsanvisningerne skal følges for at installationen af enheden kan godkendes.
- Denne enhed skal installeres og jordes korrekt af en kvalificeret elektriker.
- Tilslut enheden til en strømkreds der er udstyret med en afbryder som du kan afbryde strømforsyningen med.
- Hvis enheden ikke installeres korrekt, kan garantien og dermed reklamationsretten bortfalde.
- Denne enhed må anvendes af børn fra 8 år og opefter, af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner samt af personer uden erfaring med eller kendskab til enheden hvis de er under opsyn eller instrueres i sikker anvendelse af enheden og forstår de aktuelle risici.
- Børn må ikke lege med enheden. Rengøring og vedligeholdelse af enheden må ikke udføres af børn som ikke er under opsyn.
- Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes servicerepræsentant eller andre kvalificerede personer. En beskadiget ledning udgør en fare.
- Advarsel! Sluk øjeblikkelig enheden hvis der er revner i overfladen. Enheder af glaskeramiske eller lignende materialer beskytter de strømførende komponenter, og der

er derfor risiko for elektrisk stød.

- Anbring ikke metalgenstande som knive, gafler, skeer og låg på enheden. De kan blive meget varme.
- Brug ikke damprenser i nærheden af enheden.
- Rengør ikke enheden ved brug af en damprenser.
- Enheden er ikke beregnet til brug sammen med en ekstern timer eller et separat fjernstyringssystem.
- ADVARSEL! Brandfare! Opbevar ikke genstande på varmezonerne.
- Lad ikke enheden være uden opsyn under madlavning.
- ADVARSEL! Hvis du lader gryder/pander med fedt eller olie stå på enheden uden opsyn, kan der opstå brand. Sluk ALDRIG en brand med vand! Sluk enheden, og tildæk flammerne med for eksempel et låg eller et brandtæppe!

## 1.3 Drift og vedligeholdelse

### 1.3.1 Risiko for elektrisk stød

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

kan det medføre elektrisk stød eller dødsfald.

### 1.3.2 Sundhedsmæssige risici

- Denne enhed opfylder sikkerhedsstandarderne for elektromagnetisme.
- Såfremt du har pacemaker eller andre elektriske implantater, f.eks. insulinpumpe, skal du kontakte din læge eller producenten af implantatet inden du anvender dette apparat. Få vished om at implantatet ikke påvirkes af enhedens elektromagnetiske felt.
- Hvis disse anvisninger ikke følges, kan det medføre dødsfald.

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

### 1.3.3 Risiko for forbrændinger

- Når enheden benyttes, bliver visse af dens komponenter så varme at de kan forårsage forbrændinger.
- Vær forsigtig så du undgår kontakt mellem den keramiske enhed og legemsdele, påklædning eller andre genstande end egnede gryder/pander.
- Sørg for at børn ikke kan komme i nærheden af enheden.

- Håndtag på kasseroller kan blive utroligt varme. Sørg for at kasserollens håndtag ikke er placeret direkte over en tændt varmezone. Anbring håndtagene så børn ikke kan nå dem.
- Hvis disse anvisninger ikke følges, kan det medføre forbrændinger.

### 1.3.4 Risiko for skæreskader

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

### 1.3.5 Vigtige sikkerhedsanvisninger

- Lad aldrig enheden være uden opsyn mens den er i brug. Mad/væske der koger over, forårsager røg og (eventuelt) mad/væskerester der indeholder fedt som kan antændes.
- Anvend ikke enheden som arbejdsbord eller opbevaringsområde.
- Efterlad ingen genstande eller redskaber på enheden.
- Placer ikke magnetiserede genstande, fx kreditkort eller hukommelseskort, eller elektroniske apparater, fx computere eller MP3-afspillere, i nærheden af enheden da de kan blive påvirket af det elektromagnetiske felt.

- Anvend ikke enheden til rumopvarmning.
- Sluk for varmezonerne og enheden straks efter brug i overensstemmelse med anvisningerne i denne håndbog ved hjælp af touch-knapperne. Sæt ikke din lid til at registreringsfunktionen slukker varmezonerne når du flytter gryden/panden.
- Børn må under ingen omstændigheder lege med, sidde på, stå i nærheden af eller kravle på enheden.
- Opbevar ikke genstande der kan vække børns interesse, oppe over enheden. Børn der kravler op på enheden, kan få alvorlige kvæstelser.
- Lad ikke børn være alene eller uden opsyn i det rum hvor enheden anvendes.
- Børn eller personer hvis evne til at anvende enheden er nedsat, må ikke anvende den uden opsyn af en voksen person der kan vejlede dem. Den voksne støtteperson skal sikre at barnet/personen med begrænsede evner kan anvende enheden uden at være til fare for sig selv eller omgivelserne.
- Foretag ingen reparationer af eller komponentudskiftninger i enheden hvis dette ikke anbefales i håndbogen. Alle andre former for service skal udføres af en kvalificeret elektriker.

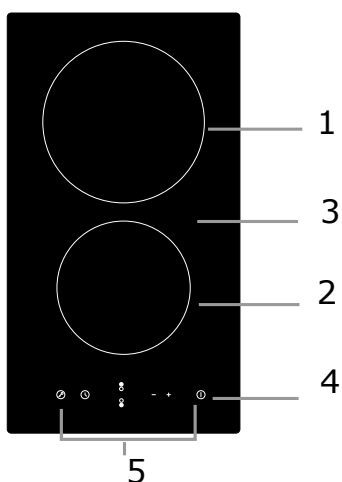
- Anbring ikke tunge genstande på enheden, og pas på ikke at tabe tunge genstande på den.
- Stå ikke på enheden.
- Anvend ikke gryder/pander med beskadigede kanter, og træk ikke gryder/pander hen over den keramiske enhed – glaspladen kan blive beskadiget.
- Anvend ikke ståluld, hårde rengøringsvampe eller andre slibende rengøringsmidler til rengøring af enheden da dette kan ridse glaspladen.
- Denne enhed er beregnet til brug i husholdninger og lignende, for eksempel i personalekøkkener i butikker, på kontorer og andre arbejdspladser, i landbrugskøkkener, af gæster på hoteller, moteller og andre overnatningssteder herunder B&B.
- ADVARSEL! Denne enhed og dens tilhørende dele bliver varme under brug.
- Pas på ikke at komme i kontakt med varmelegemerne.
- Børn under 8 år må kun opholde sig i nærheden af enheden hvis de er under konstant opsyn.

## Tillykke med din nye keramiske enhed!

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

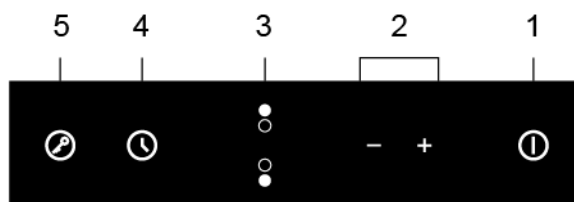
## 2. Produktintroduktion

### 2.1 Set oppefra



1. Varmezone til maks. 1.800 W
2. Varmezone til maks. 1.200 W
3. Glasplade
4. TÆND/SLUK
5. Betjeningspanel

### 2.2 Betjeningspanel



1. TÆND/SLUK
2. Effekt/tidsknapper
3. Tænd/sluk-knapper til varmezoner
4. Timerdisplay
5. Låseknep

## 2.3 Produktinformation

Denne mikrocomputerstyrede keramiske enhed har opvarmning med modstandstråd, er med mikrocomputerstyrede knapper og kan indstilles i mange forskellige effekttilstande, hvilket gør den meget anvendelig til privatbrug. Denne elegante keramiske enhed er både praktisk, sikker og pålidelig.

## 2.4 Enhedens funktion

Den keramiske enhed opvarmes med modstandstråd, og effekten reguleres med touch-knapper der er nemme at benytte.

## 2.5 Inden anvendelse af en ny keramisk enhed

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

## 2.6 Tekniske specifikationer

Madlavningsenhed	CKH2330S
Varmezoner	2 zoner
Netspænding	220–240 V AC, 50 eller 60 Hz
Installeret elektrisk effekt	2.700–3.300 W
Produktmål: b × d × h (mm)	288 × 520 × 55
Indbygningsmål: A × B (mm)	268 × 490

## 2.7 Energieffektivitet

Oplysninger om elektriske enheder til husholdningsbrug i henhold til Kommissionens forordning (EU)

Modelbetegnelse	CKH2330S
Type enhed	Keramisk indbygningsenhed
Antal varmezoner og/eller varmeområder	2
Opvarmningsteknik (induktionsvarmezoner og -varmeområder, strålevarmezoner, kogeplader)	Strålevarmezoner.
For runde varmezoner eller varmeområder: diameter på varmezonen areal (afrundet til nærmeste 5 mm)	Forreste: 16,5 cm Bagerste: 20 cm
Energiforbrug pr. varmezone/varmeområde beregnet pr. kg (EC elektriske husholdningsapparater)	Forreste: 176,4 Wh/kg Bagerste: 181,6 Wh/kg
Energiforbrug pr. enhed beregnet pr. kg (EC elektriske madlavningsapparater)	179 Wh/kg

66/2014.

### Energibesparelse

Følg nedenstående tips for at spare energi ved madlavning.

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



## 3. Anvendelse af enheden

### 3.1 Touch-knapper

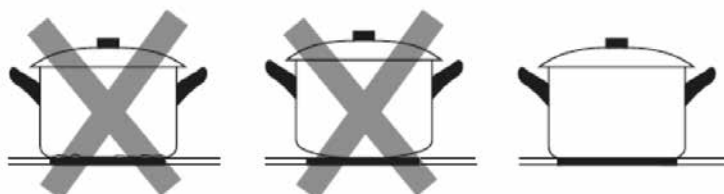
- Disse knapper reagerer på berøring så det er ikke nødvendigt at trykke hårdt på dem.
- Tryk med fingerens blomme, ikke fingerspidsen.
- Når knappen aktiveres, høres et bip.
- Tjek at knapperne er rene og tørre, og at der ikke ligger noget på dem, fx køkkenredskaber eller håndklæder. Selv en tynd vandfilm kan gøre det vanskeligt at anvende knapperne.



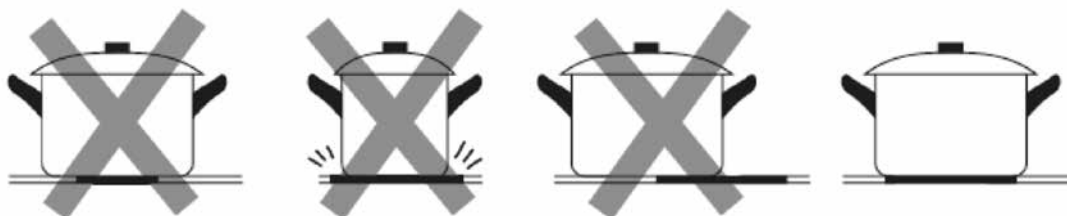
### 3.2 Anvendelige gryder og pander



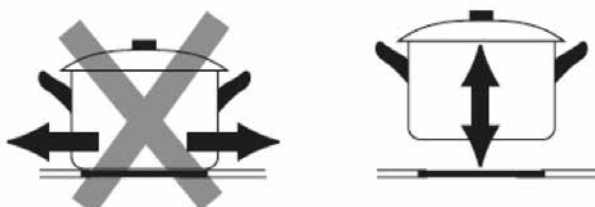
Anvend ikke gryder/pander med skadede kanter eller konveks/konkav bund.



Tjek at grydens/pandens bund er flad, at den ligger plant mod glaspladen, og at den har samme størrelse som varmezonen. Placer altid gryden/panden i midten af varmezonen.



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



## 3.3 Anvendelse

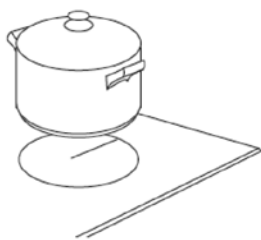
### 3.3.1 Start madlavningen

Når enheden er tændt, bipper den akustiske alarm en gang, og alle indikatorlamper lyser i 1 sekund. Dette markerer at den keramiske enhed er i standby-tilstand. Tryk på TÆND/SLUK, alle lysdioder viser (-).



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

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



Tryk på varmezonens Tænd/sluk-knap.



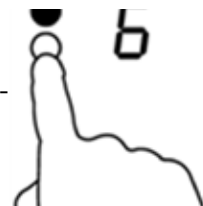
Indstil varmen ved at trykke på (-) eller (+).

- Hvis du ikke vælger en varmeindstilling inden for 1 minut, slukker den keramiske enhed automatisk. Du skal starte fra trin 1 for at tænde den igen.
- Du kan justere varmeindstillingen når som helst under madlavningen.
- Tryk på en af knapperne for at skrue op eller ned for varmen.



### 3.3.2 Afslut madlavningen

Tryk på knappen for den varmezone du vil slukke.



Sluk for varmezonen ved at skrue varmen ned på (0) eller ved at trykke på (-) og (+) samtidig.



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



Pas på at du ikke kommer i kontakt med meget varme flader. Symbolet (H) vises i varmezonen når den er for varm til at røre ved. Symbolet forsvinder når overfladen er afkølet til en sikker temperatur. Du kan anvende varmezonen som fortsat er varm, til at opvarme en anden gryde eller pande. På den måde sparer du energi.



### 3.3.3 Lås knapperne

- Knapperne kan låses for at forhindre at for eksempel børn ved en fejl tænder varmezonen.
- Når knapperne er låst, er det kun funktionen TÆND/SLUK der fungerer.

Lås knapperne	
Tryk på låsesymbolet	Timerdisplayet viser (Lo).
Lås knapperne op	
Tjek at den keramiske enhed er tændt. Tryk på låsesymbolet i et par sekunder.	



Når enheden er i låst tilstand, er det kun funktionen TÆND/SLUK der fungerer (1). I en nødsituation kan du altså altid slukke den keramiske enhed ved at trykke på TÆND/SLUK (1). Inden du benytter den keramiske enhed igen, skal du dog låse den op.

### 3.3.4 Timerdisplay

Du kan anvende timeren på to forskellige måder:

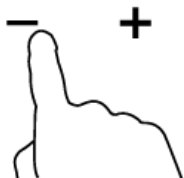
- som minutur. I så fald afbrydes varmezonerne ikke når timeren når den indstillede tid.
  - til at slukke for en eller flere varmezoner når den indstillede tid er gået.
- Maks. tidsindstilling på timer: 99 minutter.

#### a) Brug timeren som minutur hvis du ikke vælger en varmezone

Tjek at enheden er startet, og at mindst en varmezone er tændt.

OBS! Du kan også benytte minuturet selvom du ikke har valgt en varmezone.

Tryk på timerdisplayet (timerdisplayet blinker). Tryk på (-) eller (+) for at ændre timerindstillingen. Indikatoren for minuturet begynder at blinke i timerdisplayet.

