

1 Anvisningar	4
1.1 Allmänna säkerhetsanvisningar	4
1.2 Apparatens syfte	8
1.6 Bortskaffning	9
1.7 Så här läser du bruksanvisningen	10
2 Beskrivning	11
2.1 Allmän beskrivning	11
2.2 Kontrollpanel	12
3 Användning	14
3.1 Anvisningar	14
3.2 Förberedelser	15
3.3 Användning av hällen	15
3.4 Specialfunktioner	20
3.5 Extrafunktioner	21
3.6 Stänga av hällens effektbegränsning	23
3.7 Felkoder	24
4 Rengöring och underhåll	25
4.1 Anvisningar	25
4.2 Rengöring av ytorna	25
4.3 Vanlig rengöring varje vecka	25
4.4 Matstänk eller rester	25
4.5 Vad gör man om...	26
5 Installation	27
5.1 Elektrisk anslutning	27
5.2 Säkerhetsföreskrifter	28
5.3 Utskärning av arbetsytan	28
5.4 Inbyggnad	30
5.5 För installatören	31

ÖVERSÄTTNING AV BRUKSANVISNING I ORIGINAL

Vi rekommenderar att noga läsa denna bruksanvisning som innehåller all den information som behövs för att bevara apparatens utseende och funktion.

För mer information om produkten: www.smeg.com



Anvisningar

1 Anvisningar

1.1 Allmänna säkerhetsanvisningar

Skador på person

- Apparaten och dess åtkomliga delar blir mycket varma vid användning.
- Rör inte vid värmeelementen i samband med användning.
- Skydda händerna med värmeståliga handskar vid användning.
- Försök aldrig släcka en låga/brand med vatten utan stäng av apparaten och täck lågan med ett lock eller en brandfilt.
- Barn över 8 år och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller med bristfällig erfarenhet av användning av elektriska apparater får använda denna apparat endast under förutsättning att de övervakas eller instrueras av vuxna som ansvarar för deras säkerhet.
- Låt inte barn leka med apparaten.
- Barn under 8 år får vistas vid apparaten endast under förutsättning att de är under uppsyn.
- Låt inte barn som är yngre än 8 år närma sig apparaten när den är i drift.
- Rengörings- och underhållsarbete får utföras av barn endast under förutsättning att de är under uppsyn.
- Var ytterst försiktig eftersom kokzonerna värms mycket snabbt. Undvik att värma upp tomma kastruller eftersom det föreligger risk för överhettning.
- Fetter och oljor kan fatta eld om de överhettas. Avlägsna dig inte vid tillagning av mat som innehåller oljor eller fetter. Släck aldrig med vatten om oljor eller fetter skulle fatta eld. Sätt på locket på grytan och stäng av kokzonen.
- Använd inte Booster-funktionen för att värma fet eller oljig mat eftersom det föreligger risk för brand.
- Tillagningsprocessen ska alltid övervakas. En kort tillagningsprocess ska övervakas hela tiden.



- Placera inga metallföremål, som husgeråd eller bestick, på hällens yta när den används eftersom de kan överhettas.
- För inte in spetsiga metallföremål (bestick eller verktyg) i apparatens springor.
- Häll inte vatten direkt på varma plåtar.
- Man får inte använda eller förvara brännbart material i närheten av apparaten eller direkt under spishällen.
- **ANVÄND INTE SPRAYFLASKOR I NÄRHETEN AV DENNA APPARAT MEDAN DEN ÄR IGÅNG.**
- Stäng av apparaten efter användning.
- **GÖR INTE NÅGRA ÄNDRINGAR PÅ APPARATEN.**
- Innan något arbete utförs på apparaten (installation, underhållsarbete, placering eller förflyttning) ska man alltid förse sig med personlig skyddsutrustning.
- Innan något arbete utförs på apparaten ska den elektriska strömförsörjningen brytas.
- Installation och servicearbete ska utföras av behörig personal i enlighet med gällande lagstiftning.
- Försök aldrig reparera apparaten själv eller utan att anlita en kvalificerad tekniker.
- Om nätkabeln skadas, kontakta omedelbart den tekniska supporten som i sin tur sörjer för att kabeln byts ut.

Skador på apparaten

- Använd inte rengöringsmedel som innehåller slipmedel eller frätande ämnen (som till exempel pulver, fläckborttagare eller stålull) på delarna i glas.
- Använd eventuellt verktyg i trä eller plast.
- Sitt inte på apparaten.
- Använd inte som avlastningsyta.
- Täck inte över öppningar, ventilationspringor eller värmespridningsspringor.
- Rengör aldrig apparaten med ångstråle.
- Lämna inte apparaten oövervakad i samband med tillagning som kan frigöra fetter eller oljor vilka kan fatta eld om de överhettas. Var ytterst försiktig.



Anvisningar

- Brandrisk: förvara inga föremål på spishällen.
- APPARATEN FÅR ALDRIG ANVÄNDAS FÖR ATT VÄRMA UPP OMGIVNINGEN.
- Kockkärl eller grillpannor ska placeras innanför spishällens kanter.
- Använd alltid kockkärl med jämn och plan botten.
- Om det kokar över eller rinner över, torka bort vätskan från spishällen.
- Var noga med att inte hälla ut sura ämnen på spishällen, som t.ex. citronsaft eller vinäger.
- Häll inte socker eller söta blandningar på spishällen vid tillagning.
- Placera inte material eller ämnen som kan smälta eller fatta eld (papper, plast eller aluminiumfolie) på spishällen vid tillagning.
- Placera kärnen direkt på glaskeramikhällen.
- Ställ inte tomma kastruller eller stekpannor på tända kokzoner.
- Använd inte repande eller sträva material eller vassa metallskrapor.
- Använd inte rengöringsmedel som innehåller klor, ammoniak eller blekmedel på delar i stål eller delar som ytbehandlats med metall (som till exempel är anodiserade, förnicklade eller förkromade).

Installation

- DENNA APPARAT **FÅR INTE INSTALLERAS PÅ BÅTAR ELLER I HUSVAGNAR.**
- Ta hjälp av en andra person vid installation av apparaten.
- Kontrollera att möbelns material är värmebeständigt.
- Kontrollera att det finns korrekta öppningar i möbeln.
- För att undvika överhettning får apparaten inte installeras bakom dekorationsluckor eller luckor med panel.
- Den elektriska anslutningen ska utföras av behörig fackperson.
- Det är obligatoriskt att jorda apparaten enligt de anvisningar som anges i säkerhetsföreskrifterna för elsystemet.



