

Innehåll

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	23
3.5 Extrafunktioner	24
3.6 Meny	27
3.7 Felkoder	29
4 Rengöring och underhåll	30
4.1 Anvisningar	30
4.2 Rengöring av ytorna	30
4.3 Vanlig rengöring varje vecka	30
4.4 Matstänk eller rester	30
4.5 Vad gör man om...	31
5 Installation	32
5.1 Elektrisk anslutning	32
5.2 För installatören	33
5.3 Säkerhetsföreskrifter	33
5.4 Effektbegränsning	33
5.5 Utskärning av arbetsytan	34
5.6 Inbyggnad	35

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.
- 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 funktionerna Booster och Double Booster 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.
- 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 värmespridningspringor.
- 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 Apparatus 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

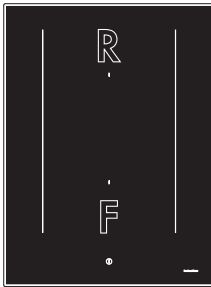
1. Serie anvisningar.

- Enskild anvisning.

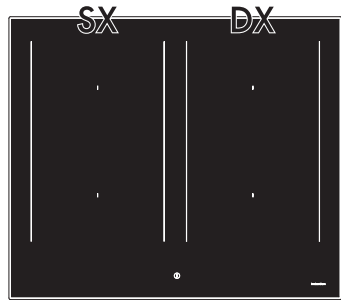


2 Beskrivning

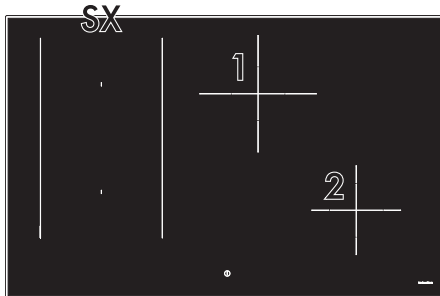
2.1 Allmän beskrivning



38 cm



60 cm



80 cm

- SX** = Vänster kokzoner
- CNT** = Centrala kokzoner
- DX** = Höger kokzoner
- 1** = Höger främre kokzon
- 2** = Bakre central kokzon

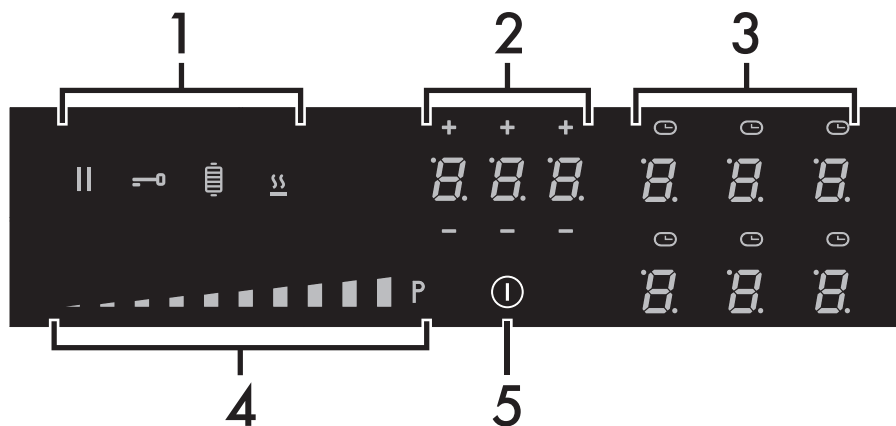
Endast för modeller på 38 cm:

- F** = Främre kokzon
- R** = Bakre kokzon



Beskrivning

2.2 Kontrollpanel



- 1 Knappar till specialfunktioner
- 2 Område för inställning av timer
- 3 Område för inställning av kokzoner
- 4 Rullningslist
- 5 On/Off-knapp

Tabell över maximal förbrukad effekt

	Mått H x L (mm)	Nivå 9	Booster	Double Booster
Enskild kokzon	180 x 240	2100 W	2500 W	3000 W
Multizone	360 x 240	3000 W	3700 W	-
Kokzon 1	200 x 200	2300 W	3000 W	-
Kokzon 2	160 x 160	1400 W	1850 W	2100 W

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



Fördelar med tillagning på induktionshäll

i 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.



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).