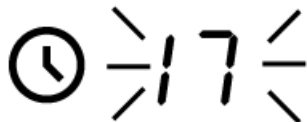


Tryk på (-) og (+) samtidig for at afbryde timeren. (-) vises i minut-

displayet.



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



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



Tip:

- Tryk på (-) eller (+) en gang for at reducere eller øge med 1 minut.
- Hold (-) eller (+) inde for at reducere eller øge med intervaller på 10 minutter.
- Hvis timeren indstilles på mere end 99 minutter, begynder den igen fra 0 minutter.

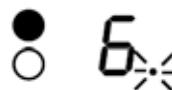
## b) Indstil timeren til at slukke for en eller flere varmezoner

Tryk på den zone du vil slukke for.



Obs!

a) Det røde punkt ved siden af effektindikatoren tænder og angiver at zonen er valgt.



Tryk på timerdisplayet, det viser nu 10.



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

c) Følg ovenstående fremgangsmåde også for at indstille to zoner.

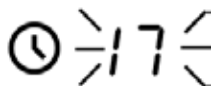
Indstil tiden ved at trykke på (-) eller (+) på timerens knapper



Tryk på (-) og (+) samtidig for at afbryde timeren (--visas i minutdisplayet).



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



Når tilberedningstiden udløber, slukker varmezonen automatisk. Displayet viser et (H), hvilket angiver at zonen er varm.



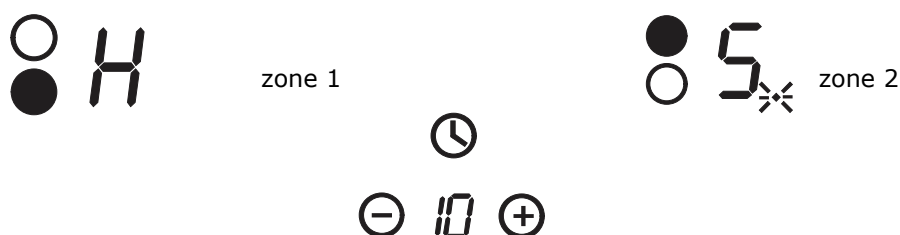
## Indstil timeren til at slukke en eller flere varmezoner

a) Hvis mere end en varmezone benytter denne funktion, viser timerdisplayet den korteste tid. Eksempel: hvis zone 1 er indstillet på 5 minutter, og zone 2 på 15 minutter, viser timerdisplayet 5.

OBS! Det røde punkt ved siden af effektknappen blinker.



b) Når den indstillede tid på timeren er gået, slukker varmezonen. Når zonen er blevet slukket, vises den nye korteste tidsindstilling, og punktet for zonen blinker.



c) Når tilberedningstiden er gået, slukker varmezonen automatisk.



Obs!

1. Det røde punkt ved siden af effektindikatoren tænder og angiver, at zonen er valgt.



2) For at ændre tiden når timeren er indstillet, skal du starte fra trin 1 igen.

### 3.3.5 Overophedningssikring

En temperatursensor muliggør overvågning af temperaturen inde i den keramiske enhed. Hvis den registrerer at temperaturen er for høj, slukker den keramiske enhed automatisk.

### 3.3.6 Advarsel om restvarme

Enheden bliver ikke straks kølig når den slukkes efter at have været brugt i en længere periode. Symbolet (H angiver at enheden er varm, og at du ikke bør røre ved den).

### 3.3.7 Standardindstilling af driftstid

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

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

## 4. Retningslinjer for madlavning



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

### 4.1 Madlavningstip

- Sænk temperaturindstillingen når grydens/pannens indhold begynder at koge.
- Hvis du bruger låg, kan du forkorte tilberedningstiden og spare energi fordi varmen bevares.
- Brug kun den nødvendige mængde væske eller fedtstof til tilberedningen. Unødvendigt store mængder væske forlænger tilberedningstiden.
- Start med at tilberede maden på høj varme, og skru efterhånden ned for varmen når maden er færdig.

#### 4.1.1 Simren, kogning af ris

- Når temperaturen er cirka 85 °C, simrer grydens indhold. Boblerne frigøres lidt efter lidt fra bunden og stiger op til overfladen. Med denne tilberedningsmetode bliver maden rigtig god og veltillavet fordi smagen udvikler sig uden at maden koges for meget. Mad der kan tilberedes på denne måde, er suppe, gryderetter og æggebaseret/meljævnet sovs.
- Ved visse typer madlavning, herunder kogning af ris ved absorberingsmetoden, kan det være nødvendigt med en noget højere varme end den laveste indstilling. På den måde sikrer du at maden tilberedes korrekt på den anbefalede tid.

#### 4.1.2 Bruning af bøffer

Tilberedning af velsmagende bøffer:

1. Lad kødet hvile ved rumtemperatur ca. 20 minutter inden tilberedningen.
2. Opvarm en tykbundet stegepande.
3. Pensl bøffen på begge sider med olie. Kom lidt olie i den varme stegepande, og læg bøffen i.
4. Vend kun bøffen en gang under tilberedningen. Den præcise tilberedningstid afhænger af bøffens tykkelse, og af hvor gennemstegt du vil have den. Tilberedningstiden kan variere mellem 2 og 8 minutter på hver side. Tryk på bøffen for at mærke hvor gennemstegt den er – jo fastere, desto mere gennemstegt er den.
5. Lad bøffen hvile nogle minutter i den varme stegepande så den bliver mør.

#### 4.1.3 Svitsning

1. Anvend en wokpande med flad bund eller en stor stegepande beregnet til keramiske enheder.
2. Læg alle ingredienser og alt udstyr frem. Svits maden hurtigt (lynstegning). Hvis du skal svitse store portioner mad, bør du dele ingredienserne i flere mindre portioner.
3. Forvarm stegepanden kortvarigt, og hæld to spiseskeer olie i.
4. Start altid med kødet hvis du skal tilberede flere forskellige råvarer. Læg det stegte kød til side, og hold det varmt.
5. Svits grønsagerne. Når de er varme, men stadig sprøde, skrues du ned for varmen på varmezonen, lægger kødet i stegepanden og tilsætter sovsen.
6. Bland forsigtigt ingredienserne, og tjek at de er gennemvarme inden du tager stegepanden af enheden.

## 5. Varmeindstilling

Indstillingerne nedenfor skal kun ses som retningslinjer. Den præcise indstilling afhænger af flere forskellige faktorer som fx typen af gryde/pande og mængden der tilberedes. Prøv dig frem for at finde den bedst mulige indstilling for den keramiske enhed.

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

## 6. Pleje og rengøring

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



## 7. Tip

Problem	Mulig årsag	Udbedring
Den keramiske enhed tænder ikke.	Ingen strømforsyning.	Kontroller at den keramiske enhed er tilsluttet strømforsyningen, og at spændingen er slået til. Tjek om der strømafbrydelse i huset. Kontakt en kvalificeret elektriker når du har kontrolleret at der ikke er strømafbrydelser eller lignende problemer.
Touch-knapperne reagerer ikke.	Knapperne er låst.	Lås knapperne op. Se anvisningerne i afsnittet Lås knapperne.
Touch-knapperne er svære at få til at virke.	Årsagen kan være at der ligger en tynd vandfilm på knapperne, eller at du trykker med fingerspidserne.	Sørg for at touch-knapperne er tørre, og at du trykker med fingerblommen.
Glasset er ridset.	Gryden/panden har ujævne kanter. Der benyttes uhensigtsmæssige slibende rengøringssvampe eller uegnede rengøringsmidler til rengøring af enheden.	Brug gryder/pander med flad og jævn bund. Se afsnittet Anvendelige gryder og pander. Se afsnittet Pleje og rengøring.
Visse gryder/pander afgiver en knitrende eller smældende lyd når de bruges.	Dette kan skyldes grydens/pandens konstruktion. Den kan være fremstillet af forskellige metaller der vibrerer forskelligt.	Det er normalt at gryden/panden afgiver lyde, og er ikke et tegn på fejl.

## 8. Installation

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

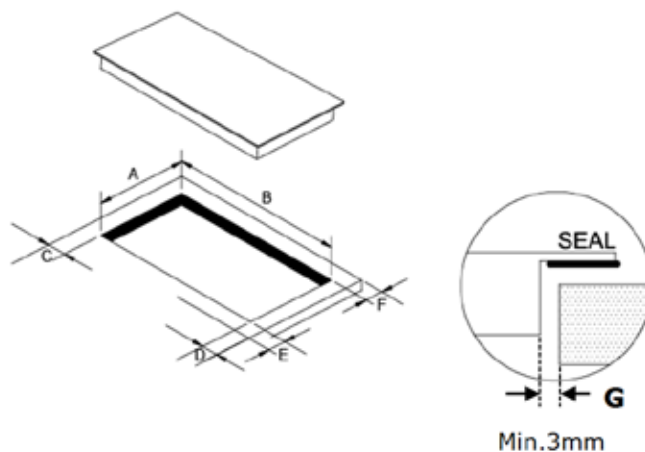
### 8.1 Installationsudstyr

1. Skær et hul i bordpladen med de mål der angives på tegningen.

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

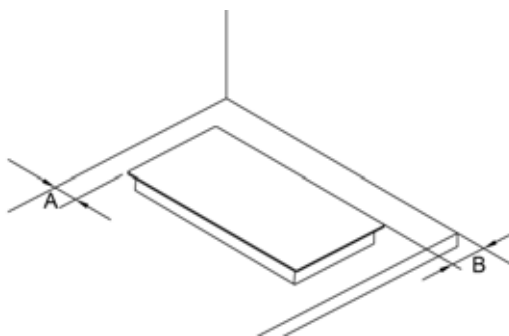


Obs! Sikkerhedsafstanden mellem enhedens sider og bordpladens indre flader skal være mindst 3 mm.



A	B	C	D	E	F	G
268 mm	490 mm	Min. 50 mm	Min. 50 mm	Min. 50 mm	Min. 50 mm	Min. 3 mm

2. Den keramiske enhed kan monteres oven over et skab. Kontroller at den monteres vandret. Se nedenfor:

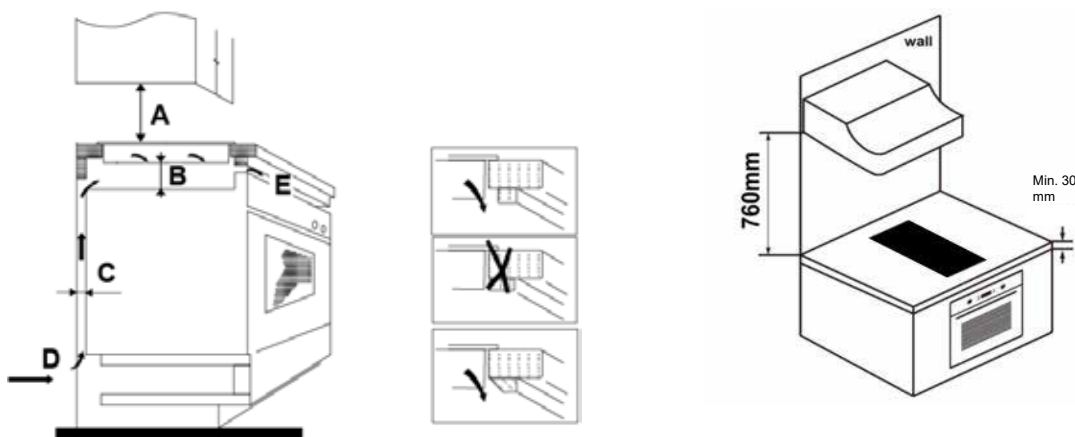


A	B
Min. 50 mm	Min. 50 mm

Kontroller at den keramiske enhed er korrekt ventileret, og at hverken ind- eller udgående luftdyser er blokeret. Kontroller at den keramiske enhed er i funktionsdygtig stand. Se nedenfor.



Obs! Sikkerhedsafstanden mellem enhed og overskab skal være mindst 760 mm.

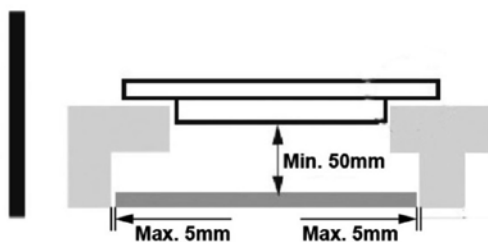


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	Min. 50	Min. 20	Indgående luftdyse	Udgående luftdyse: 5 mm

# ADVARSEL!

## Sørg for at ventilationen er tilstrækkelig

Kontroller at den keramiske enhed er korrekt ventileret, og at hverken ind- eller udgående luftdyser er blokeret. For at undgå utilsigtet kontakt med enhedens varme underside eller elektrisk stød mens den er tændt, skal der monteres en træindsats der fastgøres med skruer, i en afstand af mindst 50 mm fra enhedens underside. Følg anvisningerne nedenfor.



---

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

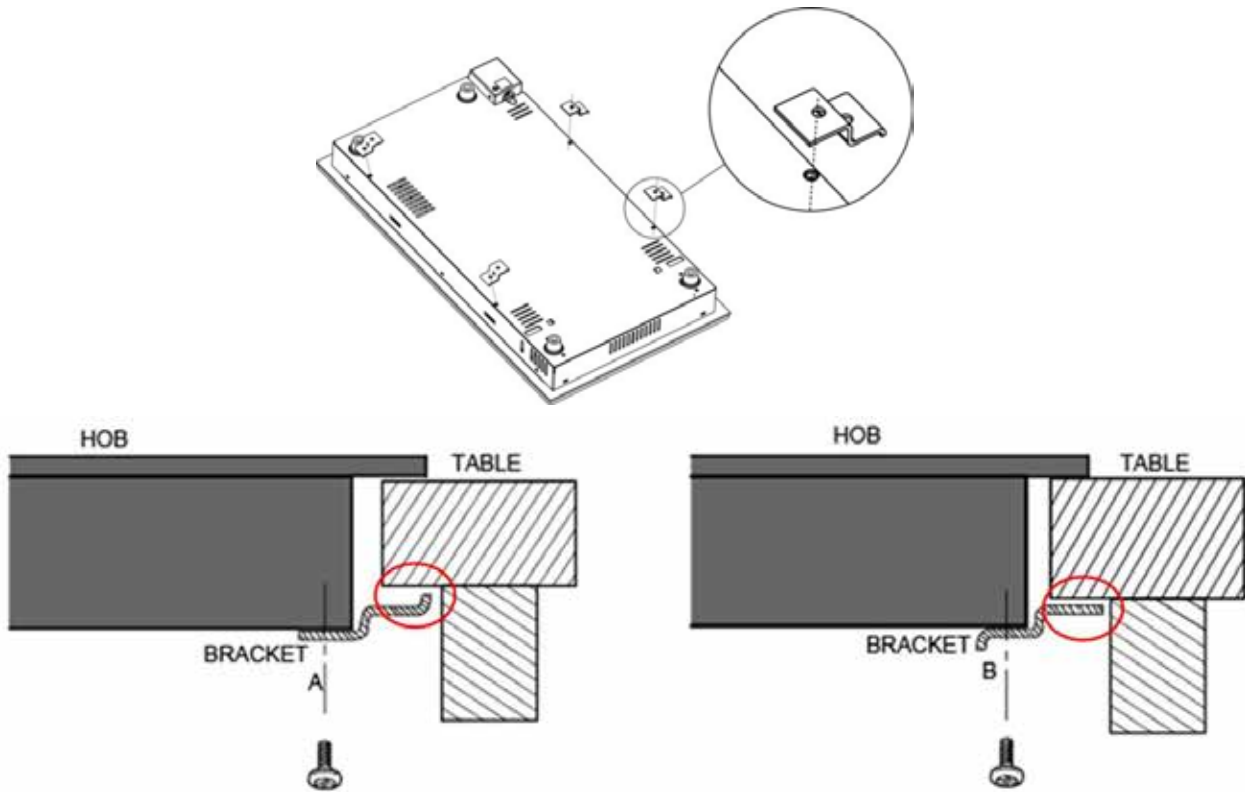
---



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

## 8.2 Inden placering af monteringsklips

- Placer enheden på en stabil og jævn flade (brug papæskes). Pas på at du ikke beskadiger betjeningsanordningen der stikker ud fra enheden.
- Skru de fire monteringsklips fast på enhedens underside, se billedet, og fastgør enheden til bordpladen efter at enheden er installeret.
- Juster klipsenes stilling så de passer til bordpladens tykkelse.