- Använd värmetåliga kablar som tål minst 90 °C.
- Åtdragningsmomentet för skruvarna på kopplingsplintens ledningar ska motsvara 1,5-2 Nm.
- Installation och eventuellt byte av den elektriska strömkablen måste utföras av behörig teknisk personal.
- Aktivera funktionsspärren om det finns barn eller husdjur i närheten som kan nå spishällen.
- Efter användningen ska man stänga av kokzonerna. Dessa förblir mycket varma under en viss tid efter avstängningen. Rör inte vid spishällens ytor.
- Stäng av plattorna efter användning. Lita aldrig enbart på detektorn för närvaro av kokkärl.

För denna apparat

- Vid repor eller sprickor, eller om glaskeramikhällens yta skulle gå sönder, ska apparaten omedelbart stängas av. Koppla bort eltillförseln och kontakta teknisk service.
- Undvik att fasta och tunga föremål ramlar på hällens yta och förstör den.
- Använd inte spishällen om en ugn installerats därunder och ett pyrolysprogram körs i ugnen.
- Man ska inte vidröra eller rengöra spishällen när den är i drift eller när indikeringslamporna för restvärme är tända.
- Var särskilt uppmärksam då barn befinner sig i närheten eftersom de inte kan se varningslamporna som indikerar restvärme. Efter användningen förblir kokzonerna mycket varma under en viss tid även om de är avstängda. Undvik att barn sätter händerna på hällen.
- Ytan i glaskeramik är mycket stöttålig, men undvik dock att fasta och hårda föremål faller ner på den eftersom den kan gå sönder om föremålen är vassa.
- Ytan i glaskeramik får inte användas som avlastningsyta.
- Torka bort eventuella vätskor som runnit ut på locket innan du öppnar det.



Anvisningar

- Innan man stänger locket ska man låta spishällen svalna.
- Bärare av pacemaker eller andra liknande anordningar måste säkerställa att funktionen av deras apparater inte äventyras av det induktiva fältet, vars frekvensområde är mellan 20 och 50 kHz.
- I enlighet med bestämmelser angående elektromagnetisk kompatibilitet tillhör spishällen med elektromagnetisk induktion grupp 2 och klass B (SS-EN 55011).

1.2 Apparatens syfte

- Denna apparat är avsedd att användas för tillagning av livsmedel inom hushåll. All annan användning är olämplig.
- Apparaten har inte utformats för att användas med externa timers eller system för fjärrstyrning.

1.3 Tillverkarens ansvar

- Tillverkaren avsäger sig allt ansvar för skador på personer eller egendom som orsakats av:
 - annan användning av apparaten än den avsedda;
 - ett nonchalerande av föreskrifterna i bruksanvisningen;
 - en felaktig användning av hela eller en del av apparaten;
 - användning av reservdelar som inte är i original.

1.4 Identifikationsdekal

På identifikationsdekalen finns tekniska data, serienummer och märkning. Identifikationsdekalen får aldrig avlägsnas.

1.5 Denna bruksanvisning

Denna bruksanvisning utgör en del av apparaten och ska förvaras i sin helhet och alltid finnas inom räckhåll under hela apparatens livstid.

- Innan apparaten används ska denna bruksanvisning läsas noga.



1.6 Bortskaffning



Denna apparat, som överensstämmer med kraven i det europeiska direktivet om elektriskt och elektroniskt avfall WEEE (2012/19/EU), ska kasseras separat från annat avfall när den nått slutet på sin livstid. Denna apparat innehåller inte ämnen i sådana mängder att de kan anses farliga för hälsa eller miljö, i överensstämmelse med gällande europeiska föreskrifter.

Vid bortskaffning av apparaten:

- Kapa av nätsladden och avlägsna den tillsammans med kontakten.



Elektrisk spänning

Fara för elektrisk stöt

- Stäng av den allmänna elektriska tillförseln.
- Koppla ut nätsladden ur elsystemet.

- En apparat som inte längre används ska lämnas in till en lämplig återvinningsstation för insamling av elektriskt och elektroniskt avfall, alternativt återlämnas till återförsäljaren vid köp av en motsvarande apparat.

Vid tillverkning av apparatens emballage används återvinningsbara och icke förorenande material.

- Lämna in emballagen till lämpliga stationer för separat insamling.



Plastemballage

Fara för kvävning

- Lämna inte emballaget eller delar av det utom synhåll.
- Låt inte barn leka med plastpåsar som ingår i emballaget.



Anvisningar

1.7 Så här läser du bruksanvisningen

Följande läsanvisningar gäller för denna bruksanvisning:

Anvisningar



Allmän information om denna bruksanvisning, om säkerhet och om slutgiltig bortskaffning.

Beskrivning



Beskrivning av apparaten och dess tillbehör.

Användning



Information om användning av apparaten och dess tillbehör samt råd om tillagning.

Rengöring och underhåll



Information om korrekt rengöring och underhåll av apparaten.

Installation



Information riktad till kvalificerade tekniker gällande installation, driftsättning och provkörning.



Säkerhetsanvisningar



Information



Råd

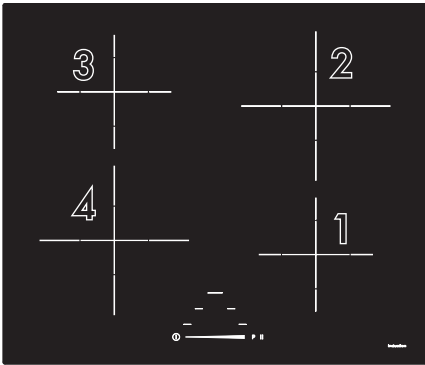
1. Serie anvisningar.

- Enskild anvisning.

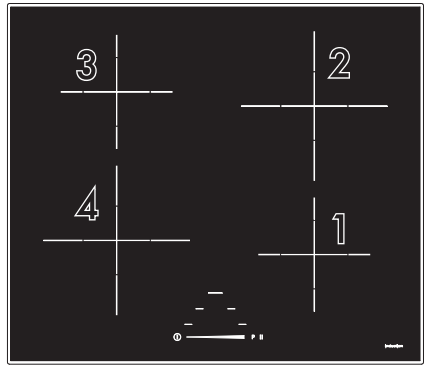


2 Beskrivning

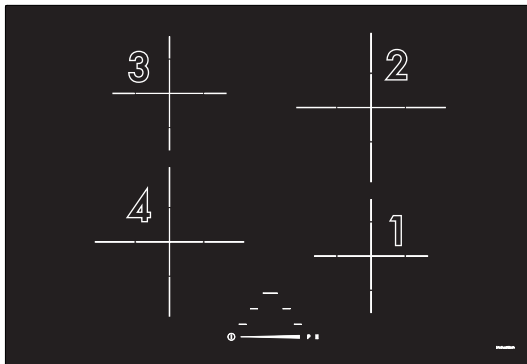
2.1 Allmän beskrivning



60 cm med rak kant



60 cm med fasad kant



75 cm med rak kant

Tabell över maximalt förbrukad effekt* (uttryckt i Watt)