3.3 Användning av hällen

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

Första starten



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

Vid det första användningstillfället efter den första anslutningen till elnätet blinkar



symbolen; den används för att komma in i apparatens tekniska meny och är förbehållen personal från teknisk service.

Lista över symboler

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

Pausknapp: Avbryter tillagningen.

Knapp för funktionsspärr: Förhindrar att man rör kontrollerna av misstag.

Knapp för funktionen Grill: aktiverar funktionen Grill

Knapp för funktionen Varmhållning: aktiverar varmhållningen.

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



Område för inställning av kokzoner



I detta område finns knapparna som används för att välja kokzoner och ikonerna till minuträknarna ovanför dem.

Område för inställning av timer



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



Användning

Minsta diameter på kokkärlet

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

Konfiguration	Ø min. (cm)
Enkel kokzon	9 - 11
Multizone	21 - 23
Kokzon 1	9 - 11
Kokzon 2	7 - 9

Kom ihåg:

- Överskrid inte de vertikala linjerna med kokkärlen.
- Täck inte över kontrollpanelen.
- Håll avstånd till glasets kanter.
- En eventuell grillpanna ska vara maximalt 36 x 24 cm och får under inga omständigheter överskrida de zoner som markerats på hällen (se "Tabell över maximal förbrukad effekt")

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.

Lämpliga kärl:


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

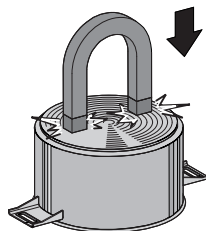
Ej lämpliga kärl:

- Kärl 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 hälla 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 kärl vars botten är helt plan och som är särskilt avsedda för induktionshällar. Om kokkärlet med oregelbunden botten används, kan det äventyra systemets uppvärmningsfunktion och hindra avkänningen av kokkärlet på plattan.



Se noga till att inte placera kokkärlen 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 som 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	8 ½
2	6 ½
3	5 ½
4	4 ½
5	3 ½
6	1 ½
7	1 ½
8	1 ½
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

- Kärlebens botten får inte gå utanför kokzonens markerade bredd.
- Kärlebens får inte placeras utanför hällens omkrets eller ovanför de främre kontrollerna.
- Vid köp av kärlebens kontrollera om den angivna diametern syftar till botten eller kärlebens 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.



Användning


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 funktionerna Booster och Double Booster

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 några sekunder om man inte väljer ett effektvärde.

Automatisk aktivering av kokzon



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 inställning 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  eller aktivera Booster-funktionen (se "Booster-funktion").



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



Med denna funktion kan man snabbt ställa in plattorna 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.

Booster-funktion



Felaktig användning
Fara för brännskada

- Använd inte funktionerna Booster och Double Booster 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.



Användning

När hällen satts igång och en kokzon valts:

1. Placera ett finger till vänster på rullningslisten.



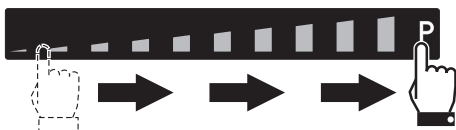
Displayen för den kokzon man använder

tänds och ett effektvärde motsvarande



visas.

2. Dra fingret åt höger på rullningslisten för att välja Booster-funktionen.



Displayen för den kokzon man använder

visar ett värde motsvarande



Booster-funktionen kan aktiveras i snabbt läge.

- När hällen satts igång och kokzonen valts placeras ett finger längst till höger på rullningslisten för den kokzon man vill använda.



Booster-funktionen är aktiverad max 5 minuter varefter effektinivån automatiskt sänks till 9.

Funktionen Double Booster (gäller ej kokzon 1)

Med funktionen Double Booster kan man nå ännu högre effekt än med funktionen Booster.

När Booster-funktionen aktiverats på en kokzon tryck på symbolen "P" som finns längst till höger på rullningslisten. Nu visas

symbolerna ,  och  i ordningsföljd.

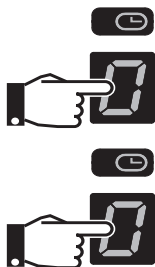



Funktionen Multizone

i Med denna funktion går det att styra två kokzoner samtidigt (främre och bakre) när kokkärl som fiskgrjtor eller rektangulära kärl används.