**Klipsene må under ingen omstændigheder røre ved bordpladens indvendige overflader.**

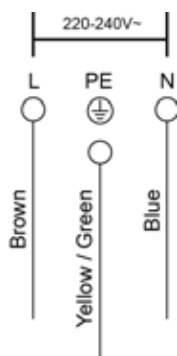
## 8.3 Forsigtighed

1. Den keramiske enhed skal installeres af en kvalificeret elektriker. Kontakt os hvis du har brug for hjælp. Udfør ikke installationen selv.
2. Den keramiske enhed må ikke monteres oven på køleudstyr, opvaskemaskine eller tørretumbler.
3. Den keramiske enhed skal installeres så der sikres god varmeafledning. I modsat fald kan det påvirke apparatets driftssikkerhed i negativ retning.
4. Væggene og den inducerede varmezone oven over arbejdsfladen skal være varmebestandige.
5. Også laminatplader og lime skal være varmebestandige.
6. Brug ikke damprenser i nærheden af enheden.
7. Denne keramiske enhed må kun tilsluttes til netspænding med systemimpedans på 0,427 ohm eller lavere. Kontakt dit elselskab hvis du er usikker på systemimpedansen.

## 8.4 Tilslut enheden til netspænding

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

1. Udskiftning af kabel. Hvis kablet er beskadiget eller skal udskiftes af anden årsag, skal udskiftningen udføres af en kvalificeret elektriker.



2. Hvis enheden skal tilsluttes direkte til netspænding, skal der installeres en flerpolet afbryder. Min. afstand mellem stikkene: 3 mm.
3. Det er montørens ansvar at sikre at alle elektriske tilslutninger er udført korrekt, og at de overholder de gældende sikkerhedsforskrifter.
4. Ledningen må ikke bøjes eller klemmes.
5. Kontroller ledningen regelmæssigt! Hvis den skal udskiftes, skal arbejdet udføres af en kvalificeret elektriker.



**Enhedens underside samt ledningen er ikke tilgængelige efter installationen.**



**BORTSKAFFELSE:**  
**Bortskaf ikke produktet som usorteret kommunalt affald. Sørg for at alt eventuelt affald indleveres på en genvindingsstation.**

Denne enhed er mærket i henhold til WEEE-direktivet 2012/19/EU om affald der består af eller indeholder elektriske eller elektroniske produkter. Ved at sikre at denne enhed bortskaffes på korrekt vis, er du med til at værne om både miljø og mennesker og til at undgå de skader der ellers kan blive konsekvensen af forkert bortskaffelse. Symbolet på produktet angiver at det ikke må behandles som almindeligt husholdningsaffald. Aflever produktet på en genbrugsstation, og bortskaf det som elektrisk/elektronisk affald.

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



# SISÄLLYSLUETTELO

<b>1. Alkusanat</b>	<b>89</b>
1.1 Turvallisuusvaroitukset	89
1.2 Asennus	89
1.2.1 Sähköiskun vaara	89
1.2.2 Viiltohaavojen vaara	89
1.2.3 Tärkeitä turvallisuusohjeita	89
1.3 Käyttö ja kunnossapito	90
1.3.1 Sähköiskun vaara	90
1.3.2 Terveysvaara	90
1.3.3 Palovammojen vaara	90
1.3.4 Viiltohaavojen vaara	91
1.3.5 Tärkeitä turvallisuusohjeita	91
<b>2. Tuotteen kuvaus</b>	<b>93</b>
2.1 Näkymä yläpuolelta	93
2.2 Ohjauspaneeli	93
2.3 Tuotetiedot	94
2.4 Laitteen toiminta	94
2.4 Ennen uuden keraamisen keittotason käyttöä	94
2.6 Tekniset tiedot	94
2.7 Energiatehokkuus	94
<b>3. Laitteen käyttäminen</b>	<b>95</b>
3.1 Kosketuspainikkeet	95
3.2 Sopivat keittoastiat	95
3.3 Käyttö	96
3.3.1 Ruoanvalmistuksen aloittaminen	96
3.3.2 Ruoanvalmistuksen lopettaminen	96
3.3.3 Painikkeiden lukitseminen	96
3.3.4 Ajastinnäyttö	97
3.3.5 Ylikuumenemissuoja	100
3.3.6 Varoitus jälkilämmöstä	100
3.3.7 Tehdasasetettu katkaisuaika	100
<b>4. Ohjeita ruoanvalmistukseen</b>	<b>100</b>
4.1 Ruoanvalmistusvinkkejä	100
4.1.1 Haudutus, riisin keittäminen	100
4.1.2 Pihvin kypsentyminen	100
4.1.3 Ruoan nopea kypsennys paistamalla	100
<b>5. Lämpötilan säätö</b>	<b>101</b>
<b>6. Puhdistus ja hoito</b>	<b>102</b>
<b>7. Vinkkejä</b>	<b>103</b>
<b>8. Asennus 17</b>	
8.1 Asennusvarusteet	103
8.2 Ennen kiinnikkeiden sijoittamista	106
8.3 Ole varovainen	107
8.4 Keittotason liittäminen sähköverkkoon	107



# 1. Alkusanat

## 1.1 Turvallisuusvaroitukset

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

## 1.2 Asennus

### 1.2.1 Sähköiskun vaara

- Irrota laite sähköverkosta ennen sille tehtäviä korjaus- tai huoltotöitä.
- Laitteen maadoittaminen on sekä välttämätöntä että lakisääteinen vaatimus.
- Kiinteistön sähköverkkoon liittyviä töitä saa tehdä vain pätevä sähköasentaja.
- Jos näitä ohjeita ei noudateta, seurauksena voi olla sähköisku tai kuolema.

### 1.2.2 Viiltohaavojen vaara

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

### 1.2.3 Tärkeitä turvallisuusohjeita

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

- Laitteen asentaminen hyväksyttävällä tavalla edellyttää näiden asennusohjeiden noudattamista.
- Laitteen asennus ja maadoitus on annettava pätevän sähköasentajan tehtäväksi.
- Liitä laite virtapiiriin, joka on varustettu erotuskytkimellä, jolla voit katkaista verkkojännitteen.
- Jos laitetta ei asenneta oikein, takuu voi raueta ja oikeus takuuvaatimuksiin voidaan mitätöidä.
- Laite sopii vähintään 8-vuotiaiden lasten sekä sellaisten henkilöiden käyttöön, joiden liikuntakyky, aistit tai henkiset kyvyt ovat heikentyneet, tai kokemattomien henkilöiden käyttöön, kunhan heitä valvotaan tai heille opastetaan laitteen turvallinen käyttö ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa suorittaa laitteen puhdistustöitä ilman valvontaa.
- Jos verkkojohto on vahingoittunut, valmistajan, valmistajan huoltoedustajan tai vastaavan pätevyyden omaavan henkilön on vaihdettava se uuteen (vahingoittunut verkkojohto muodostaa vaaran).
- Varoitus! Kytke laite välittömästi pois päältä, jos keittotason pinnassa on halkeamia (keraaminen lasi tai vastaava materiaali suojaa sähköä johtavia komponentteja ja halkeama voi sen vuoksi aiheuttaa

sähköiskun).

- Älä aseta veitsiä, haarukoita, lusikoita, kansia tai muita metalliesineitä keittotasolle (ne voivat kuumentua erittäin voimakkaasti).
- Älä käytä höyrypuhdistinta laitteen lähellä.
- Älä puhdisti keittotasoa höyrypuhdistimella.
- Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kauko-ohjausjärjestelmällä.
- VAROITUS! Tulipalon vaara! Älä säilytä esineitä keittoalueilla.
- Älä jätä laitetta ilman valvontaa käytön aikana.
- VAROITUS! Jos jätät rasvaa tai öljyä sisältävän keittoastian ilman valvontaa keittotasolle, astian sisältö voi syttyä palamaan. ÄLÄ KOSKAAN sammuta paloa vedellä! Kytke laite pois päältä ja tukahduta liekit esimerkiksi kannella tai palopeitteellä!

## 1.3 Käyttö ja kunnossapito

### 1.3.1 Sähköiskun vaara

- Älä käytä keittotasoa, jos se on rikkoutunut tai siinä on halkeamia. Katkaise välittömästi virta (seinäkatkaisin), jos keittotason pinta rikkoutuu tai halkeilee. Ota yhteys pätevään sähköasentajaan.
- Katkaise keittotason virta, ennen kuin puhdistat tai huollat sitä.
- Jos näitä ohjeita ei noudateta,

seurauksena voi olla sähköisku tai kuolema.

### 1.3.2 Terveysvaara

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

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

### 1.3.3 Palovammojen vaara

- Kun laitetta käytetään, sen tietyt komponentit kuumenevat niin voimakkaasti, että ne voivat aiheuttaa palovamman.
- Varo koskemasta keraamiseen keittotasoon kehollasi, vaatteillasi tai muulla esineellä kuin sopivalla keittoastialla.
- Varmista, että lapset eivät tule lähelle laitetta.

- Kattiloiden kahvat voivat kuumentua erittäin voimakkaasti. Varmista, etteivät kattiloiden kahvat ole suoraan päälle kytketyn keittoalueiden yläpuolella. Aseta kahvat niin, etteivät lapset pääse niihin käsiksi.
- Jos näitä ohjeita ei noudateta, voi seurauksena olla palovamma.

### 1.3.4 Viiltohaavojen vaara

- Keittotason kaapimen terä tulee esiin, kun sen turvasuojus vedetään taakse. Ole erittäin varovainen, kun käytät kaavinta, ja säilytä sitä aina lasten ulottumattomissa.
- Huolimattomuus aiheuttaa viiltohaavojen vaaran.

### 1.3.5 Tärkeitä turvallisuusohjeita

- Älä koskaan jätä laitetta ilman valvontaa, kun sitä käytetään. Ylikiehuminen aiheuttaa savua ja (mahdollisesti) roiskeita, jotka sisältävät rasvaa, joka voi syttyä palamaan.
- Älä käytä laitetta työ- tai säilytystasona.
- Älä jätä mitään esineitä tai työvälineitä laitteen päälle.
- Älä aseta mitään magnetisoituneita esineitä (esimerkiksi luottokortteja, muistikortteja) tai elektronisia laitteita (esimerkiksi tietokoneita, MP3-soittimia) lähelle laitetta, sillä laitteen sähkömagneettiset kentät voivat vaikuttaa niihin.
- Älä käytä laitetta huoneen lämmitämiseen.

- Kytke keittoalueet ja keittotaso pois päältä heti käytön jälkeen tämän käyttöohjeen ohjeiden mukaisesti (kosketuspainikkeilla). Älä luota siihen, että tunnistustoiminto kytkee keittoalueet pois päältä, kun poistat keittoastian.
- Lapset eivät koskaan saa leikkiä laitteella, istua sen päällä, olla sen lähellä tai kiivetä laitteen päälle.
- Älä säilytä laitteen yläpuolella esineitä, jotka herättävät lasten mielenkiinnon. Jos lapset kiipeävät induktiokeittotasolle, he voivat vahingoittua vakavasti.
- Älä jätä lapsia yksin tai ilman valvontaa huoneeseen, jossa laitetta käytetään.
- Lapset tai henkilöt, joiden alentunut toimintakyky vaikuttaa heidän kykyynsä käyttää laitetta, eivät saa käyttää laitetta ilman aikuisen henkilön valvontaa ja opastusta. Aikuisen, opastavan henkilön täytyy varmistaa, että lapsi tai henkilö, jonka kyky käyttää laitetta on alentunut, pystyy käyttämään laitetta ilman, että siitä aiheutuu vaaraa hänelle itselleen tai ympäristölle.
- Älä tee laitteelle minkäänlaisia korjauksia tai vaihda mitään sen komponentteja, ellei sitä suositella käyttöohjeessa. Kaiken muun huollon saa tehdä vain pätevä sähköasentaja.
- Älä aseta tai pudota mitään raskaita esineitä keittotasolle.
- Älä seiso keittotasolla.

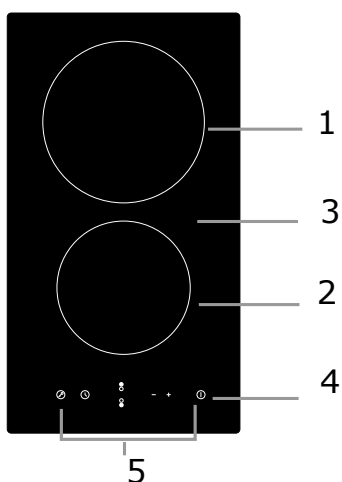
- Älä käytä reunoiltaan rikkoutunutta keittoastiaa, äläkä vedä keittoastiaa keraamisella keittotasolla – lasipinta voi vioittua.
- Älä käytä teräsvillaa, kovia keittösieniä tai muita hiovia puhdistusaineita keittotason puhdistukseen (sen lasipinta voi naarmuuntua).
- Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa ja vastaavissa käyttökohteissa, kuten esimerkiksi: henkilökunnan keittiössä myymälöissä, toimistoissa ja muilla työpaikoilla, maatiloilla sekä vieraiden käyttöön hotelleissa, motelleissa ja muissa asumisympäristöissä ja B&B-majoituspaikoissa.
- VAROITUS! Tämä laite ja sen helppopääsyiset osat kuumenevat käytön aikana.
- Varo koskemasta lämpövastukseen.
- Alle 8-vuotiaat lapset saavat olla laitteen lähellä vain jatkuvasti valvottuina.