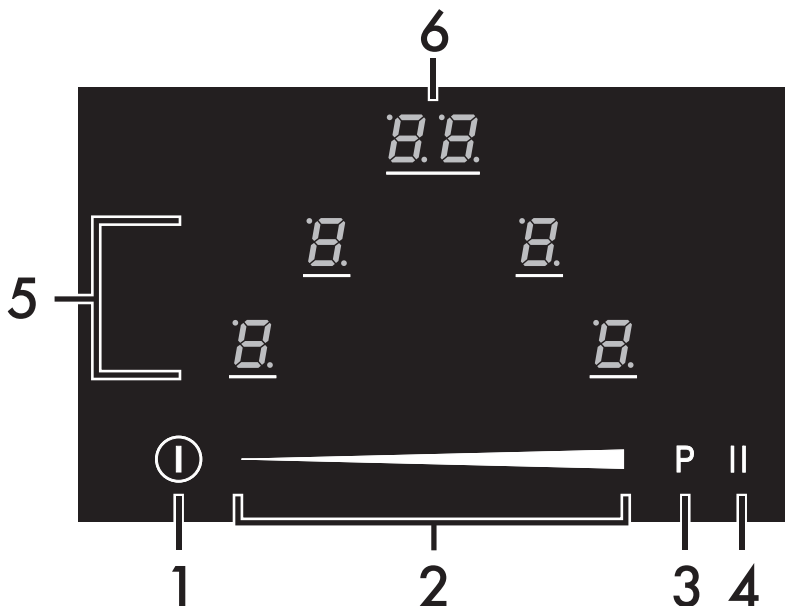
	H x L (mm)	Nivå 9	Booster
Zon 1 - 3	160 x 160	1400	2100
Zon 2 - 4	210 x 210	2300	3000

* dessa effektivvärden är ungefärliga och kan variera beroende på vilket kärl man använder samt på de värden man har ställt in.



Beskrivning

2.2 Kontrollpanel



1 On/Off-knapp

2 Rullningslist

3 Knapp för Booster-funktion

4 Knapp för Pausfunktion

5 Område för val av kokzoner

6 Område för inställning av timer

Fördelar med tillagning på induktionshäll



Apparaten är försedd med en induktionsgenerator för varje kokzon. Varje generator under kokytan i glaskeramik bildar ett elektromagnetiskt fält som inducerar ström i kastrullens botten och därmed skapar värme. Induktionshällar överför inte värme utan genererar den direkt inne i kokkärlen, tack vare de induktiva strömmarna.

- Minskad energiförbrukning i förhållande till traditionell elektrisk tillagning, tack vare den direkta överföringen av energi till kastrullen (det krävs särskilda husgeråd i magnetiserande material).
- Ökad säkerhet tack vare att energi endast överförs till kärlet som placerats på spishällen.
- Hög energiöverföring från kokzonen med induktion till kastrullens botten.
- Snabb uppvärmningshastighet.
- Minskad risk för brännskador eftersom plattan värms upp endast vid kastrullens botten; mat som kokt över fastnar inte.



Effektstyrning

Spishällen är utrustad med en modul för effektstyrning som optimerar/begränsar förbrukningen. Om de effektnivåer som ställts in tillsammans överskrider den maximalt tillåtna gränsen anpassar kretskortet automatiskt plattornas effekt.

Systemet strävar efter att bibehålla maximala effektnivåer. På displayen visas de nivåer som ställts in av den automatiska kontrollfunktionen.



Den kokzon som först ställdes in har företräde.



Systemet för effektkontroll påverkar inte apparatens totala elförbrukning.

Lista över symboler



On/Off-knapp: Startar och stänger av spishällen.



Knapp till Booster-funktionen: aktiverar den maximala effekten.



Pausknapp: Avbryter tillagningen.

Rullningslist: Används för att höja eller sänka en kokzons effektnivå.

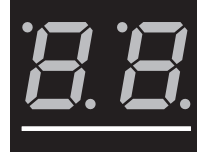


Område för val av kokzoner



I detta område finns knapparna som används för att välja kokzoner.

Område för inställning av timer



I detta område finns kommandona för att ställa in den fristående timern och timern till kokzonerna.

Under normal drift visas bokstäverna "CL" i området för inställning av timer, för att informera om att det finns kommandon kokplade till timern med minuträknare.



3 Användning

3.1 Anvisningar



Hög temperatur Fara för brännskada

- Skydda händerna med värmetåliga handskar vid användning.
- Man ska inte vidröra eller rengöra spishällen när den är i drift eller när indikeringslamporna för restvärme är tända.
- Ställ inte tomma kastruller eller stekjärn på tända kokzoner.
- Låt inte barn som är yngre än 8 år närma sig apparaten när den är i drift.
- Aktivera funktionsspärren om det finns barn eller husdjur i närheten som kan nå spishällen.
- Efter användningen ska man stänga av kokzonerna. Dessa förblir mycket varma under en viss tid efter avstängningen. Rör inte vid spishällens ytor.



Hög temperatur Fara för brand eller explosion

- Man får inte använda eller lämna kvar brännbart material i närheten av apparaten eller direkt under spishällen.
- Använd inte burkar, förslutna behållare, redskap eller kärl av plast vid tillagning.
- Lämna inte apparaten oövervakad under tillagning som kan frigöra fetter eller oljor.
- Vid sprickor, skador eller om det inte går att stänga av apparaten ska man koppla bort eltilförseln och kontakta kundservice.



Felaktig användning Risk för skador på ytor

- Använd inte spishällen om en ugn installerats därunder och ett pyrolysprogram körs i ugnen.
- Placera inte grytor vars undersida inte är perfekt slät och jämn på hällen.
- Undvik att fasta och tunga föremål ramlar på hällens yta och förstör den.
- Använd inte som avlastningsyta.



3.2 Förberedelser

För att bli av med eventuell fukt som bildats vid fabrikstillverkningen ska man för att säkerställa en korrekt funktion för elkretsarna och kontrollerna:

1. Avlägsna skyddsfilm från apparatens externa ytor och från tillbehören.
2. Avlägsna eventuella etiketter (med undantag av dekalen med tekniska data).
3. Placera en gryta full med vatten på vardera av de främre kokzonerna och starta kokzonen vid maximal effekt och vänta 30 minuter.
4. När 30 minuter har gått stänger man av de främre kokzonerna och upprepar samma procedur för de bakre kokzonerna och, i förekommande fall, den centrala kokzonen.
5. Om kontrollerna inte fungerar korrekt efter ovanstående procedur kan det vara nödvändigt att upprepa den men under en längre tid tills fukten helt avdunstat.