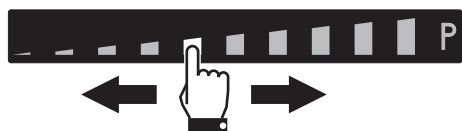
Efter att man aktiverat spishällen:

1. Placera samtidigt ett finger på knapparna till två vertikalt placerade kokzoner.



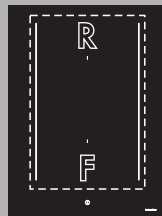
Efter en kort ljudsignal visas symbolen  i närheten av knappen till den bakre zonen. Nu är funktionen Multizone aktiverad.

2. Använd rullningslisten till vänster för att ställa in önskad effekt för tillagning.



Samma värden ställs in för båda kokzoner.

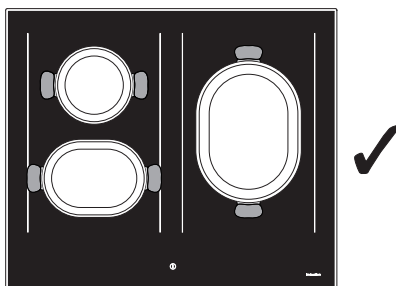
i Funktionen Multizone kan endast aktiveras mellan kokzoner som är kopplade till varandra vertikalt (**F** och **R**).



i Denna funktion styr automatiskt en jämn fördelning av effekten på båda de aktuella kokzonerna.

i När funktionen Multizone är aktiv kan funktionen Double Booster inte aktiveras på de aktuella zonerna.

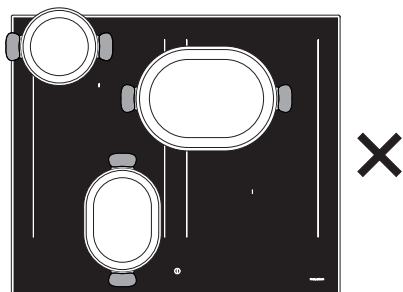
Om stora, ovala eller avlånga kärl används, se noga till att de placeras mitt på kokzonen.



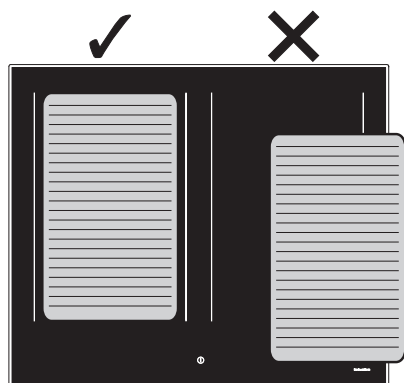
Exempel på korrekt placerade kärl



Användning



Exempel på INKORREKT placerade kärl



Exempel på grillpannans placering

För att inaktivera funktionen Multizone:

Tryck samtidigt på knapparna till kokzonerna som aktiverats i läget

Multizone; symbolen  försvinner och de två zonerna kan ställas in var för sig.

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	Fritera pommes frites o.s.v. i olja, koka upp vatten snabbt.




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 60 °C upphör symbolen att visas.



3.4 Specialfunktioner

Funktionen Varmhållning




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 på knappen  för att aktivera funktionen; den valda kokzonens display visar symbolen .

För att inaktivera funktionen Varmhållning:


1. Välj den kokzon där funktionen är aktiv.
2. Tryck på knappen .

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 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, symbolerna för restvärme och funktionsspärren aktiva.



När strömmen återställts efter ett eventuellt strömavbrott inaktiveras pausfunktionen.



Användning

Funktionen Grill

i Med denna funktion i automatiskt läge kan funktionen Multizone aktiveras enbart för kokzonerna till vänster. Det är användbart när man vill använda grillpanna eller tillaga med avlånga kokkärl.

För att aktivera funktionen Grill:

1. Placera grillpannan eller det avlånga kokkärlet på de vänstra kokzonerna.

2. Tryck på knappen .

Den främre zonens display visar symbolen  medan den bakre visar symbolen . Rullningslistan ställs automatiskt in till nivå **8** (Uppvärmningsfas).



Efter två minuter i drift kommer nivån att sjunka till nivå **6**.

Tryck på knappen  och använd rullningslistan för att när som helst justera effektnivån.

Funktionsspärr

i Med denna funktion kan alla apparatens knappar inaktiveras.

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

För att aktivera spärren ska man:

- Trycka på knappen  i minst en sekund.