## Onnittelut uudesta keraamisesta keittotasostasi!

Suosittellemme, että luet tämän käyttö- ja asennusohjeen huolellisesti ymmärtääksesi, miten laite asennetaan ja miten sitä käytetään oikealla tavalla. Katso asennusluvusta tiedot siitä, miten asennus on tehtävä. Lue kaikki turvallisuusohjeet huolellisesti ennen käyttöä ja säilytä tämä käyttö- ja asennusohje vastaisen varalle.

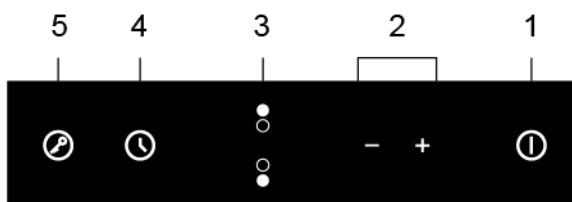
## 2. Tuotteen kuvaus

### 2.1 Näkymä yläpuolelta



1. Keittoalue, maks. 1800 W
2. Keittoalue, maks. 1200 W
3. Lasilevy
4. Virtakatkaisin
5. Käyttöpaneeli

### 2.2 Ohjauspaneeli



1. Virtakatkaisin
2. Tehosäädin/Ajastin
3. Keittoalueiden valintapainikkeet
4. Ajastinnäyttö
5. Lukituspainike

## 2.3 Tuotetiedot

Tässä keraamisessa keittotasossa on lämpövastuksilla lämpiävät ja mikrotietokoneohjauksella säätävät keittoalueet, joissa on useita tehoasentoja, mikä tekee siitä erittäin käyttökelpoisen kotona. Tämä upea keraaminen keittotasoo on sekä kätevä, turvallinen että luotettava.

## 2.4 Laitteen toiminta

Keraaminen keittotasoo lämpiää lämpövastuksilla, ja sen tehoa säädetään helppokäyttöisillä kosketuspainikkeilla.

## 2.5 Ennen uuden keraamisen keittotason käyttöä

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

## 2.6 Tekniset tiedot

Keittotasoo	CKH2330S
Keittoalueet	2 aluetta
Verkköjännite	220–240 VAC, 50 tai 60 Hz
Kokonaisteho	2700–3300 W
Tuotteen mitat: l × s × k (mm)	288 × 520 × 55
Sijoitusmitat: A × B (mm)	268 × 490

## 2.7 Energiatohokkuus

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

Malli	CKH2330S
Keittotason tyyppi	Integroitu keraaminen keittotasoo
Lämpövyöhykkeiden ja/tai -alueiden lukumäärä	2
Lämmitystekniikka (induktiolämpövyöhykkeet ja -alueet, säteilylämpövyöhykkeet, liesilevyt)	Säteilylämpövyöhykkeet.
Pyöreiden lämpövyöhykkeiden tai -alueiden osalta: keittoalueen pinnan halkaisija (pyörästettynä lähimpään 5 mm:iin).	Etu: 16,5 cm Taka: 20 cm
Kunkin lämpövyöhykkeen tai -alueen energiankulutus kilogrammaa kohti (EY sähköiset keittövarusteet)	Etu: 176,4 Wh/kg Taka: 181,6 Wh/kg
Keittolevyn energiankulutus kilogrammaa kohti (EY sähköiset keittölevyt)	179 Wh/kg

## Energiansäästö

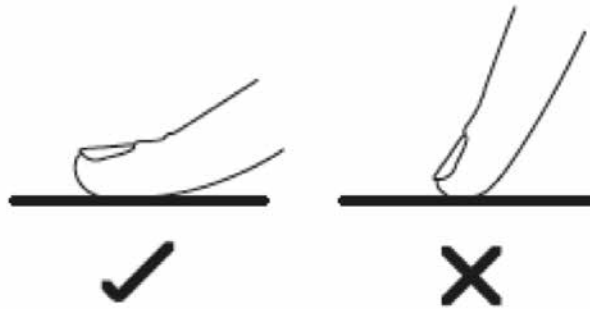
Noudata seuraavia ohjeita säästäaksesi energiaa ruokaa valmistaessasi.

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

## 3. Laitteen käyttäminen

### 3.1 Kosketuspainikkeet

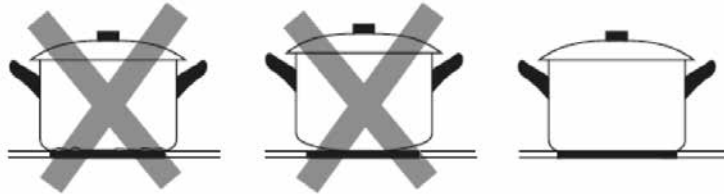
- Nämä kytkimet reagoivat kosketukseen, joten niitä ei tarvitse painaa voimakkaasti.
- Paina sormenpäällä, ei sormenkärjellä.
- Painikkeen aktivoitumisen merkiksi kuuluu piip-ääni.
- Varmista, että painikkeet ovat puhtaat ja kuivat ja ettei niiden päällä ole mitään (esimerkiksi työvälineitä tai käsipyyhkeitä). Ohutkin vesikalvo voi vaikeuttaa painikkeiden käyttöä.



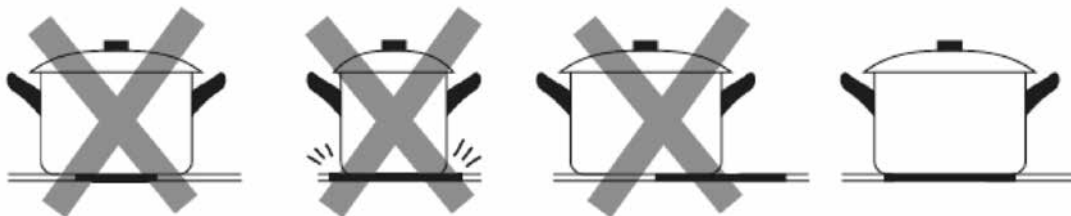
### 3.2 Sopivat keittoastiat



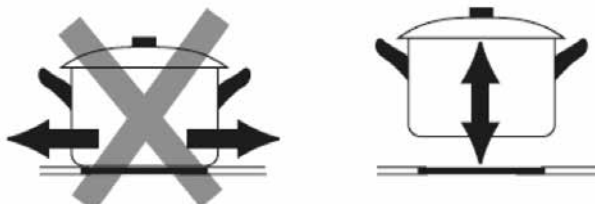
Älä käytä reunoiltaan vioittuneita tai kupera- tai koverapohjaisia keittoastioita.



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



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



## 3.3 Käyttö

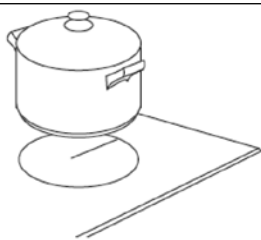
### 3.3.1 Ruoanvalmistuksen aloittaminen

Kun keittotaso on kytketty päälle, kuuluu yksi piip-äänimerkki ja kaikki merkkivalot syttyvät 1 sekunniksi (tämä ilmaisee, että keraaminen keittotaso on valmiustilassa). Paina virtapainiketta (kaikissa valodiodeissa näkyy (-)).

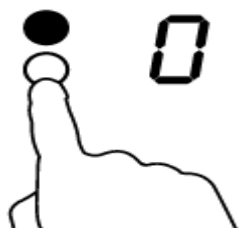


Sijoita sopiva keittoastia keittoalueelle, jota haluat käyttää.

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



Paina keittoalueen valintapainiketta.



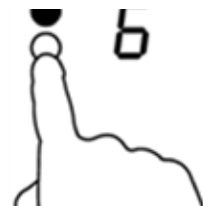
Aseta lämpö painamalla painiketta (-) tai (+).

- Jos et valitse lämpöasetusta 1 minuutin kuluessa, keraaminen keittotaso kytkeytyy automaattisesti pois päältä. Kytkeäksesi sen uudelleen päälle palaa vaiheeseen 1.
- Voit säätää lämpöasetusta milloin tahansa ruoanvalmistuksen aikana.
- Voit lisätä tai vähentää lämpöä painamalla jotakin näistä painikkeista.



### 3.3.2 Ruoanvalmistuksen lopettaminen

Paina sen keittoalueen valintapainiketta, jonka haluat kytkeä pois päältä.



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



Kytke koko keittotaso pois päältä painamalla virtapainiketta.



Varo koskemasta kuumiin pintoihin.

Symboli (H) näkyy keittoalueella, kun se on liian lämmin koskettavaksi. Symboli häviää, kun pinta on jäähtynyt turvalliseen lämpötilaan. Voit käyttää keittoaluetta, joka on edelleen lämmin, toisen keittoastian lämmittämiseen (näin säästät energiaa).





### 3.3.3 Painikkeiden lukitseminen

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

Painikkeiden lukitseminen	
Paina lukitussymbolia	Ajastinnäytössä näkyy (Lo)
Painikkeiden lukituksen avaaminen	
Varmista, että keraaminen keittotaso on kytketty päälle. Paina lukitussymbolia muutaman sekunnin ajan.	



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



### 3.3.4 Ajastinnäyttö

Voit käyttää ajastinta kahdella eri tavalla:

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

#### a) Käytä ajastinta minuuttilaskurina jos et valitse mitään keittoaluetta

Varmista, että keittotaso on kytketty päälle ja että vähintään yksi keittoalueista on päällä.

HUOM! Voit käyttää minuuttilaskuria, vaikkeet olisi valinnut yhtään keittoaluetta.

Paina ajastinpainiketta uudestaan (ajastimen ilmaisinvilkkuu). Voit muuttaa ajastinasetusta painamalla (-) tai (+). Minuuttilaskurin merkkivalo alkaa vilkkua ajastinnäytössä.

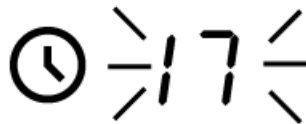


(Voit pysäyttääksesi ajastimen painamalla painikkei-



ta (-) ja (+) yhtä aikaa (- näkyy minuuttinäytössä).

Ajastimen laskenta alkaa heti, kun aika on asetet-



tu. Näyttö näyttää jäljellä olevan ajan ja ajastinnäyttö vilkkuu 5 sekuntia.



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

Vinkki:

- Voit lyhentää tai pidentää aikaa 1 minuutilla painamalla kerran ajastimen painiketta (-) tai (+).
- Voit lyhentää tai pidentää aikaa 10 minuutilla painamalla ajastimen painiketta (-) tai (+) yhtäjaksoisesti.
- Jos ajastimen ajaksi asetetaan yli 99 minuuttia, se aloittaa laskennan uudestaan 0 minuutista.

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

Paina sen alueen painiketta, jolle haluat asettaa



ajastimen.

Paina ajastinpainiketta (ajastimen ilmaisin näyttää

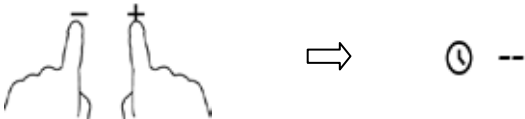


10).



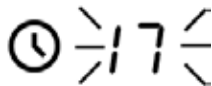
Aseta aika painamalla ajastinsäätimen painiketta (-) tai (+).

Voit pysäyttää ajastimen painamalla painikkeita (-)



ja (+) yhtä aikaa (-- näkyy minuuttinäytössä).

Ajastin alkaa laskea taaksepäin heti, kun aika on



asetettu. Näyttö näyttää jäljellä olevan ajan ja ajastinnäyttö vilkkuu 5 sekuntia.

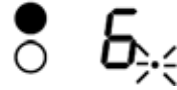
Kun valmistusaika loppuu, keittoalue kytkeytyy



automaattisesti pois päältä (näytössä näkyy H sen merkiksi, että alue on lämmin).

Huom!

a) Tehoilmaisimen vieressä oleva punainen piste syttyy sen merkiksi, että alue on valittu.



b) Muuttaaksesi ajastimeen asetettua aikaa palaa vaiheeseen 1.

c) Seuraa yllä olevia ohjeita myös kahden muun alueen asettamiseksi.

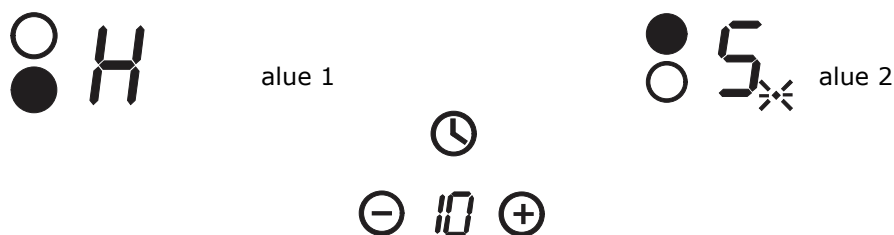
## Yhden tai useamman keittoalueen kytkeminen pois päältä ajastimella

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

HUOM! Tehoilmaisimen vieressä oleva punainen piste vilkkuu.



b) Kun ajastimen aika on kulunut, keittoalue kytkeytyy pois päältä. Alueen kytkeydyttyä pois päältä näkyy seuraava lyhin aika-asetus, ja kyseisen alueen piste vilkkuu.



c) Valmistusajan kuluttua loppuun keittoalue kytkeytyy automaattisesti pois päältä.



Huom!

1. Tehoilmaisimen vieressä oleva punainen piste syttyy sen merkiksi, että alue on valittu.



2) Muuttaaksesi ajastimeen asetettua aikaa palaa vaiheeseen 1.

### 3.3.5 Ylikuumenemissuoja

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

### 3.3.6 Varoitus jälkilämmöstä

Keittotaso ei viilene välittömästi kun se on kytketty pois päältä, kun sitä on käytetty pidemmän aikaa (H näkyy sen merkkinä, että taso on kuuma eikä siihen ole syytä koskea).

### 3.3.7 Tehdasasetettu katkaisuaika

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

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

## 4. Ohjeita ruoanvalmistukseen



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

### 4.1 Ruoanvalmistusvinkkejä

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

#### 4.1.1 Haudutus, riisin keittäminen

- Haudutus alkaa, kun lämpötila on noin 85 °C (pohjasta alkaa kohota pintaan kuplia). Tällä menetelmällä ruoasta tulee erittäin maukasta ja hyvin valmistettua, sillä maut kehittyvät vähitellen, eikä ruokaa ylikeitetä. Tällä tavalla valmistettavia ruokia ovat keitot, padat ja munapohjaiset tai jauholla suurutetut kastikkeet.
- Tiettyjen ruokien valmistuksessa (ja myös riisin keittämisessä imeyttämällä), voidaan tarvita hieman alinta asetusta korkeampaa lämpöä (sen varmistamiseksi, että ruoka valmistuu suositellussa ajassa).

#### 4.1.2 Pihvin kypsentaminen

Maukkaiden pihvien valmistaminen:

1. Anna lihan levätä huoneenlämmössä noin 20 mi-

nuuttia ennen valmistusta.