3.3 Användning av hällen

Första starten



Vid den första anslutningen till elnätet genomgår hällen automatiskt en funktionskontroll och alla indikeringslampor tänds i några sekunder.

Alla hällens kontrollknappar och vred är grupperade på frontpanelen. Induktionshällen används med sensorknapparna Touch-Control. Rör lätt vid en symbol på ytan i glaskeramik. Varje korrekt tryckning bekräftas av en ljudsignal.

Minsta diameter på kokkärlet

Säkerställ att kokkärlens diameter minst motsvarar diametern i nedanstående tabell, för båda konfigurationerna.

Zoner	Ø min. (cm)
Zon 1 - 3	7 - 9
Zon 2 - 4	9 - 11

Kom ihåg:

- Överskrid inte korsmarkeringens gränser.
- Täck inte över kontrollpanelen.
- Håll avstånd till glasets kanter.

Kärl som kan användas vid tillagning med induktion

De kärl som används vid tillagning med induktion måste vara av metall, ha magnetiska egenskaper och en tillräckligt stor botten.



Användning

Lämpliga kärl:

- Käril i emaljerat stål med tjock botten.
- Gjutjärnskäril med emaljerad botten.
- Käril i rostfritt stål i flera lager, ferritiskt rostfritt stål och aluminium med särskild botten.

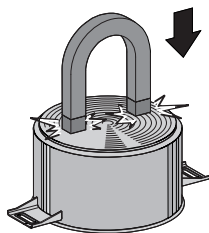
Ej lämpliga käril:

- Käril av stål, rostfritt stål, aluminium, värmeresistent glas, trä, keramik och terracotta.

För att kontrollera om kärlet är lämpligt räcker det att föra en magnet intill kärlets botten: om magneten dras till kärlet är det lämpligt för induktionshällen.

Om du inte har någon magnet kan du hålla i en liten mängd vatten i kokkärlet, placera det på kokzonen och slå på plattan.

Om symbolen  visas på displayen betyder det att kärlet inte är lämpligt.



Använd endast käril vars botten är helt plan och som är särskilt avsedda för induktionshällar. Om kokkäril med oregelbunden botten används, kan det äventyra systemets uppvärmningsfunktion och hindra avkänningen av kokkärlet på plattan.




Se noga till att inte placera kokkärilen på apparatens främre kommandon.

Begränsning av tillagningens längd

Spishällen har en automatisk anordning som begränsar funktionstiden.

Såvida inte inställningarna för kokzonen ändras, beror den maximala funktionstiden för varje enskild kokzon på den effektiva valts.

När anordningen för begränsning av drifttid aktiveras, stängs kokzonen av. En kort

signal ljuder och symbolen  visas på displayen om kokzonen är varm.

Inställd effektiva	Maximal tid för tillagningen i timmar
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6 - 7 - 8 - 9	1 ½

Överhettningsskydd

Om spishällen används på full effekt under en längre tid kan elektroniken uppvisa svårighet att kylas av om rumstemperaturen är hög.

Om elektronikens temperatur överskrider säkerhetsvärdet stängs apparaten automatiskt av och texten "ER21" visas (se "Felkoder").



Råd för minskad energiförbrukning

- Kärkens botten får inte gå utanför kokzonens markerade bredd.
- Kärnen får inte placeras utanför hällens omkrets eller ovanför de främre kontrollerna.
- Vid köp av käril kontrollera om den angivna diametern syftar till botten eller kärlets övre del, då den senare nästan alltid är större än diametern på botten.
- Vid förberedelse av rätter med lång tillagningstid kan tid och energi sparas genom att använda tryckkokare vilket dessutom gör det möjligt att bevara vitaminerna i livsmedlen.
- Försäkra dig om att tryckkokaren innehåller tillräckligt med vätska, eftersom överhettning orsakad av för lite vätska kan skada tryckkokaren och kokzonen.
- Om det är möjligt täck alltid kokkärlet med ett lock som passar.
- Välj en gryta som lämpar sig för den mängd mat som ska tillagas. En stor gryta som är halvtom innebär onödig energiförbrukning.



Om spishällen och ugnen används samtidigt kan man under vissa förhållanden överskrida den maximala gränsen för effektförbrukning som finns för själva elsystemet.


Effektnivåer

Effekten för kokzonen kan justeras till olika nivåer. I tabellen finns anvisningar för olika typer av tillagning.

Effektnivå	Lämplig för:
0	Läge OFF
1 - 2	Tillagning av mindre mängder mat (minsta effekt)
3 - 4	Tillagning
5 - 6	Tillagning av stora mängder mat, grillning av större stycken
7 - 8	Grillning, fritering med mjöl
9	Grillning
P	Grilla / Bryna, tillaga (max effekt)*

* se Boosterfunktion

Start/avstängning av spishällen

För att sätta igång hällen, tryck in On/Off - knappen  minst 1 sekund. Upprepa för att stänga av den.



Spishällen stängs av automatiskt efter 20 sekunder om man inte väljer ett effektvärde.





Användning

Automatisk aktivering av kokzon

i Hällen är försedd med ett system för automatisk avkänning av kokkärl.

Efter att man aktiverat spishällen:

- Placera ett kokkärl (som är lämpligt för tillagning med induktion och som inte är tomt) på den kokzon du avser använda.
- Knappen som motsvarar den zon kokkärlet ställts på tänds automatiskt och visar , och det första segmentet i rullningslisten tänds.
- Välj kokzonen med hjälp av motsvarande knapp (se "Område för val av kokzoner").
- När en zon har valts visas en punkt nere till höger om siffran: det angivna effektvärdet är lika med .


Inställning av kokzon

Efter att en kokzon valts:

1. Placera ett finger till vänster på rullningslisten för den kokzon du ska använda.



Nu är det angivna effektvärdet lika med .

2. Dra fingret åt höger eller vänster på rullningslisten för att välja effekt från .

till .



Displayen för den zon man använder visar det inställda effektvärdet.

Avstängning av kokzon

1. Dra fingret åt vänster till slutet av rullningslisten för den kokzon du vill stänga av.



Den valda zonens display visar värdet .



För att stänga av alla zonerna samtidigt ska man hålla knappen

On/Off  intryckt i minst 2 sekunder.



Snabbval

i Med denna funktion går det snabbt att ställa in zonerna till önskad effekt.