Alla knappar förutom  och  är blockerade.

För att stänga av spärren ska man:

- trycka på knappen  igen, under minst en sekund.

3.5 Extrafunktioner

Snabb uppvärmning

i Denna funktion är inte tillgänglig för effekterna **9**, Booster och Double 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.

Timer

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

Efter att hällen satts igång utan att anågon kokzon valts:

1. Tryck inne i området för inställning av minuträknare.



2. Använd knapparna + och - för att välja önskad tid.




- Med den första siffran till vänster väljs timmar, med den i mitten minuter och med den till höger enbart minuter.

i När apparaten sätts igång ryck på området för inställning av timer inom 3 sekunder. Annars inaktiveras funktionen och maskinen måste startas om.

3. Efter 10 sekunder påbörjar timern nedräkningen.


4. När tiden förflutit aktiveras en ljudsignal. Tryck på vilken knapp som helst för att stänga av ljudet.

i Timern kan ställas in till maximalt 9 timmar och 59 minuter.

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

Ändra eller inaktivera minuträknaren

För att ändra eller inaktivera minuträknaren i samband med nedräkningen:

1. Tryck på On/Off-knappen  för att aktivera hällen (om den är ställd till standby).
 - Området för inställning av timer visar de minuter som ställts in från början.
2. Använd knapparna + och - för att ändra minuträknarens tidsinställning eller för att nollställa den.
3. Efter 10 sekunder påbörjar timern den nya nedräkningen eller så inaktiveras den.



Användning

Tidsinställd tillagning

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

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

1. Välj effekt.
2. Tryck inne i området för inställning av timer.



- Symbolen  blinkar ovanför kokzonens display.

3. Använd knapparna **+** och **-** för att välja önskad tid.



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

När den programmerade tiden har passerat aktiveras en ljudsignal för att uppmärksamma användaren.


5. Tryck på vilken knapp som helst för att stänga av ljudsignalen.

i Timern kan ställas in till maximalt 9 timmar och 59 minuter.

i Funktionen kan aktiveras för flera kokzoner samtidigt. Tidsindikeringen och den blinkande lysdioden hänvisar till den kokzon som kommer att stängas av först.

Ändring eller avstängning av tidsinställd tillagning

För att ändra den tidsinställda tillagningen i samband med nedräkningen:

1. Tryck på On/Off-knappen  för att aktivera hällen (om den är ställd till standby).
2. Tryck på den tidsinställda kokzonens displayknapp.

 - Området för inställning av timer visar de minuter som ställts in från början.

3. Använd knapparna **+** och **-** för att ändra eller nollställa timern.
4. Efter 10 sekunder påbörjar timern den nya nedräkningen eller så inaktiveras den.



i Under en tidsinställd tillagning kan en fristående minuträknare ställas in.



Funktionen Recall

i 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.




i Med denna funktion återställs kokzonernas funktion, timerfunktionerna och den snabba uppvärmningen. Övriga funktioner återställs inte.

3.6 Meny

Användarmeny ger möjlighet att ändra apparatens funktioner. Menyn har 7 inställningsbara alternativ. Alla alternativ markeras på displayen med bokstaven "U" alternerat med en stigande siffra.

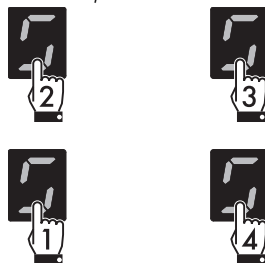
Alternativ	Funktion
U0	Total maxeffekt (Kw)
U1	Inte valbart alternativ
U2	Knappljud
U3	Ljudsignalernas volym
U4	Displayens ljusstyrka
U5	Animering timer
U6	Automatisk avkänning av kokkärl
U7	Varaktighet ljudsignal timer

Åtkomst till användarmeny

1. Sätt igång meny via On/Off-knappen , med hällen avstängd.
2. Tryck inom 3 sekunder på  igen för att stänga av. Knappen  börjar blinka.

Tryck och håll in .

3. Kokzonernas display visar (Modeller på 60 och 80 cm):



Tryck i ordningsföljd på alla kokzonernas knappar, med start från den främre vänstra i medurs riktning. Varje tryck bekräftas med en ljudsignal.