2. Kuumenna paksupohjainen paistinpannu.
3. Sivele pihvin molemmat puolet öljyllä. Tiputa vähän öljyä kuumalle paistinpannulle ja aseta pihvi pannulle.
4. Käännä pihvi ainoastaan kerran valmistuksen aikana. Valmistusaika riippuu pihvin paksuudesta ja halutusta paistoasteesta. Kypsennysaika vaihtelee 2 ja 8 minuutin välillä puolta kohti. Tunnuste pihvin kypsyyttä painelemalla sitä – mitä kiinteämmältä se tuntuu, sitä kypsempi se on.
5. Anna pihvin levätä muutama minuutti lämpimällä paistinpannulla, jotta se mureutuu.

#### 4.1.3 Ruoan nopea kypsennys paistamalla

1. Käytä keraamiselle keittotasolle tarkoitettua tasa-pohjaista wokkipannua tai suurta paistinpannaa.
2. Aseta kaikki valmistusaineet ja -välineet valmiiksi. Kypsennä ruoka nopeasti (älä jatka kypsennystä liian pitkään). Jos aiot valmistaa samalla kerralla paljon ruokaa, jaa raaka-aineet pienempiin eriin.
3. Esilämmitä pannua hetken aikaa ja kaada pannulle kaksi ruokalusikallista öljyä.
4. Kypsennä aina ensin liha, jos aiot käyttää useita eri raaka-aineita (siirrä kypsennetty liha sivulle pitääksesi sen lämpimänä).
5. Kypsennä vihannekset. Kun ne ovat kuumentuneet, mutta edelleen rapeita, alenna keittoalueen lämpötilaa, lisää pannulle liha ja lopuksi kastike.
6. Sekoita valmistusaineet varovasti ja varmista, että ne ovat kauttaaltaan kuumia, ennen kuin otat pannun keittotasolta.

## 5. Lämpöasetus

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

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

## 6. Kunnossapito ja puhdistaminen

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

## 7. Vinkkejä

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

## 8. Asennus

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

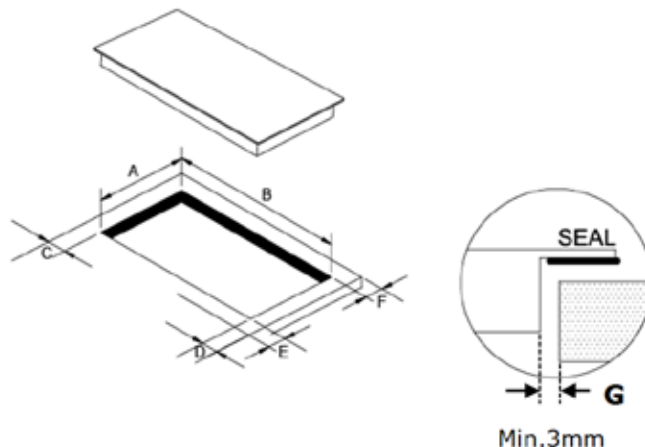
### 8.1 Asennusvarusteet

1. Tee työtasoon reikä piirustuksen mittojen mukaisesti.

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

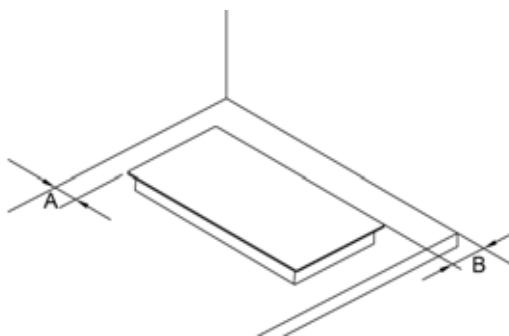


Huom! Keittotason ja työtason sisäpintojen välissä on oltava vähintään 3 mm:n turvaväli.



A	B	C	D	E	F	G
268 mm	490 mm	Vähintään 50 mm	Vähintään 50 mm	Vähintään 50 mm	Vähintään 50 mm	Vähintään 3 mm

2. Keraamisen keittotason voi asentaa kaapin yläpuolelle (varmista että se asennetaan vaakatasoon). Katso alla:

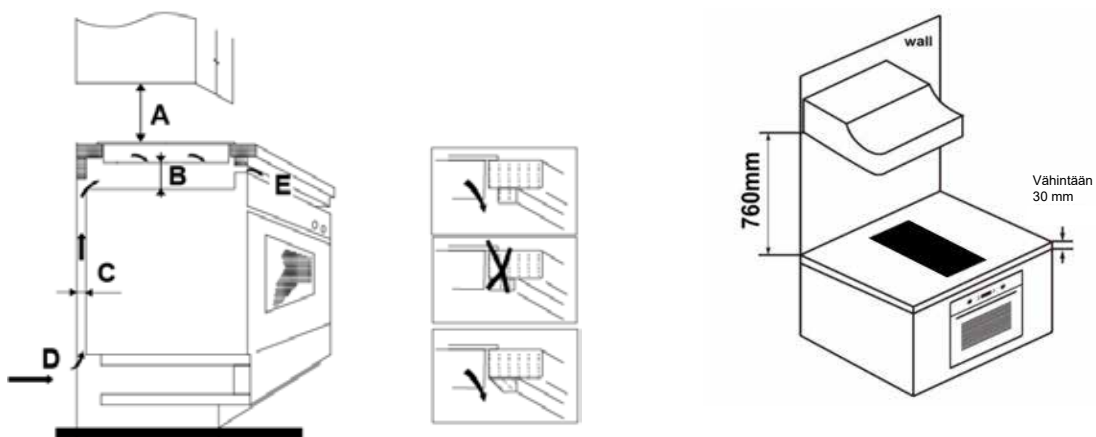


A	B
Vähintään 50 mm	Vähintään 50 mm

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



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



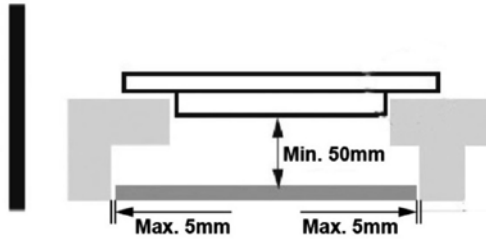
A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E
760	Vähintään 50	Vähintään 20	Ilmanotto	Poistoilma: 5 mm



# VAROITUS!

## Varmista riittävä ilmanvaihto

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



---

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

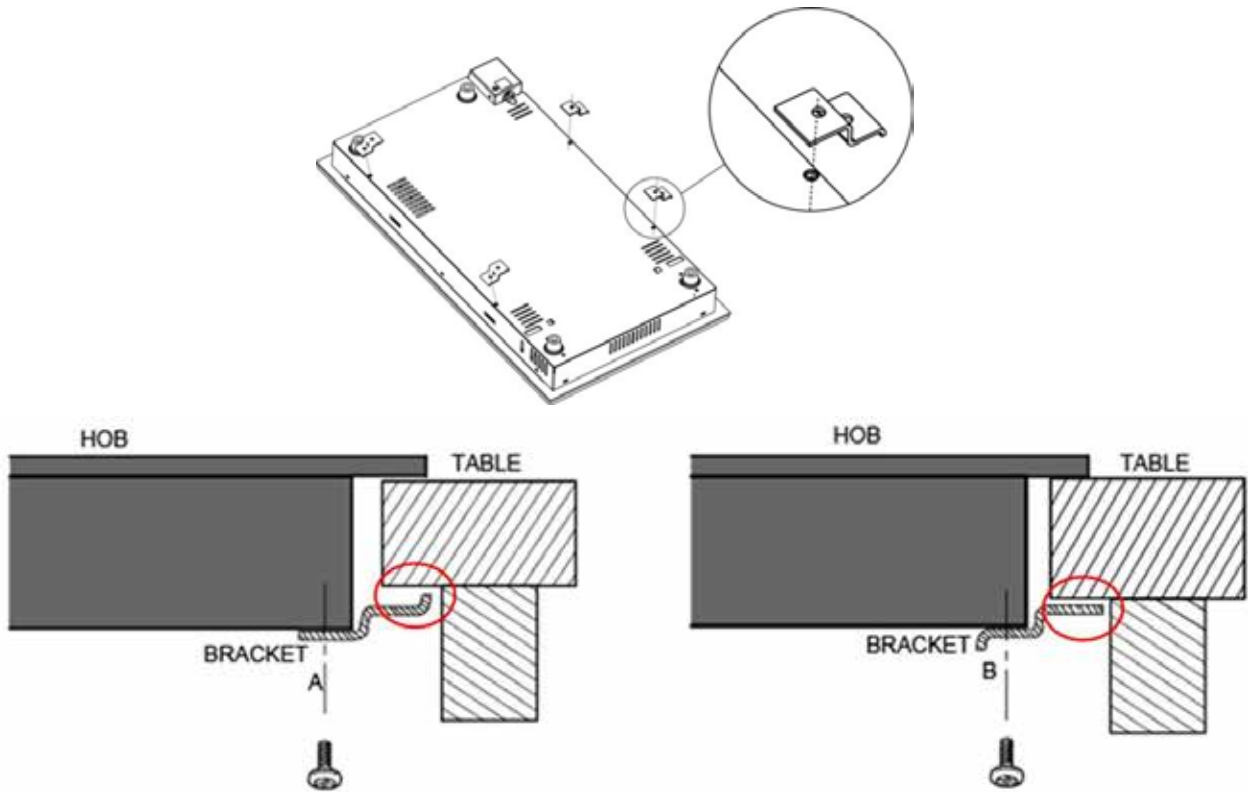
---



- Liiman, jota käytetään muovi- tai puumateriaalin kiinnittämiseen keittiökaappiin, on kestävä jopa 150 °C:een lämpötiloja (väärä liima voi aiheuttaa materiaalin irtoamisen).
  - Keittotason takana olevan seinän sekä lähellä ja ympärillä olevien pintojen on sen vuoksi kestävä 90 °C:een lämpötiloja.
-

## 8.2 Ennen kiinnikkeiden sijoittamista

- Aseta laite tukevalle ja tasaiselle pinnalle (käytä kartonkia). Varo vahingoittamasta painikkeita, jotka työntyvät esiin keittotasosta.
- Kiinnitä neljä kiinnikettä ruuvilla keittotason pohjaan (ks. kuva) ja kiinnitä keittotaso työtasoon asennuksen jälkeen.
- Säädä kiinnikkeitä työtason paksuuden mukaan.



**Kiinnikkeet eivät saa koskea työtason alapintaan.**

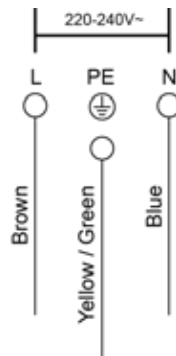
## 8.3 Ole varovainen

1. Keraamisen keittotason saa asentaa vain pätevä sähköasentaja. Ota meihin yhteyttä, jos tarvitset apua. Älä tee asennusta itse.
2. Keraamista keittotasoa ei saa asentaa kylmälaitteen, astianpesukoneen tai kuivausrummun yläpuolelle.
3. Keraaminen keittotaso on asennettava siten, että se jäähtyy tehokkaasti (muutoin keittotason toimintavarmuus voi muuttua).
4. Seinän ja työtason yläpuolelle indusoituvan keittotason on oltava lämmönkestäviä.
5. Myös laminaattilevyjen ja liiman on oltava lämmönkestäviä.
6. Älä käytä höyrypuhdistinta keittotason lähellä.
7. Tämän keraamisen keittotason saa asentaa sähköverkkoon ainoastaan kun järjestelmän impedanssi on 0,427 ohmia tai alempi. Ota yhteyttä sähköyhtiösi, jos et ole varma järjestelmän impedanssista.

## 8.4 Keittotason liittäminen sähköverkkoon

Liitä keittotaso sähköverkkoon voimassa olevien standardien mukaisesti (käytä yksinapaista vikavirtasuojakytkintä). Katso alla olevat liitäntäohjeet.

1. Vioittuneen tai muusta syystä vaihdettavan kaapelin saa vaihtaa vain pätevä sähköasentaja.



2. Jos laite liitetään suoraan sähköverkkoon, on asennettava moninapainen vikavirtasuojakytkin (kosketinväli väh.: 3 mm).
3. Asentajan vastuulla on varmistaa, että sähköliitännät on tehty oikein ja että ne täyttävät voimassa olevat turvamääräykset.
4. Verkkojohtoa ei saa taivuttaa tai jättää puristuksiin.
5. Tarkista verkkojohto säännöllisesti! Jos se on vaihdettava, vaihdon saa tehdä vain pätevä sähköasentaja.



**Keittotason pohja sekä verkkojohto eivät ole ulottuvilla asennuksen jälkeen.**

**HÄVITTÄMINEN:**

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

Tämä laite on merkitty sähkö- ja elektroniikkaromua koskevan direktiivin (WEEE) 2012/19/EU mukaisesti. Varmistamalla, että tämä tuote hävitetään asianmukaisesti, autat estämään tuotteen epäasianmukaisesta hävittämisestä mahdollisesti aiheutuvia haittavaikutuksia ympäristölle ja ihmisten terveydelle. Tuotteessa oleva symboli ilmaisee, että sitä ei saa käsitellä tavallisena kotitalousjätteenä. Toimita tuote sähkö- ja elektroniikkaromulle tarkoitettuun keräyspisteeseen.

Tämä laite on hävitettävä erikoisjätteenä. Lisätietoja tuotteen asianmukaisesta hävittämisestä saa paikallisilta viranomaisilta, kierrätysasemilta ja laitteen jälleenmyyjältä. Lisätietoja tuotteen asianmukaisesta hävittämisestä saa paikallisilta viranomaisilta, kierrätysasemilta ja laitteen jälleenmyyjältä.



# EFNISYFIRLIT

<b>1. Formáli 3</b>	
1.1 Öryggisviðvaranir	111
1.2 Uppsetning	111
1.2.1 Hætta á rafhöggi	111
1.2.2 Hætta á að skera sig	111
1.2.3 Mikilvægar öryggisleiðbeiningar	111
1.3 Notkun og viðhald	112
1.3.1 Hætta á rafhöggi	112
1.3.2 Heilbrigðishætta	112
1.3.3 Hætta á brunasárum	112
1.3.4 Hætta á að skera sig	113
1.3.5 Mikilvægar öryggisleiðbeiningar	113
<b>2. Kynning á tækinu</b>	<b>115</b>
2.1 Sjónarhorn ofan frá	115
2.2 Stjórnborð	115
2.3 Upplýsingar um vöruna	116
2.4 Virkni tækisins	116
2.5 Fyrir notkun á nýju keramikhelluborði	116
2.6 Tæknilýsingar	116
2.7 Orkunýtni	116
<b>3. Að nota tækið</b>	<b>117</b>
3.1 Snertistjórnborð	117
3.2 Eldunaráhöld sem hægt er að nota	117
3.3 Notkun	118
3.3.1 Byrjað að elda	118
3.3.2 Eldamennsku lokið	118
3.3.3 Læsa stýringum	118
3.3.4 Tímamælir	119
3.3.5 Vörn gegn ofhitnun	122
3.3.6 Viðvörðun vegna hitaleifa	122
3.3.7 Sjálfgefin stilling á vinnutíma	122
<b>4. Viðmiðunarreglur fyrir eldamennsku</b>	<b>122</b>
4.1 Eldunarleiðbeiningar	122
4.1.1 Hæg suða, sjóða hrísgrjón	122
4.1.2 Brúna steik	122
4.1.3 Steikja mat	122
<b>5. Hitastillingar</b>	<b>123</b>
<b>6. Umhirða og hreinsun</b>	<b>124</b>
<b>7. Ábendingar</b>	<b>125</b>
<b>8. Uppsetning</b>	<b>125</b>
8.1 Uppsetningarbúnaður	125
8.2 Áður en festingar eru staðsettar	128
8.3 Varúð	129
8.4 Hellan tengd við rafmagn	129

# 1. Formáli

## 1.1 Öryggisviðvaranir

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

## 1.2 Uppsetning

### 1.2.1 Hætta á rafhöggi

- Taktu tækið úr sambandi við rafmagn áður en þú sinnir vinnu eða viðhaldi á tækinu.
- Það er bæði nauðsynlegt og lögboðið að jarðtengja tækið.
- Einungis viðurkenndur rafvirki má gera breytingar á rafmagnskerfi hússins.
- Sé ekki farið eftir þessum leiðbeiningum getur það leitt til rafhöggs eða dauðsfalls.