När hällen satts igång och en kokzon valts:

1. Placera ett finger ungefär vid önskad effekt på rullningslisten.




2. Dra fingret åt höger eller vänster för att välja önskad effekt för tillagning.

Restvärme



**Felaktig användning
Fara för brännskada**

- Var särskilt uppmärksam då barn befinner sig i närheten eftersom de har svårt att se varningslamporna som indikerar restvärme. Efter användningen förblir kokzonerna mycket varma under en viss tid även om de är avstängda. Undvik att barn sätter händerna på spishällen.

När kokzonen stängts av, visas symbolen  på displayen så länge kokzonen fortfarande är varm. När temperaturen sjunker under 65 °C upphör symbolen att visas.

Tillagningstabell

I följande tabell står effekt som kan ställas in och för varje värde indikeras den typ av livsmedel som ska tillagas. Värdena kan variera enligt livsmedlens kvantitet och konsumentens smak.

Effektnivå	Lämplig för:
1 - 2	Värma mat, behålla små mängder vatten kokande, vispa såser med äggulor eller smör.
3 - 4	Tillaga fasta och flytande livsmedel, hålla vatten kokande, tina djupfryst livsmedel, tillaga omeletter med 2-3 ägg, tillaga rätter med frukt och grönsaker och andra typer av tillagning
5 - 7	Tillaga kött, fisk och grönsaker i vatten, maträtter med mer eller mindre vatten, göra marmelad o.s.v.
8-9	Tillaga kött och fisk, biffar, lever, bryna kött och fisk, koka ägg o.s.v.
P	Koka upp stora mängder vatten snabbt.



Användning


3.4 Specialfunktioner


Pausfunktion



Med denna funktion kan samtliga kokzoners funktion pausas.

För att aktivera funktionen Paus:


1. Aktivera minst en kokzon.
2. Håll pausknappen  intryckt.

Symbolen  visas på samtliga kokzoners display.



Pausfunktionen kan användas under max 10 minuter. Därefter stängs apparaten av.

För att stänga av pausfunktionen:

1. Håll knappen  intryckt. Den nyss intryckta paussymbolen börjar blinka.
2. Tryck direkt därefter på vilken knapp som helst förutom Pausknappen.
3. Nu är pausfunktionen inaktiverad och de funktioner som ställts in i ett tidigare skede återställs.



Under pausfunktionen förblir begränsning av tillagningstid och symbolerna för restvärme aktiva.



När strömmen återställs efter ett eventuellt strömavbrott inaktiveras pausfunktionen.

Booster-funktion



Felaktig användning
Fara för brännskada


- Använd inte Booster-funktionen för att värma fett eller olja eftersom de kan fatta eld.



Med hjälp av denna funktion kan man använda kokzonens maximala effekt, vilket är användbart för att koka upp stora mängder vatten.

För att aktivera Booster-funktionen:

1. Sätt igång hällen och välj en kokzon.
2. Tryck på knappen .

Displayen för den kokzon man använder tänds och ett effektvärde motsvarande  visas.





- Booster-funktionen är aktiverad max 10 minuter varefter effektnivån automatiskt sänks till 9.
- Om den invändiga temperaturen är för hög kommer Booster-funktionen att inaktiveras tillfälligt.

För att inaktivera booster-funktionen räcker det att välja en tillagningsnivå via rullningslistan.




3.5 Extrafunktioner

Funktionsspärr

 Med denna funktion kan alla apparatens knappar inaktiveras, förutom knappen .


Det är användbart under rengöring och för att förhindra oavsiktlig igångsättning.

Utför nedanstående moment inom 10 sekunder för att aktivera funktionsspärren:


1. Tryck in knappen till den främre högra kokzonen samtidigt med knappen .


2. Tryck in knappen till den främre högra kokzonen igen.

Displayerna för kokzonerna och timern

visar symbolen .

Utför nedanstående moment inom 10 sekunder för att inaktivera funktionsspärren:

1. Tryck in knappen till den främre högra kokzonen samtidigt som knappen .

2. Tryck på knappen  igen.


När kommandona har låsts upp kommer apparaten att stängas av.

Snabb uppvärmning

 Denna funktion är inte tillgänglig för effektnivå 9 och Booster.

Funktionen Snabb uppvärmning ger möjlighet att värma upp en kokzon till maxvärdet under en begränsad tid, för att därefter fortsätta tillagningen vid den inställda effekten.

Efter att en kokzon valts:

- Håll en effekt (från 1 till 8) intryckt under minst 3 sekunder.
- Kokzonens display visar symbolen .
- Efter uppvärmningstiden återställs kokzonen till den effekt som valts i ett tidigare skede.

Funktionen kan inaktiveras genom att man håller den inställda effekten intryckt under 3 sekunder, eller genom att man väljer en lägre effekt.

Tabell över tider för snabb uppvärmning

Effektnivå	Tid för automatisk uppvärmning (minuter/sekunder)
1	48 s
2	2 m 24 s
3	3 m 50 s
4	5 m 12 s
5	6 m 48 s
6	2 m
7	2 m 48 s
8	3 m 36 s



Användning

Funktionen Varmhållning

i Med denna funktion kan redan tillagad mat hållas varm, eller vatten hållas kokande.

För att aktivera funktionen Varmhållning efter att ha startat hällen:

1. Välj en kokzon.
2. Tryck i vänstra änden på rullningslisten, någonstans mellan nivå 0 och nivå 1, för att aktivera funktionen; displayen till den

valda kokzonen visar symbolen .

Välj en effektnivå, vilken som helst, för att inaktivera funktionen Varmhållning.

Du kan också trycka på knappen .

i Av säkerhetsskäl förblir funktionen Varmhållning aktiv under maximalt 2 timmar.


Timer

i Med denna funktion kan man programmera en timer som i sin tur aktiverar ljudsignaler när den tid man har ställt in passerat.

i Tiden kan ställas in till maximalt 99 minuter.

Efter att hällen satts igång utan att någon kokzon valts:

1. Tryck inne i området för inställning av timer.

2. Displayen visar .

3. När man trycker på nytt blinkar siffran till vänster, och nu är det möjligt att ställa in minuterna med hjälp av rullningslisten

(t.ex. ).

4. När siffran till vänster lyser med ett fast sken igen kan man med hjälp av samma procedur välja tiotals minuter

(t.ex. .

5. Efter några ögonblick påbörjar timern nedräkningen.

6. När tiden förflutit aktiveras en ljudsignal. Tryck på området med timern för att stänga av ljudet.



Minuträknaren avbryter inte funktionen för kokzonerna utan aviserar endast användaren när de inställda minuterna har förflutit.

Tidsinställd tillagning

i Med denna funktion kan man programmera en automatisk avstängning av varje enskild kokzon vid slutet av en viss tidsperiod.


i Tiden kan ställas in till maximalt 99 minuter.