Användning

Modeller på 38 cm:

Tryck först på knappen till den främre kokzonen och sedan den bakre.




Om man trycker i fel ordningsföljd inaktiveras hällen och proceduren för återkomst till menyn måste upprepas.

4. Släpp upp knappen  igen.

Användarmenyn är aktiv och kokzonernas



display visar symbolen  alternerat med

siffran  (alternativet **U0** - funktionen Eco-Logic Advance).

Med hjälp av funktionen Eco-Logic Advance kan man öka eller minska apparatens totala effekt med 0,1 kW åt gången.

Timerns display visar däremot den fabriksinställda effekten (beroende på modell - se "Effektbegränsning"):


  för modeller på 60 och 80 cm

  för modeller på 38 cm.

Tryck på rullningslistens vänstra sida för att sänka effekten eller på den högra sidan för att höja effekten.

Tabell över förbrukad effekt

Modell	Lägsta effekt (kW)	Högsta effekt (kW)
60 - 80 cm	2,4	7,4
38 cm	2,1	3,7

- Tryck på symbolen  för att återgå till att välja mellan alternativen.
- Tryck på rullningslistens segment för att välja ett alternativ.



Varje segment i rullningslistan motsvarar ett alternativ i menyn, förutom det andra segmentet från vänster (**U1**) som är inaktiverat.


Alternativet **U2** ger möjlighet att ändra knappljudet. Det finns 4 inställningssteg som kan väljas med hjälp av rullningslistan.



Beroende på vardera alternativs inställningssteg visar rullningslistan endast de segment som motsvarar de steg som kan väljas.

- Värdet **0**: den lägsta volymen.
- Värdet **3**: den högsta volymen.



Knappljuden  och ljudet som aktiveras vid felmeddelanden kan inte inaktiveras.

Alternativet **U3** ger möjlighet att ändra volymen på ljudsignalerna (t.ex. ljudsignalen när minuträknaren räknat ner) i 4 inställningssteg.

- Värdet **0**: den lägsta volymen.
- Värdet **3**: den högsta volymen.



Alternativet **U4** ger möjlighet att ställa in displayens ljusstyrka i 10 inställningssteg.

- Värdet **0**: maximal ljusstyrka.
- Värdet **9**: minimal ljusstyrka.

Alternativet **U5** ger möjlighet att visa sekundnedräkningen för timern med minuträknare och för den tidsinställda tillagningen, från 59 sekunder till 0.



Sekundräknaren visas när timern ställts in till en tid under 10 minuter.

- Värdet **0**: animering inaktiverad.
- Värdet **1**: animering aktiverad.

Alternativet **U6** ger möjlighet att aktivera eller inaktivera automatisk avkänning av kokkärl. (Se "Automatisk aktivering av kokzon")

- Värdet **0**: automatisk avkänning inaktiverad.
- Värdet **1**: automatisk avkänning aktiverad.



Om den automatiska avkänningen är inaktiverad måste zonen aktiveras manuellt när ett kärl har ställts på hällen.

Alternativet **U7** ger möjlighet att ställa in längden på ljudsignalen som aktiveras när minuträknaren räknat klart, i 3 inställningssteg:


- Värdet **0**: ljudsignalen hörs under 120 sekunder.
- Värdet **1**: ljudsignalen hörs under 10 sekunder.
- Värdet **2**: ljudsignalen är inaktiverad.

Stänga användarmenyn

Användarmenyn kan stängas på två sätt:

1. Tryck på knappen . Alla ändringar kasseras och hällen stängs av.

Eller

2. Håll knappen On/Off  intryckt i minst 2 sekunder. Ändringarna sparas och hällen stängs av.

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.
- **E2**: Kontrollera att kokkärlen är anpassade för tillagning med induktion och att de inte är tomma. Låt apparaten svalna.



Om dessa felkoder visas ofta, kontakta teknisk service.

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.
- Häll 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 hushållens 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.



Installation

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 synligt på apparaten.

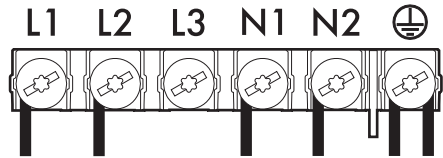
Dekalen får aldrig avlägsnas.

