

## INSTALLERA HÄLLEN RÄTT

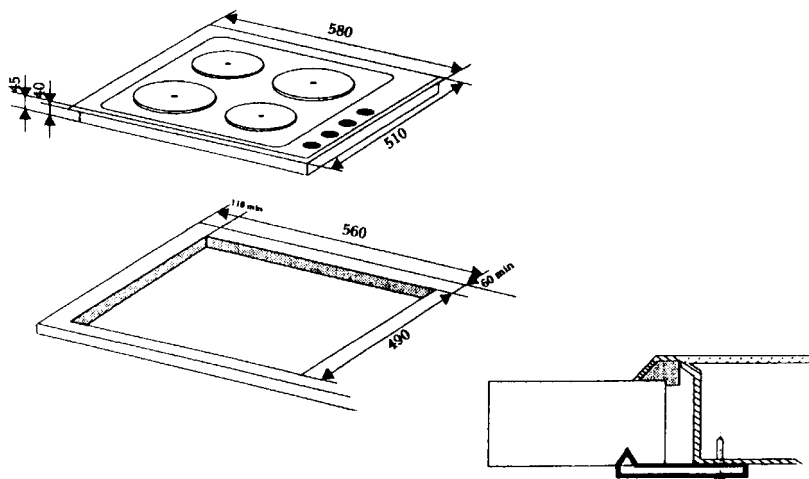
Placera hällen så att det på vardera sidan av den finns avställningsyta för de kärl som behövs vid matlagningen. Installera inte hällen i omedelbar närhet av kyl eller frys.

OBS! Hällen ska placeras i nivå med arbetsbänk och dylik och på ett sådant sätt att avståndet till väggen bakom är minst 55 mm och till sidoväggar minst 50 mm om dessa är av lättantändligt material (måtten gäller övre sidan av bänken). Ovanför hällen ska lämnas minst 41 cm fritt utrymme.

## INBYGGNADSANVISNINGAR

- Såga till arbetsskivan enligt bilden.
- Skydda möbelkanter med en värme- och fuktålig lack – om ufräsningen redan är utförd av tillverkaren utgår detta arbetsmoment.

Tips! Avståndet mellan hällens underkant och eventuell träpanel måste vara 100 mm.



## ELANSLUTNING

Hällar 230 V ansluts till elnätet med en stickpropp, eller fast anslutning.

## FÖRSTA GÅNGEN DU ANVÄNDER PLATTORNA

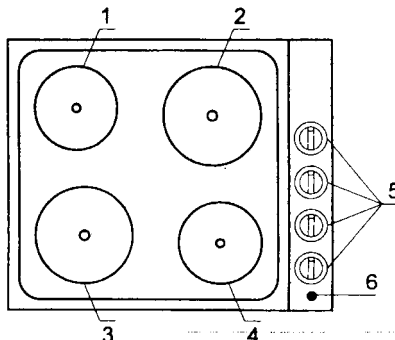
Kokplattorna är antingen normal- eller snabbplattor. Plattorna är av tunt gjutjärn med värme- motståndna infällda i isoleringsmassan. Innan Du tar kokplattorna i bruk: Värm upp två plattor åt gången med full effekt under cirka 3 minuter.

## SIGNALLAMPOR FÖR DRIFT OCH EFTERVÄRME

Av/på-lampan sitter direkt framför vreden och lyser rött då en platta sätts på.

### Plattor och vred

1. Bakre platta till vänster Ø14,5 cm 1000W
2. Bakre platta till höger Ø 18 cm 1500W
3. Främre platta till vänster Ø 18 cm 2000W
4. Främre platta till höger Ø 14,5 cm 1000W
5. Vred till respektive platta
6. Av/på-lampa

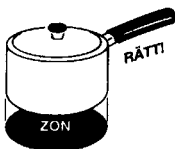


### Inställning av plattorna med vred

Plattorna regleras med vred. Genom inställning mellan de olika lägena kan du precis anpassa energitillförseln (värmeln) till matlagningen.

## RÄTT VAL AV KÄRL OCH PANNOR

För att hålla energiåtgången låg måste bottenformen på de kärl och pannor som används överensstämma med plattorna.



För att uppnå största möjliga värmeöverföring och därmed lägsta möjliga energikostnad, bör du endast använda kärl och pannor som står stadigt samt har rena och jämna bottenar.

Sätt på locket på kastruller och grytor så spar Du energi.

## UTNYTTJA EFTERVÄRMEN

Utnyttja den värme som under kokningen ackumulerats i kokplattan genom att koppla ifrån strömmen 5-10 minuter före den beräknade totala kokningstiden. Värm endast upp den mängd vatten du behöver. Använd vid kokning av t ex grönsaker bara så mycket vatten att de knappt blir täckta.

## **HÅLL KOKPLATTORNA RENA**

Håll plattans yta ren, eftersom en eventuell beläggning gör överföringen av värme långsammare. Enklaste sättet att ta bort beläggning från plattan är att skrubba den i rätflornas riktning med tvålull.

Torka alltid av plattorna omsorgsfullt och smörj dem, då och då med fett. Om spisen under en längre tid kommer att bli utsatt för fukt (t ex under vintern i sommarstugan), är det lämpligt att gnida in plattorna med osaltat matfett eller skyddsvax för att förhindra rost. Skyddsvax kan köpas i affärer för märkesservice. Bränn fast fett eller skyddsvaxet genom att hetta upp plattorna under några minuter med full effekt.

## **SÄKERHET**

Rätt installerad är hällen säker.

För att undvika brännskador i barnfamiljer kan man montera ett separat hällskydd på arbetsbänken. På så sätt når småbarn inte heta kokplattor och kokkärl.

Kom trots allt alltid ihåg, att ett barn aldrig får lämnas ensamt i köket då hällen är påkopplad.