För att aktivera funktionen för tidsinställd tillagning ska man, efter att ha startat minst en kokzon:

1. Välj effekt.



2. Följ samma procedur som för att ställa in timer med minuträknare.

- I hörnen i området för inställning av timer visas symbolerna  för att informera om att zonerna är tidsinställda.

3. Den tidsinställda tillagningen startar ett par sekunder efter det senaste valet.

4. När tiden förflutit aktiveras en ljudsignal. Tryck på området med timern för att stänga av ljudet.



Funktionen kan aktiveras för flera kokzoner samtidigt.

Ändra och inaktivera minuträknare och tidsinställd tillagning


För att ändra eller inaktivera minuträknaren och den tidsinställda tillagningen räcker det att trycka i området för inställning av timer och följa samma procedur som tillämpades för att ställa in den, men med antingen andra minutvärden eller genom total nollställning.

Funktionen Recall



Med denna funktion kan en del aktiverade moment återställas efter en oavsiktlig avstängning.

I fall av oavsiktlig avstängning ska nedanstående moment utföras inom 6 sekunder:

1. Sätt igång apparaten.
- Knappen  börjar blinka.

2. Tryck direkt därefter på pausknappen



för att återställa de funktioner som var aktiva tidigare.



Med denna funktion återställs kokzonernas funktion, timerfunktionerna, den snabba uppvärmningen och funktionsspärren. Inga andra funktioner återställs.






Kokzonerna med booster-funktion ställs till nivå 9.

3.6 Stänga av hällens effektbegränsning



Induktionshällen är inställd att fungera vid en effekt på **7.4 kW**, men det är möjligt att begränsa funktionen till **6.0 kW, 5.5 kW, 5.0 kW, 4.5 kW, 4.0 kW, 3.5 kW, 2.8 kW** eller **2.4 kW**.

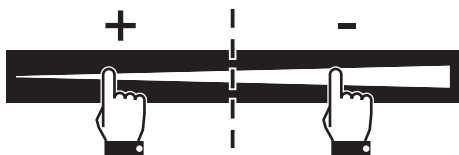
Med apparaten avstängd:

1. Tryck in knappen  i minst 3 sekunder.
2. Displayerna för kokzonerna och timern visar symbolerna .
3. Tryck in knapparna till två kokzoner på samma gång.
 - Området för inställning av timer visar det aktuella effektvärdet .



Användning

4. Tryck på rullningslistens högra sida för att sänka effektvärdena eller på den vänstra sidan för att höja dem.



5. Tryck på knappen  för att spara den nya inställningen; hällen stängs av samtidigt som en ljudsignal hörs.



Efter en minuts inaktivitet stängs hällen av automatiskt och eventuella ändringar ignoreras.

3.7 Felkoder

Vid felfunktion visar apparaten aktuell felkod på kokzonernas displayer.

Felkoderna börjar alltid med "E.." eller "Er.." följt av en siffra.

Nedan anges de felkoder som kan hanteras utan att teknisk service behöver ingripa.

- **Er03**: Ta bort eventuellt material eller kärl från området med de främre kommandona.
- **E3**: Kontrollera att kokkärlen är anpassade för tillagning med induktion och att de inte är tomma. Låt apparaten svalna.

För samtliga övriga felkoder gäller att anteckna koden och kontakta teknisk service.



4 Rengöring och underhåll

4.1 Anvisningar



Felaktig användning
Risk för skador på ytor

- Rengör aldrig apparaten med ångstråle.
- Håll inte socker eller söta blandningar på spishällen vid tillagning.
- Placera inte material eller substanser som skulle kunna smälta (plast eller aluminiumfolie) på spishällen vid tillagning.
- Se till att hålla spishällen ren och placera inte föremål av något slag på sensorknapparna.
- Använd inte rengöringsmedel som innehåller klor, ammoniak eller blekmedel på delar i stål eller delar som ytbehandlats med metall (som till exempel är anodiserade, förnicklade eller förkromade).
- Använd inte rengöringsmedel som innehåller slipmedel eller frätande ämnen (som till exempel pulver, fläckborttagare eller stålull) på delarna i glas. Använd eventuellt verktyg i trä eller plast.

4.2 Rengöring av ytorna

För att bevara ytorna i gott skick ska de rengöras efter varje användningstillfälle, efter att de svalnat.

4.3 Vanlig rengöring varje vecka

Rengör och behandla spishällen en gång i veckan. Använd en vanlig produkt för glasrengöring. Följ alltid anvisningarna från tillverkaren. Det silikon som finns i dessa produkter skapar en skyddsfilm som skyddar mot vatten och smuts. Alla fläckar stannar på skyddsfilmen och kan därmed enkelt tas bort. Torka ytan med en ren trasa. Se till att inga rester från rengöringsmedel blir kvar på ytan eftersom sådana ämnen reagerar kraftigt när spishällen sedan värms upp igen vilket kan förändra ytans struktur.

4.4 Matstänk eller rester

Eventuella ljusa spår som orsakats av kokkärl med aluminiumbotten kan torkas bort med en fuktad trasa doppad i vinäger. Om det efter tillagningen blir kvar brända rester ska de avlägsnas. Skölj med vatten och eftertorka med en ren trasa.

Sandkorn som kan ha fallit på spishällen i samband med sköljning av sallad eller potatis kan skrapa spishällens yta när man flyttar kastrullerna.

Torka därför omedelbart bort eventuella sandkorn från spishällens yta.



Kromförändringar har ingen betydelse för glaskeramikkens funktion och stabilitet. Det handlar i själva verket inte om förändringar av spishällens material, utan om matrester som inte tagits bort och som förkolnat.

Det kan uppstå **glansiga ytor** som orsakas av att kastrullernas botten gnids mot spishällen, särskilt om de kastrullerna är av aluminium, eller av användning av olämpliga rengöringsmedel. Dessa är svåra att få bort med hjälp av vanliga rengöringsprodukter. Det kan visa sig nödvändigt att rengöra flera gånger. Användning av starka rengöringsprodukter, eller friktionen med kastrullernas botten, kan med tiden repa spishällens dekorationer och bidra till att fläckar uppstår.

4.5 Vad gör man om...

Spishällen inte fungerar:

- Kontrollera att spishällen är ansluten och att huvudströmbrytaren är tillkopplad.
- Kontrollera att inga strömbortfall förekommer.
- Kontrollera att inte säkringen gått. I sådant fall ska man byta ut säkringen.
- Kontrollera att den automatiska brytaren i hushållets elsystem inte utlösts. I sådant fall ska man aktivera brytaren igen.