### 1.2.2 Hætta á að skera sig

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

### 1.2.3 Mikilvægar

#### öryggisleiðbeiningar

- Lestu þessar leiðbeiningar vandlega áður en þú setur tækið upp eða tekur það í notkun.
- Settu aldrei eldfim efni eða vörur á þetta tæki.
- Hafðu þessar upplýsingar aðgengilegar fyrir þann sem sér um uppsetningu á tækinu.
- Fara verður eftir þessum

leiðbeiningum svo uppsetningin á tækinu sé viðurkennd.

- Viðurkenndur rafvirki verður að sjá um uppsetningu á tækinu og jarðtengja það.
- Tengdu tækið við rafrás sem er útbúin með rofa sem þú getur notað til að rjúfa alveg samband við raftengingu.
- Sé tækið ekki sett upp á réttan hátt getur það valdið því að ábyrgðin fellur úr gildi og réttur til að gera ábyrgðarkröfur fellur niður.
- Börn frá 8 ára aldri og fólk með skerta líkamlega getu, skerta heyrn/sjón, skerta andlega getu eða án reynslu mega eingöngu nota tækið undir eftirliti til þess bærst einstaklings eða sé þeim kennd örugg notkun tækisins og að því tilskildu að viðkomandi átti sig á öllum þeim hættum sem fylgja notkuninni.
- Börn mega ekki leika sér með tækið. Börn mega ekki hreinsa eða viðhalda tækinu án eftirlits.
- Hafi rafmagnsleiðslan skemmst skal skipt um hana af framleiðanda, þjónustufulltrúa framleiðanda eða öðrum til þess bærst einstaklingum (skemmd rafmagnsleiðsla er hættuleg).
- Viðvörðun! Ef komnar eru sprungur á yfirborðið á helluborðinu skaltu slökkva á því samstundis (helluborð úr keramikgleri eða svipuðu efni hafa íhluti sem

straumur er á og sem geta þar af leiðandi valdið rafhöggi).

- Ekki setja hluti úr málmum eins og hnífa, gaffla, skeiðar og lok á helluna (þeir geta orðið mjög heitir).
- Ekki nota gufuhreinsi í grennd við tækið.
- Ekki hreinsa helluborðið með gufuhreinsi.
- Tækið er ekki ætlað til notkunar með utanaðkomandi tímamæli eða aðskildu fjarstýringarkerfi.
- VIÐVÖRUN! Eldhætta! Ekki geyma hluti á hitasvæðunum.
- Ekki skilja tækið eftir án eftirlits þegar verið er að elda.
- VIÐVÖRUN! Ef þú skilur eldhúsahald eftir á hellunni sem inniheldur feiti eða olíu getur það leitt til eldsvoða. Reyndu ALDREI að slökkva eld með vatni! Taktu tækið úr sambandi og settu lok eða eldvarnarteppi yfir eldinn!

## 1.3 Notkun og viðhald

### 1.3.1 Hætta á rafhöggi

- Ekki nota helluborðið ef það er brotið eða á því eru sprungur. Ef það eru sprungur á yfirborði helluborðsins eða ef það er brotið skaltu samstundis taka helluborðið úr sambandi við rafmagn (úr vegginnstungu). Hafðu samband við viðurkenndan rafvirkja.
- Taktu helluborðið úr sambandi við rafmagn áður en þú þrífur það eða

sinnir viðhaldi á því.

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

### 1.3.2 Heilbrigðishætta

- Þetta tæki uppfyllir rafsegulfræðilega öryggisstaðla.
- Ef þú ert með gangráð eða önnur ígrædd rafknúin tæki (til dæmis insúlíndælu) skaltu engu að síður hafa samband við lækni þinn eða framleiðanda ígrædda tækisins áður en þú notar þetta tæki. Gakktu úr skugga um að ígrædda tækið verði ekki fyrir áhrifum frá rafsegulsviði tækisins.
- Sé ekki farið eftir þessum leiðbeiningum getur það leitt til dauðsfalls.

**Sé ekki farið eftir þessum leiðbeiningum getur það leitt til alvarlegra meiðsla eða dauðsfalls.**

### 1.3.3 Hætta á brunasárum

- Þegar tækið er í notkun verða ákveðnir íhlutir þess svo heitir að þeir geta valdið brunasárum.
- Gættu þess að snerta ekki keramikhelluborðið né láta fót þín eða nokkuð annað komast í snertingu við annað en viðeigandi eldunaráhöld.
- Gættu þess að börn komi ekki nálægt tækinu.



- Handföng á pottum geta orðið mjög heit. Passaðu að handfangið á pottinum sé ekki staðsett beint yfir hitasvæði sem kveikt er á. Staðsettu handfangið þannig að börn nái ekki í það.
- Sé ekki farið eftir þessum leiðbeiningum getur það leitt til brunasára.

### 1.3.4 Hætta á að skera sig

- Rakblaðið á helluborðssköfunni er óvarið þegar öryggishlífin er dregin til baka. Farðu mjög varlega þegar þú notar hana, og geymdu hana alltaf þar sem börn ná ekki til.
- Þú átt á hættu á að skera þig ef þú ferð ekki varlega.

### 1.3.5 Mikilvægar

#### öryggisleiðbeiningar

- Aldrei skilja tækið eftir án eftirlits þegar það er í notkun. Ofhitun veldur því að reykur myndast og (mögulega) að feiti slettist upp úr og það getur kviknað í henni.
- Notaðu aldrei tækið sem vinnuborð eða sem geymslusvæði.
- Skildu aldrei neina hluti eða eldhúsáhöld eftir á tækinu.
- Settu aldrei neina segulmagnaða hluti (til dæmis krítarkort eða minnskort) eða raftæki (til dæmis tölvur eða MP3-spilara) nálægt tækinu, þar sem þau geta orðið fyrir áhrifum frá rafsegulsviði tækisins.

- Ekki nota tækið til að hita upp rýmið.
- Slökktu á hitasvæðinu og helluborðinu strax eftir notkun samkvæmt leiðbeiningunum í þessari handbók (með snertistýringum). Ekki treysta á að pottaskynjarinn slökkvi á hitasvæðunum þegar þú fjarlægir eldunaráhöld af helluborðinu.
- Börn mega alls ekki leika með, sitja á, standa nálægt eða klifra ofan á tækinu.
- Ekki geyma hluti sem vekja áhuga barna í skápum fyrir ofan tækið. Börn sem klifra upp á helluborðið geta orðið fyrir alvarlegum meiðslum.
- Skildu börn aldrei eftir eftirlitslaus þar sem tækið er í notkun.
- Börn eða einstaklingar með skerta færni sem takmarkar getu þeirra til að nota tækið mega ekki nota tækið án eftirlits fullorðins einstaklings sem getur leiðbeint þeim. Fullorðni einstaklingurinn sem leiðbeinir verður að tryggja að barnið/einstaklingurinn með skerta færni geti notað tækið án þess að setja sjálfan sig eða umhverfið í hættu.
- Ekki gera við tækið eða skipta um neinn íhlut í því nema það sé tilgreint sérstaklega í handbókinni. Allt annað viðhald ætti að vera framkvæmt af viðurkenndum rafvirkja.
- Ekki láta þunga hluti vera á eða

falla á helluborðið.

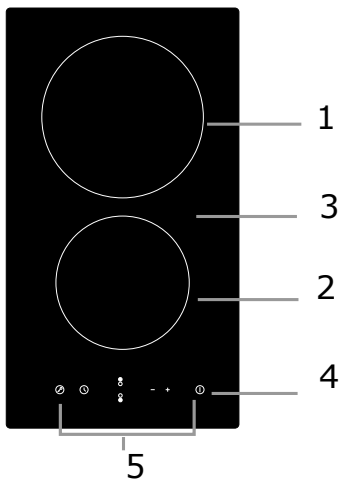
- Ekki standa á helluborðinu.
- Ekki nota eldunaráhöld með skemmdum brúnum, og ekki draga eldunaráhöld yfir helluborðið – það getur valdið skemmdum á gleryfirborðinu.
- Ekki nota stálull, grófa eldhússvampa eða önnur svarfefni til að hreinsa helluborðið (þar sem það getur rispað gleryfirborðið).
- Þetta tæki er ætlað til notkunar á heimilum á og sambærilegum stöðum, til dæmis: í eldhúsum fyrir starfsfólk í verslunum, skrifstofum og öðrum vinnustöðum, á bóndabýlum, af gestum á hótelum, mótelum og í öðrum íbúðum og á gistiheimilum.
- VIÐVÖRUN! Þetta tæki og aðgengilegir íhlutir þess verða heitir þegar það er í notkun.
- Passaðu þig að snerta ekki hitaldið.
- Börn undir 8 ára aldri mega eingöngu vera í grennd við tækið ef þau eru undir stöðugri umsjón.

## Til hamingju með nýja keramikhelluborðið þitt!

Við mælum með að þú lesir þessar leiðbeiningar/handbók um uppsetningu vandlega þannig að þú skiljir hvernig á að setja tækið upp og nota það á réttan hátt. Skoðaðu kaflann um uppsetningu til að finna upplýsingar um hvernig á að setja tækið upp. Lestu allar öryggisleiðbeiningarnar vandlega fyrir notkun og geymdu þessar leiðbeiningar/handbók um uppsetningu til að geta skoðað þær/hana í framtíðinni.

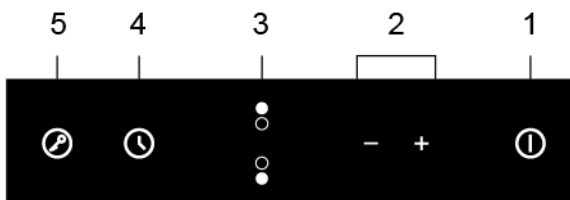
## 2. Kynning á vörunni

### 2.1 Sjónarhorn ofan frá



1. Hitasvæði fyrir hámark 1800 W
2. Hitasvæði fyrir hámark 1200 W
3. Glerplata
4. ON/OFF
5. Stjórnborð

### 2.2 Stjórnborð



1. ON/OFF
2. Afl/tímastillir
3. ON/OFF stýring á hitasvæðum
4. Tímamælir
5. Læsingarhnappur

## 2.3 Upplýsingar um vöruna

Þetta keramikhelluborð sameinar viðnámshitun með örtölvustýringu sem gerir kleift að vera með fjölbreyttar orkustillingar, og það gerir helluborðið mjög nytsamlegt á heimilum. Þetta fallega keramikhelluborð er bæði hagkvæmt, öruggt og áreiðanlegt.

## 2.4 Virkni tækisins

Keramikhellan er hituð upp með viðnámsþræði og aflinu er stýrt með auðskiljanlegum snertibúnaði.

## 2.5 Fyrir notkun á nýja keramikhelluborðinu þínu

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

## 2.6 Tæknilýsingar

Eldunarhella	CKH2330S
Hitasvæði	2 svæði
Rafmagnstenging	220–240 VAC, 50 eða 60 Hz
Uppsett raforka	2700–3300 W
Ummál tækisins: b × d × h (mm)	288 × 520 × 55
Stærð á útskornu gati: A × B (mm)	268 × 490

## 2.7 Orkunýtni

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

Gerðarheiti	CKH2330S
Gerð helluborðs	Innbyggt keramikhelluborð
Fjöldi hitasvæða og/eða hitasviða	2
Upphitunartækni (spanhitasvæði og -hitasvið, geislahitasvæði, eldavélarhellur)	Geislahitasvæði.
Fyrir hringlaga hitasvæði eða hitasvið: þvermál hitasvæðisins (námunðað að næstu 5 mm)	Fremri: 16,5 cm Aftari: 20 cm
Orkunotkun og hitasvæði/hitasvið reiknað á hver kg (EC rafmagnsbúnaður í eldhúsi)	Fremri: 176,4 Wh/kg Aftari: 181,6 Wh/kg
Orkunotkun á helluborð reiknað á hver kg (EC rafmagnshella)	179 Wh/kg

### Orkusparnaður

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

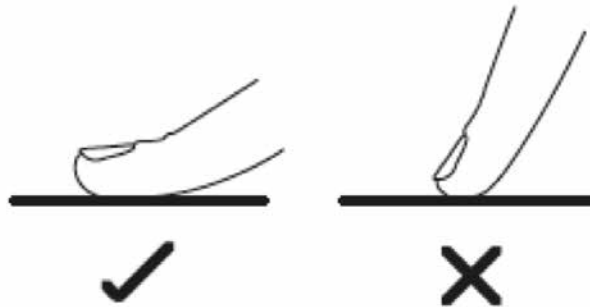
- Ekki sjóða meira vatn en þú þarft að nota.
- Notaðu alltaf lok (ef það er mögulegt).
- Settu eldunaráhald á hitasvæðið áður en þú kveikir á hitasvæðinu.
- Settu litla potta á minni hitasvæðin.
- Láttu potta vera á miðjunni á hitasvæðunum.

**.Notaðu hitaleifar á hitasvæðunum til að halda mat heitum o.s.frv.**

## 3. Að nota tækið

### 3.1 Snerti-stjórnborð

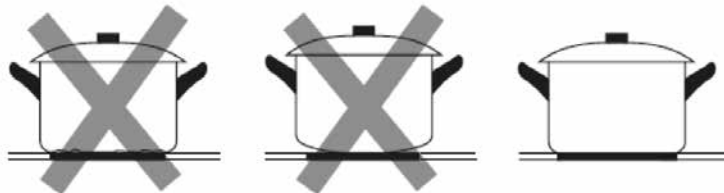
- Þessar stjórnborð bregst við snertingu, þannig að þú þarft ekki að ýta fast.
- Ýttu með efsta hluta fingursins, en ekki bara bláenda fingursins.
- Þegar hnappurinn er virkjaður heyrst píp.
- Passaðu að stjórnborðið sé alltaf hreint og þurrt og að það séu ekki neinir hlutir settir ofan á það (til dæmis áhöld eða tuskur). Jafnvel örlítið vatn getur gert það að verkum að erfitt er að nota stjórnborðið.