Tillagningsresultaten inte är tillfredsställande:

- Kontrollera att tillagningstemperaturen inte är för hög eller för låg.

Spishällen producerar rök:

- Låt spishällen svalna och rengör den efter tillagningen.
- Kontrollera att inte maten läckt ut och använd eventuellt en större kastrull.

Säkringarna eller hushållets termomagnetiska brytare utlöser kontinuerligt:

- Kontakta Teknisk Service eller en elektriker.

Det finns skador eller sprickor på spishällen:

- Stäng omedelbart av apparaten, koppla bort den elektriska tillförseln och kontakta kundservice.



5 Installation

5.1 Elektrisk anslutning



**Elektrisk spänning
Fara för elektrisk stöt**

- Den elektriska anslutningen ska utföras av behörig fackperson.
- Bär personlig skyddsutrustning.
- Det är obligatoriskt att jorda apparaten enligt de anvisningar som anges i säkerhetsföreskrifterna för elsystemet.
- Inaktivera den allmänna elektriska tillförseln.
- Dra aldrig i sladden för att dra ut kontakten.
- Använd värmetåliga kablar som tål minst 90 °C.
- Åtdragningsmomentet för skruvarna på kopplingsplintens ledningar ska motsvara 1,5-2 Nm.

Allmän information

Kontrollera att egenskaperna för elnätet är lämpliga i förhållande till de värden som anges på dekalen.

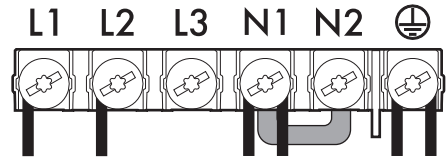
Identifikationsdekalen med tekniska data, serienummer och märkning har placerats väl synlig på apparaten.

Dekalen får aldrig avlägsnas.

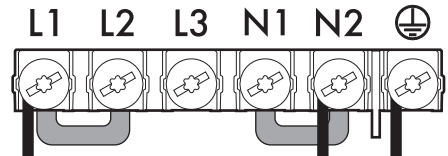
Sörj för jordning med hjälp av en kabel som är minst 20 mm längre än de andra.

Apparaten kan anslutas på följande sätt:

- 220-240 V / 380-415 V 2N~



Kabel med **sex poler 6 x 1,5 mm²**.



Kabel med **tre poler* 3 x 6 mm²**.



Använd alltid den medföljande klämman vid anslutning.

Fast anslutning

Installera en flerpolig brytare på linjen för tillförsel, i enlighet med installationsföreskrifterna.

Brytaren ska placeras i närheten av apparaten och på ett sådant sätt att man lätt kommer åt den.



För elkabeln genom möbels baksida. Se till att den inte kommer i kontakt med spishällens undersida eller en eventuell ugn som monterats under spishällen.



Installation



Var uppmärksam om du ansluter ytterligare elektriska apparater. Anslutningskablarna får inte komma i kontakt med varma kokzoner.

Provkörning

När installationen slutförts ska en kort provkörning göras. Om apparaten inte fungerar ska man först försäkra sig om att man följt anvisningarna korrekt, därefter koppla bort apparaten från elnätet och kontakta kundservice.

5.2 Säkerhetsföreskrifter



Värmeutveckling vid drift av apparaten
Brandrisk

- Kontrollera att möbelns material är värmebeständigt.
- Kontrollera att det finns korrekta öppningar i möbelen.
- Hindra inte med någon installationstyp ventilationsgallret placerat på produktens framsida.

Fanér, lim eller plastbeklädnad på intilliggande möbler måste vara värmebeständiga ($> 90\text{ °C}$), annars kan de med tiden bli missformade.

Minimavstånd mellan köksfläkten och spishällens yta måste minst motsvara det avstånd som anges i monteringsinstruktionerna för köksfläkten.

Man måste även respektera minimavstånden för utskärningar i ytan på den bakre sidan enligt vad som anges på monteringsritningarna.

5.3 Utskäring av arbetsytan

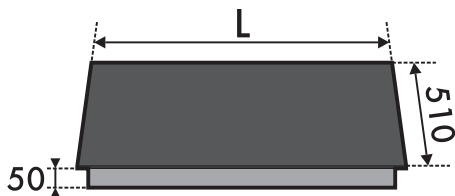


Följande ingrepp kräver mureri- och/eller snickeriarbeten som måste utföras av en behörig tekniker.

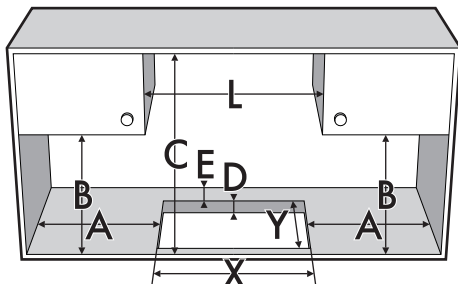
Installationen kan utföras på olika material såsom murverk, metall, solitt trä eller plastlaminerat trä under förutsättning att dessa är värmebeständiga ($> 90\text{ °C}$).

Gör en öppning i möbelns arbetsyta med de angivna måtten (mm).

Mått för inbyggnad (modeller med fasadkant)



L	X	Y
600	560	478÷490

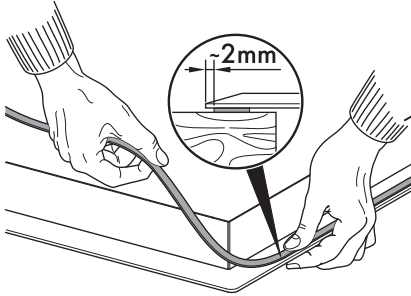


A	B	C	D	E
min. 50	min. 460	min. 750	20÷60	min. 50



Tätning av spishällen

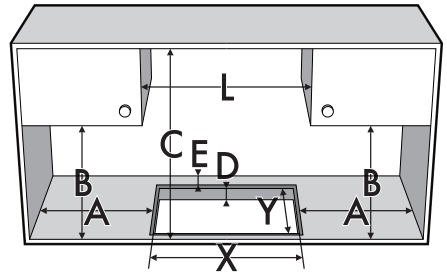
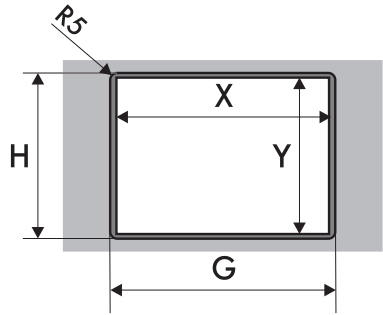
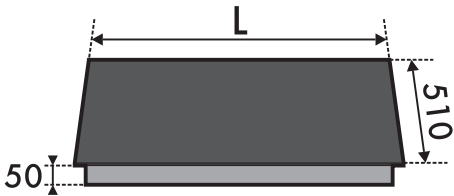
Före montering ska man för att undvika att vätska tränger in mellan spishällens ram och arbetsytan sätta på den självhäftande tätningen som medföljer längs hela spishällens omkrets.



Fixera inte spishällen med silikon. Detta gör att man skadar spishällen om man skulle behöva ta bort den.

Mått för inbyggnad (modeller med rak kant)

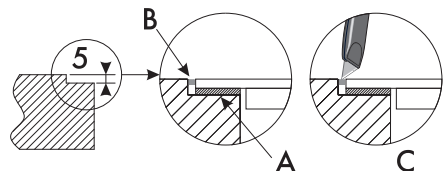
Vad gäller denna typ av häll måste man även fräsa hålet för inbyggnad om man vill installera hällen i linje med arbetsytan.



L	X	Y	G	H
600 - 750	560	478÷ 490	604	514
A	B	C	D	E
min. 50	min. 460	min. 750	20 ÷ 60	min. 50

Efter att ha applicerat den självhäftande tätningen (A) på glasytan och efter att ha placerat och fäst spishällen ska man fylla kanterna med det isolerande silikonet (B) och torka bort eventuellt överflöd.

Om man behöver flytta glaskeramikhällen igen ska man skära bort silikonet med en fickkniv innan man försöker flytta den (C).





Installation

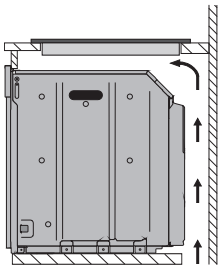
5.4 Inbyggnad

I utrymme för inbyggnad av ugn

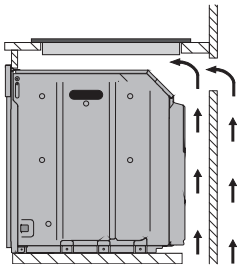


Om spishällen installeras över en ugn måste denna vara försedd med en kylfläkt.

Avståndet mellan spishällen och köksmöblerna eller inbyggnadsmöblerna måste vara sådant att en tillräcklig ventilation och tillräcklig luftutmatning kan garanteras. Om spishällen installeras ovanpå en ugn måste man lämna ett visst utrymme mellan de båda apparaterna.



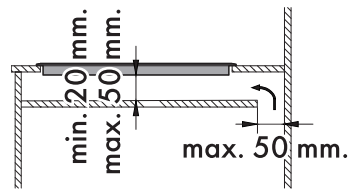
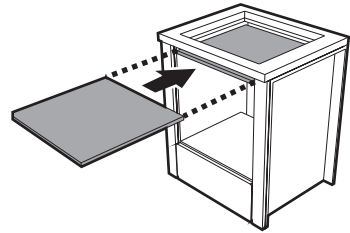
med öppning i botten



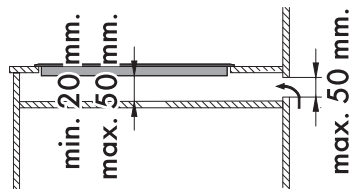
med öppning i botten och på baksidan

I neutralt utrymme eller lådor

Om det finns andra möbler (sidoväggar, lådor etc.), diskmaskiner eller kylskåp under spishällen måste en dubbel botten i trä installeras, vid ett avstånd på minst **20 mm** från spishällens undersida, för att undvika oavsiktlig kontakt. Den dubbla botten ska kunna avlägsnas endast med hjälp av avsedda verktyg.



med öppning i botten



med öppning på baksidan

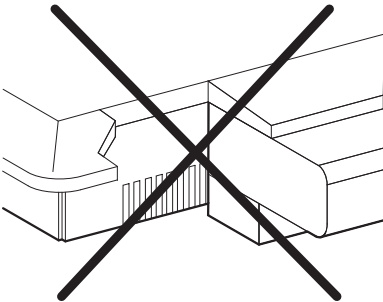
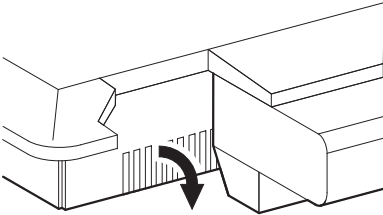
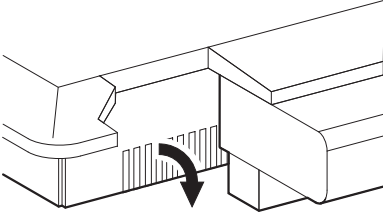


Att inte installera den dubbla botten i trä utsätter användaren för risken att av misstag komma i kontakt med vassa eller varma delar.



Ventilation

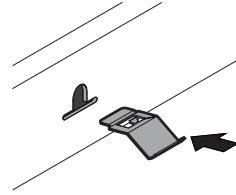
Nedan illustreras två lämpliga installationer för korrekt ventilation och en felaktig installation som ska undvikas.



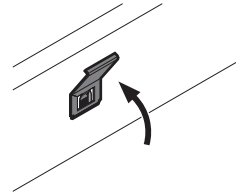
Förankringsstift

För att garantera fixering och optimal centrering ska man placera de medföljande stiften enligt vad som beskrivs nedan:

1. För in stiften och fäst dem i horisontellt läge genom att lätt trycka in dem i skåran.



2. Vrid dem sedan uppåt för att spärra fast dem helt.

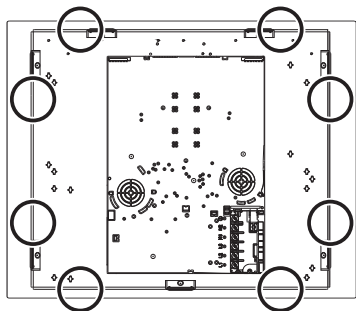


5.5 För installatören

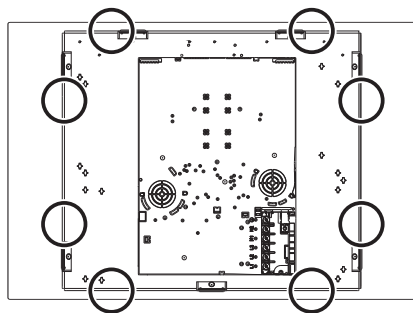
- Nätkabeln får inte vikas eller snurras.
- Apparaten ska installeras i enlighet med aktuella installationsscheman.
- Om apparaten inte fungerar korrekt efter att alla kontroller utförts kontakta en lokal auktoriserad serviceverkstad.
- När apparaten installerats korrekt ber vi att ni informerar användaren om korrekt användningsmetod.



Inskärningsposition för stift



60 cm



75 cm