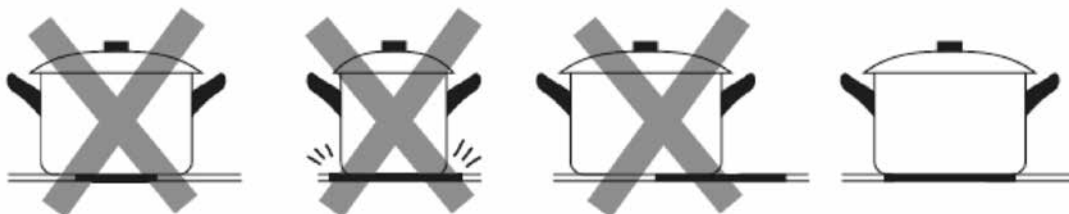
### 3.2 Eldunaráhöld sem hægt er að nota



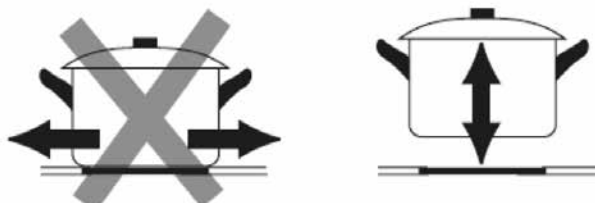
Ekki nota eldunaráhöld með skemmdum brúnum eða kúptum/íhvolfdum botni.



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



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



## 3.3 Notkun

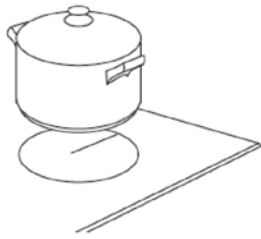
### 3.3.1 Byrjað að elda

Þegar helluborðið er farið í gang þá er einu sinni og það kviknar á öllum gátljósum í 1 sekúndu (þetta gefur til kynna að spanhelluborðið er í reiðuham). Þrýstu á ON/OFF (allar ljósdíóður sýna (-)).



Settu hentugt eldunaráhald á hitasvæðið sem þú vilt nota.

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



Þrýstu á ON/OFF-stýringuna fyrir hitasvæðið.



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

- Ef þú velur ekki hitastillingu innan 1 mínútu slökknar sjálfkrafa á keramikhelluborðinu. Til að setja í gang aftur byrjar þú á skrefi 1.
- Þú getur breytt hitastillingunni hvenær sem er á meðan eldamennskunni stendur.
- Þrýstu á einhvern af þessum hnöppum til að hækka eða lækka hitann.



### 3.3.2 Eldamennsku lokið

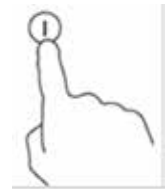
Þrýstu á stýrihnapp þess hitasvæðis sem þú vilt slökkva á.



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



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



Gættu þess að snerta ekki heita yfirborðsfleti.

Táknið (H) birtist á hitasvæðinu þegar það er orðið of heitt til að snerta það. Táknið hverfur þegar yfirborðið hefur kólnað það mikið að það er hættulaust. Þú getur notað hitasvæði sem enn er heitt til að hita upp annan pott/pönnu (á þann hátt sparar þú orku).



### 3.3.3 Læsa stýringum

- Hægt er að læsa stjórnborðinu (til dæmis til að koma í veg fyrir að börn kveiki óvart á hitasvæði).
- Þegar stjórnborðið er læst virkar eingöngu ON/OFF-aðgerðin.

Læsa stjórnborði	
Þrýstu á lástáknið	Glugginn með tímamælimum sýnir (Lo).
Aflæsa stjórnborði	
Gakktu úr skugga um að búið sé að kveikja á keramikhelluborðinu. Þrýstu á lástáknið í nokkrar sekúndur.	



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

### 3.3.4 Tímamælisskjár

Þú getur notað tímamælinn á tvo ólíka vegu:

- sem mínútuteljara (í þessu tilfalli slokknar ekki á neinu hitasvæði þegar tíminn sem er stilltur er liðinn).
  - til að slökkva á einu eða fleiri hitasvæðum (þegar tíminn sem er stilltur er liðinn).
- Hámarkstímalengd tímamælis: 99 mínútur.

#### a) Nota tímamæli sem mínútuteljara ef þú velur ekki neitt hitasvæði

Gættu þess að helluborðið hafi verið ræst og að minnsta kosti eitt hitasvæði sé í gangi.

ATH! Þú getur notað mínútuteljarann þótt ekkert hitasvæði hafi verið valið.

Þrýstu á tímamælinn (tímamælirinn blikkar).

Þrýstu á (-) eða (+) til að breyta tímastillingunni. Gátljós fyrir mínútuteljara byrjar að blikka á tímamælinum.



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



Niðurtalningin byrjar strax þegar búið er að stilla tímann. Í glugganum birtist tíminn sem eftir er og



tímamælirinn blikkar í 5 sekúndur.

Þegar tíminn sem var stilltur er liðinn heyrir píp í



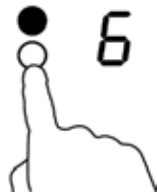
30 sekúndur og tímamælirinn sýnir (- -).

Ábendingar:

- Þrýstu á (-) eða (+) einu sinni til að lengja eða stytta tímann um 1 mínútu.
- Haltu inni (-) eða (+) til á tímamælinum til að lengja eða stytta tímann um 10 mínútur.
- Ef tímamælirinn er stilltur á meira en 99 mínútur þá byrjar hann frá 0 mínútum.

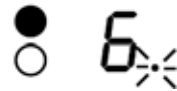
## b) Tímamælirinn stilltur til að slökkva á einu eða fleiri hitasvæðum

Þrýstu á hitasvæðið sem þú vilt stilla.



Ath!

a) Það kviknar á rauða punktinum við hliðina á stöðumerkinu fyrir aflvísinn og gefur til kynna að



svæðið sé valið.

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

Þrýstu á tímamælinn (tímamælirinn sýnir 10).

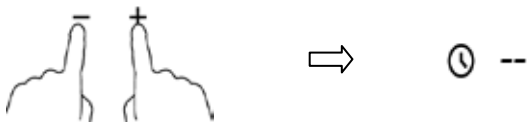


c) Farðu líka eftir því sem að ofan greinir til að stilla tvö svæði.

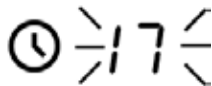
Stilltu tímann með því að þrýsta á (-) eða (+) á tímastillingunum



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



Niðurtalningin byrjar strax þegar búið er að stilla tímann. Í glugganum birtist tíminn sem eftir er og tímamælirinn blikkar í 5 sekúndur.



Þegar eldunartíminn er liðinn slökknar sjálfkrafa á hitasvæðinu (í glugganum birtist H sem gefur til kynna að það sé heitt).





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

a) Ef fleiri en eitt svæði nýta þessa virkni sýnir tímamælirinn stysta tímann sem eftir er (dæmi: ef svæði 1 er stillt á 5 mínútur og svæði 2 á 15 mínútur sýnir tímamælirinn 5).

ATH! Rauði punkturinn við hliðina á aflvísinum blíkkar.



(stillt á 5 mínútur)



(stillt á 15 mínútur)



b) Þegar tíminn á tímamælinum er liðinn slökkvar á hitasvæðinu. Þegar slökkt hefur verið á svæðinu birtist stysta gildandi tímastilling og punkturinn fyrir hitasvæðið blíkkar.



svæði 1



svæði 2



c) Þegar eldunartíminn er liðinn slökkvar sjálfvirkir á hitasvæðinu.



Ath!

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



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

### 3.3.5 Vörn gegn ofhitnun

Hitaskynjari vaktar hitastigið inni í keramikhelluborðinu. Verði hann var við að hitinn sé of hár slökkvar sjálfkrafa á keramikhellunni.

### 3.3.6 Viðvörðun vegna hitaleifa

Hellan kólnar ekki strax og slökkt hefur verið á henni eftir lengri tíma notkun ( H gefur til kynna að hellan sé heil og að hana skuli ekki snerta).

### 3.3.7 Sjálfgefinn vinnutími

Ef þú gleymir að slökkva á hitasvæði fer í gang öryggisaðgerð sem slekkur sjálfkrafa á helluborðinu. Verksmiðjustillingar á tímanum fyrir að slökkva með sjálfvirkum hætti á helluborðinu er að sjá í töflunni hér að neðan:

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

## 4. Viðmiðunarreglur fyrir eldamennsku



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

### 4.1 Eldunarleiðbeiningar

- Lækkaðu hitastigið þegar það fer að sjóða í pottinum.
- Ef þú notar lok getur þú stýtt eldunartímann og sparað orku því hitinn helst í pottinum.
- Notaðu eingöngu það magn af vökva eða feiti sem þörf er á við eldamennskuna (of mikill vökvi lengir eldunartímann).
- Byrjaðu að elda matinn við hátt hitastig og lækkaðu hitann svo handvirkt þegar maturinn er gegnumeldaður.

#### 4.1.1 Hæg suða, sjóða hrísgrjón

- Suða hefst þegar hitastigið er um það bil 85°C (loftbólur birtast af og til frá botninum og koma upp á yfirborðið). Með þessari eldunaraðferð verður maturinn mjög góður og vel eldaður þar sem bragðið fær að þróast án þess að maturinn sé ofeldaður. Á þennan hátt á til dæmis að elda súpur, steikur og sósar sem byggjast á eggjum/hveiti.
- Við suma matargerð (þar með talið að sjóða hrísgrjón með ísogaðferðinni) getur hitinn þurft að vera aðeins hærri en lægsta stillingin (á þann hátt tryggir þú að maturinn sé rétt eldaður og innan ráðlags tímaramma).

#### 4.1.2 Steik brúnuð

Eldun á bragðgóðri steik:

1. Láttu kjötið vera við stofuhita í um það bil 20

mínútur áður en það er eldað.

2. Hitaðu þykkbotna pönnu.
3. Penslaðu báðar hliðar steikarinnar með olíu. Settu smávegis af olíu á heita pönnuna og settu steikina á hana.
4. Snúðu steikinni aðeins einu sinni þegar þú eldar hana. Nákvæmur eldunartími er breytilegur eftir því hversu þykk steikin er og hversu vel þú vilt að hún sé elduð. Eldunartíminn getur verið bilinu 2 til 8 mínútur á hvorri hlið. Þrýstu á steikina til að kanna hversu vel elduð hún er – því stífar sem hún er þeim mun gegnumsteiktari er hún.
5. Láttu steikina hvíla í nokkrar mínútur á heitri steikarpönnu svo hún verði meyr.

#### 4.1.3 Hrærsteikja mat

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

## 5. Hitastillingar

Stillingarnar hér að neðan eru einungis til viðmiðunar. Nákvæm stilling er breytileg út frá fleiri ólíkum þáttum (til dæmis út frá því hvernig pottur er notaður og hversu mikið á að elda). Prófaðu þig áfram til að finna bestu stillinguna fyrir keramikhelluna.

Hitastillingar	Hentar fyrir
1–2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• hita lítið magn af mat á lágum hita</li> <li>• bræða súkkulaði, smjör og mat sem brennur fljótt</li> <li>• hæga suðu</li> <li>• hæga hitun</li> </ul>
3–4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• hita upp aftur</li> <li>• hraða suðu</li> <li>• sjóða hrísgrjón</li> </ul>
5–6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pönnukökur</li> </ul>
7–8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• léttsteikja</li> <li>• elda pasta</li> </ul>
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• steikja</li> <li>• brúna</li> <li>• ná upp suðu á súpu</li> <li>• sjóða vatn</li> </ul>

## 6. Hreinsun og umhirða

Hvað?	Hvernig?	Mikilvægt!
Hversdagsleg óhreinindi á glerinu (fingraför, blettir, óhreinindi eftir mat eða eftir eitthvað matarkyns sem ekki inniheldur sykur)	<ol style="list-style-type: none"> <li>Taktu helluborðið úr sambandi við rafmagn.</li> <li>Berðu á hreinsiefni fyrir helluborð á meðan gleryfirborðið er enn volgt (ekki heitt!).</li> <li>Skolaðu efnið af yfirborðinu og þurrkaðu það með hreinni tusku eða eldhúspappír.</li> <li>Settu rafmagn á helluborðið.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Þegar straumurinn er tekinn af helluborðinu sést ekki gátljós fyrir heit hitasvæði (H) en þau kunna engu að síður samt að vera heit! Farðu mjög varlega.</li> <li>Grófir þvottasvampar, sumir nælonsvampar og hreinsiefni sem eru sterk/með svarfefnum geta rispað glerið. Athugaðu alltaf hvort svampurinn sem þú ætlar að hreinsa með hentar fyrir glerhelluborð áður en þú notar hann.</li> <li>Skildu engar leifar af hreinsiefninu eftir á helluborðinu (það geta komið blettir á glerið).</li> </ul>
Slettur, afgangar sem hafa bráðnað og sykurbráð á glerinu	<p>Fjarlægðu þetta samstundis af keramikhelluborðinu með sköfu fyrir keramikhelluborð (eða svipuðu áhaldi sem hentar fyrir keramikhelluborð). Passaðu að skemma ekki yfirborðið á hitasvæðinu.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Taktu helluborðið úr sambandi við rafmagn.</li> <li>Haltu sköfunni/áholdinu með 30° halla og skafðu matarleifar eða það sem helltist niður af hitasvæðinu (yfir á kaldan hluta helluborðsins).</li> <li>Hreinsaðu blettinn/það sem helltist niður með viskastykki eða eldhúspappír.</li> <li>Fylgdu skrefum 2–4 í almenn óhreinindi á glerinu (sjá hér að ofan).</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hreinsaðu blettina strax (til dæmis mat sem hefur bráðnað eða með sykri eða það sem hefur hellst niður). Ef blettirnir eru enn á hellunni þegar hún kólnar getur orðið erfitt að ná þeim af (þeir geta jafnvel skemmt glerið varanlega).</li> <li>Hætta á skurðsárum: þegar öryggishlífin er dregin til baka er skafan beitt eins og rakvélarblað. Farðu mjög varlega þegar þú notar hana, og geymdu hana alltaf þar sem börn ná ekki til.</li> </ul>
Þegar hellist niður á snerti-stjórnborðið	<ol style="list-style-type: none"> <li>Taktu helluborðið úr sambandi við rafmagn.</li> <li>Þurrkaðu upp það sem helltist niður.</li> <li>Þurrkaðu yfirborðið á snerti-stjórnborðinu með hreinum rökum svampi eða tusku.</li> <li>Þurrkaðu svæðið þar til það er orðið alveg þurrt (notaðu eldhúspappír).</li> <li>Settu rafmagn á helluborðið.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ef það er vökvi á keramikhelluborðinu gæti slökknast á því (það heyrir hljóðmerki) og snertistjórnborðið virkar jafnvel ekki. Þerraðu svæðið þar sem snertistjórnborðið er áður en þú kveikir aftur á helluborðinu.</li> </ul>

## 7. Ábendingar

Vandamál	Möguleg orsök	Viðbrögð
Helluborðið fer ekki í gang.	Engin rafmagnstenging.	Gakktu úr skugga um að keramikhelluborðið sé tengt við rafmagn og að rafmagnið sé slegið inn. Athugaðu hvort húsið sé rafmagnslaust. Hafðu samband við viðurkenndan rafvirkja ef þú ert viss um að það sé ekki rafmagnslaust eða eitthvað þvíumlíkt.
Snerti-stjórnborðið virkar ekki.	Stjórnborðið er læst.	Taktu læsinguna af stjórnborðinu. Sjá leiðbeiningar í kaflanum Læsa stjórnborði.
Það er erfitt að nota snerti-stjórnborðið.	Orsökina kann að vera sú að það er þunn lag af vatni á stjórnborðinu eða að þú notar bláendann á fingrinum til að þrýsta á það.	Passaðu að snerti-stjórnborðið sé þurr og að þú þrýstir með öllum neðsta hluta fingursins á stjórnborðið.
Glerið er rispað.	Það eru grófar brúnir á eldunaráhöldunum. Það er verið að nota grófan svamp eða hreinsiefni sem henta ekki til að hreinsa helluborðið.	Notaðu eldunaráhöld með sléttum og jöfnum botni. Skoðaðu kaflann Eldunaráhöld sem hægt er að nota. Skoðaðu kaflann Umhírða og hreinsun.
Það heyrast hljóð þegar sumir pottar eru notaðir (snark eða smellir).	Þetta kann að vera vegna uppbyggingarinnar á eldunarháldinu (lög af ólíkum málum sem titra á mismunandi hátt).	Þetta er eðlilegt fyrir eldunaráhöld og gefur ekki til kynna að eitthvað sé að.

## 8. Uppsetning

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

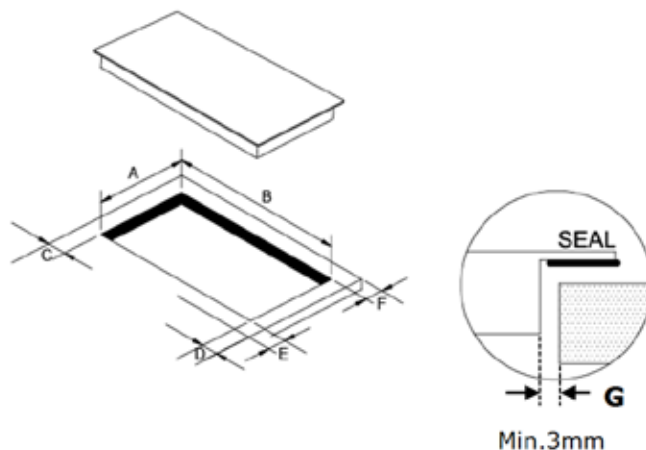
### 8.1 Uppsetningabúnaður

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

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

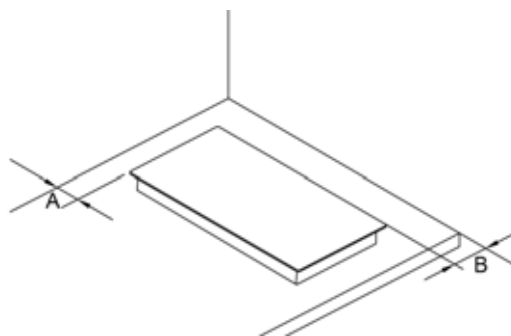


Ath! Öryggisfjarlægð á milli hliðanna á helluborðinu og innra yfirborðs vinnuborðsins á að vera að minnsta kosti 3 mm.



A	B	C	D	E	F	G
268 mm	490 mm	Lágm. 50 mm	Lágm. 50 mm	Lágm. 50 mm	Lágm. 50 mm	Lágm. 3 mm

2. Hægt er að koma keramikhellunni fyrir ofan á skápi (gakktu úr skugga um að hún sé sett upp lárétt). Sjá hér fyrir neðan:

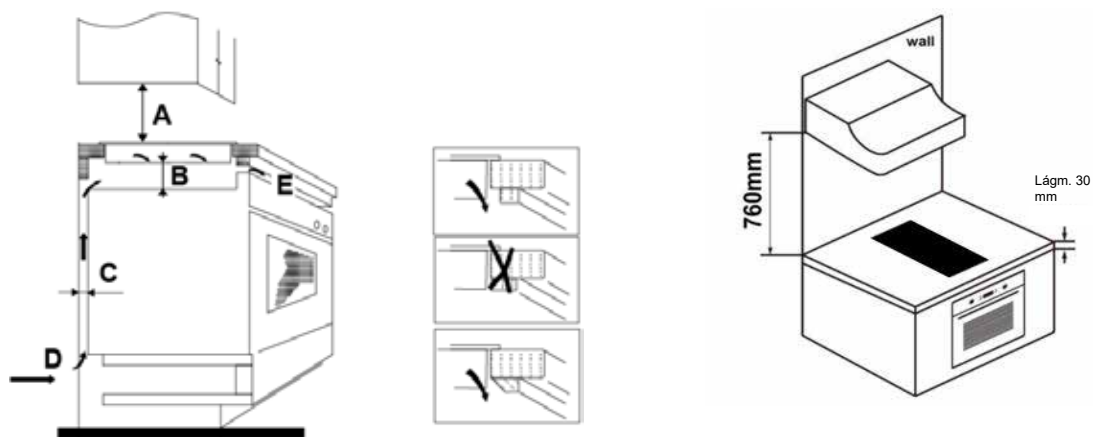


A	B
Lágm. 50 mm	Lágm. 50 mm

Gakktu úr skugga um að keramikhelluborðið sé rétt loftræst og að ekkert loki fyrir loftinntak eða loftúttak. Gakktu úr skugga um að keramikhelluborðið sé í nothæfu ástandi. Sjá hér fyrir neðan.



Ath! Öryggisfjarlægðin á milli helluborðsins og skápsins sem er fyrir ofan það á að vera að minnsta kosti 760 mm.

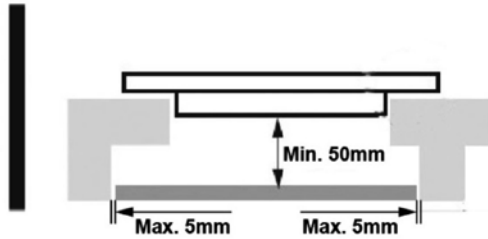


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	Lágm. 50	Lágm. 20	Loftinntak	Loftúttak 5 mm

# VIÐVÖRUN!

## Tryggðu að loftræstingin sé nægilega góð

Gakktu úr skugga um að keramikhelluborðið sé rétt loftræst og að ekkert loki fyrir loftinntak eða loftúttak. Komdu í veg fyrir slysnertingu við heitan neðri hluta helluborðsins (eða rafhögg á meðan vinnu standur) með því að setja upp tréplötu (og festa með skrúfum) að lágmarki 50 mm frá neðsta hluta helluborðsins. Farðu eftir leiðbeiningunum hér fyrir neðan.



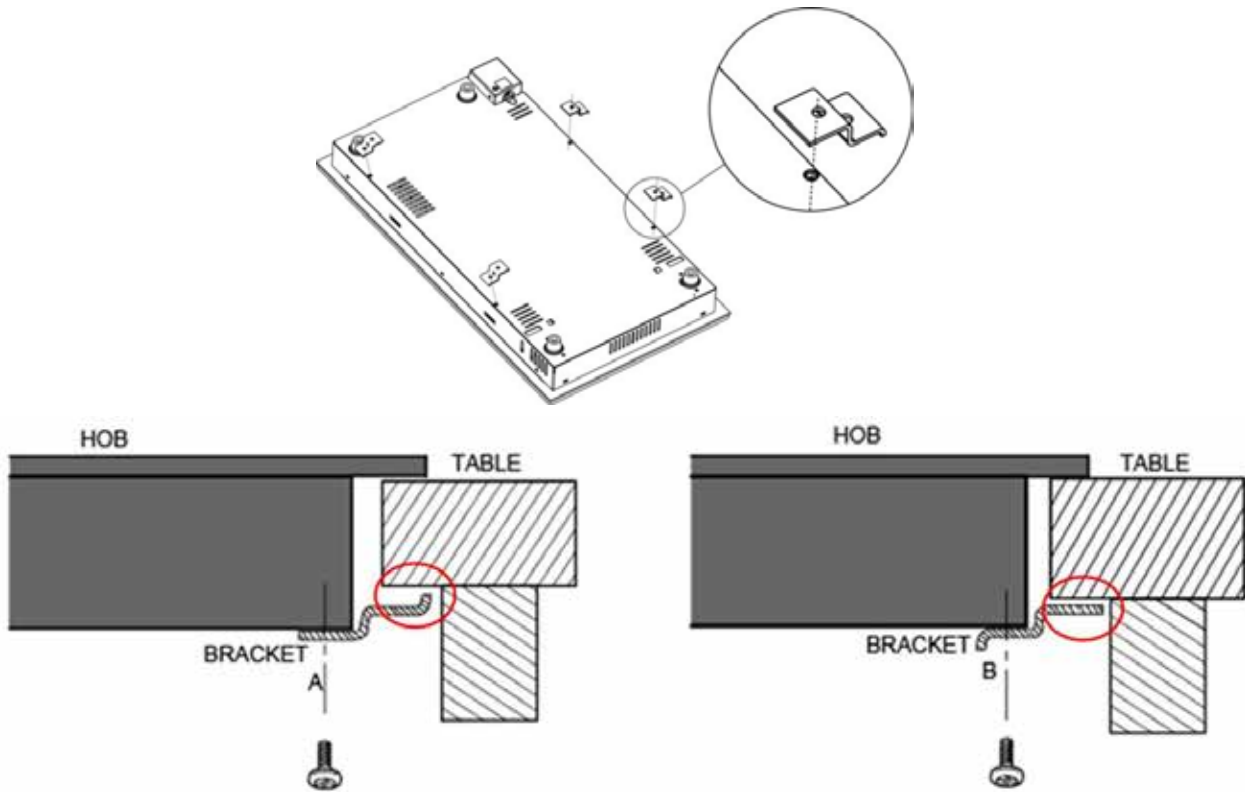
Það eru loftræstigöt að utanverðu á öllum hliðum helluborðsins. Gakktu úr skugga um að vinnuborðið loki ekki fyrir þessi göt þegar þú kemur helluborðinu fyrir.



- Límið sem er notað til að festa efni úr plasti eða tré í eldhússkápum verður að þola hitastig upp að a.m.k. 150°C (annars geta límdir fletir losnað).
- Veggurinn á bakvið og nærliggjandi yfirborð verða því að þola hitastig upp á 90°C.

## 8.2 Áður en festingar eru staðsettar

- Settu tækið á stöðugan og sléttan flöt (notaðu pakkningarefnið). Passaðu að skemma ekki stjórnbúnaðinn sem stendur upp úr helluborðinu.
- Skrúfaðu fjórar festingar fastar neðan á helluborðið (sjá mynd) og festu helluborðið við vinnuborðið þegar það er komið í rétta stöðu.
- Stilltu festingarnar þannig að þær samsvari þykkt vinnuborðsins.



**Festingarnar mega alls ekki snerta innra yfirborð vinnuborðsins.**



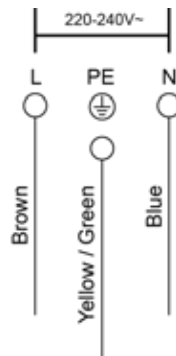
## 8.3 Varúð

1. Viðurkenndur rafvirki verður að sjá um uppsetningu á keramikhelluborðinu. Hafðu samband við okkur ef þú þarft á hjálp að halda. Þú skalt ekki setja helluborðið upp sjálf/ur.
2. Það má ekki setja upp keramikhelluborðið ofan á kælíbúnað, uppþvottavél eða þurrkara.
3. Keramikhelluborðið verður að vera uppsett þannig að góð varmaútgæisla sé tryggð (annars hefur það slæm áhrif á áreiðanleika þess).
4. Veggurinn og svæðið sem hitnar fyrir ofan vinnuborðið verða að þola hita.
5. Samlímðar plötur og límið verða einnig að þola hita.
6. Ekki nota gufuhreinsi nálægt helluborðinu.
7. Þessi keramikhella er einungis ætluð fyrir netspennu með 0,427 ohma viðnám eða minna. Hafðu samband við rafveituna ef þú ert í vafa um kerfisviðnámið.

## 8.4 Hellan tengd við rafmagn

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

1. Viðurkenndur rafvirki verður að sjá um að skipta um kapal (skemmdan kapal eða kapal sem þarf að skipta um af öðrum ástæðum).



2. Ef tengja á tækið beint við rafmagn þarf að tengja það með ópóluðum skilrofum (lágmarks fjarlægð á milli tengja: 3 mm).
3. Það er á ábyrgð þess sem sér um uppsetningu að tryggja að rafmagnstengingar séu réttar og að þær uppfylli gildandi öryggisleiðbeiningar.
4. Hvorki má beygja né klemma kapalinn.
5. Athugaðu kapalinn reglubundið! Ef skipta þarf um hann þarf að fá viðurkenndan rafvirkja til að sjá um það.



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



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

Þetta tæki er merkt í samræmi við WEEE-tilskipun 2012/19/EU um úrgang sem samanstendur af eða inniheldur rafmagns- eða rafeindabúnað. Með því að tryggja að þessu tæki sé fargað á réttan máta hjálpar þú við að koma í veg fyrir slæm áhrif á umhverfið og heilsu manna, sem annars gæti orsakast ef ekki rétt er staðið að förgun. Táknið á tækinu gefur til kynna að það megi ekki meðhöndla það eins og venjulegt heimilissorp. Farðu með tækið á endurvinnslustöð og flokkaðu það sem rafmagns/rafeindabúnað.

Það þarf að farga þessu tæki sem sérstökum úrgangi. Ef þú vilt fá frekari upplýsingar um hvernig á að farga tækinu skaltu hafa samband við innlend yfirvöld, endurvinnslustöðina eða söluaðilann. Ef þú vilt fá frekari upplýsingar um hvernig á að farga tækinu skaltu hafa samband við innlend yfirvöld, endurvinnslustöðina eða söluaðilann.

IS



# GARANTI WARRANTY TAKUU ÁBYRGÐ

Kvalitetsgaranti gäller för konsument

Quality warranty applies to consumers

Kvalitetsgaranti gjelder for forbruker.

Kvalitetsgarantien gælder for almindelige  
forbrugere

Laatutakuu koskee kuluttajia

Gæðaábyrgð gildir fyrir neytandann

  
ELVITA