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

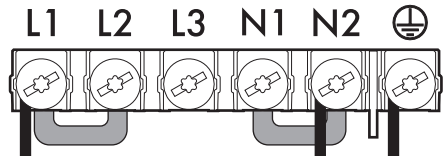
Beroende på modell kan apparaten vara inkopplad på följande sätt:

Modeller på 60 - 80 cm:

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



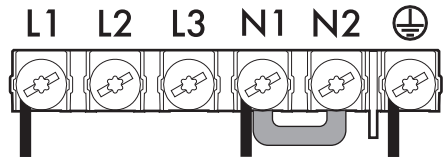
Kabel med **sex poler 6 x 1,5 mm²**.



Kabel med **tre poler 3 x 6 mm²**.

Modeller på 38 cm:

- 220-240 V 1N~



Kabel med **tre poler 3 x 1,5 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 möbelns baksida. Se till att den inte kommer i kontakt med spishällens undersida eller en eventuell ugn som monterats under spishällen.



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 försöka sig om att man följt anvisningarna korrekt, därefter koppla bort apparaten från elnätet och kontakta kundservice.

5.2 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 kontaktas en lokal auktoriserad serviceverkstad.
- När apparaten installerats korrekt ber vi att ni informerar användaren om korrekt användningsmetod.

5.3 Säkerhetsföreskrifter



Värmeutveckling vid drift av apparaten
Brandrisk

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

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

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

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

5.4 Effektbegränsning

Apparaten är fabriksinställd till maximal effekt, i enlighet med aktuell modell.

Modeller på **38 cm**: 3,7 kW.

Modeller på **60 - 80 cm**: 7,4 kW.



Apparatens maxeffekt kan ställas in via användarmenyn.



Installation

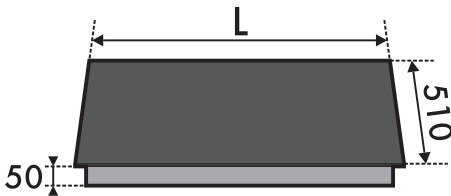
5.5 Utskäring av arbetsytan

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

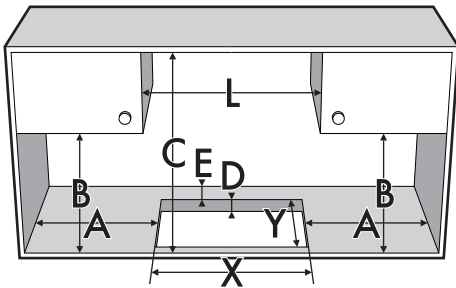
Installationen kan utföras på olika material såsom murverk, metall, solitt trä eller plastlaminerat trä under förutsättning att dessa är värmebeständiga (>90 °C).

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

Storlekar inbyggnad



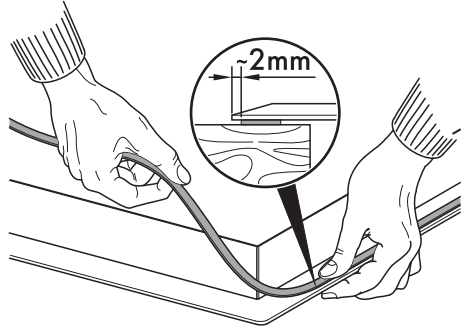
L	X	Y
380	310	490
600	560	478 ÷ 490
800	730	480



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

Tätning av spishällen

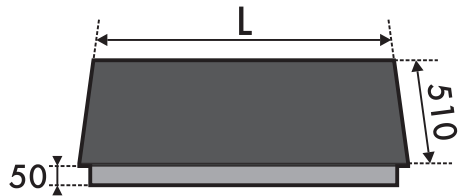
Före montering ska man för att undvika att vätska tränger in mellan spishällens ram och arbetsytan sätta på den självhäftande tätningen som medföljer längs hela spishällens omkrets.

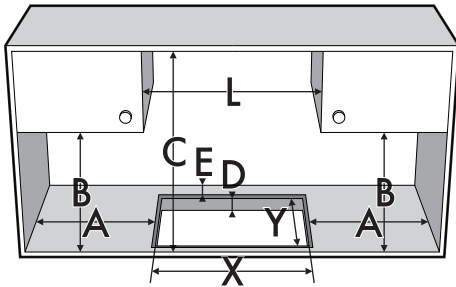
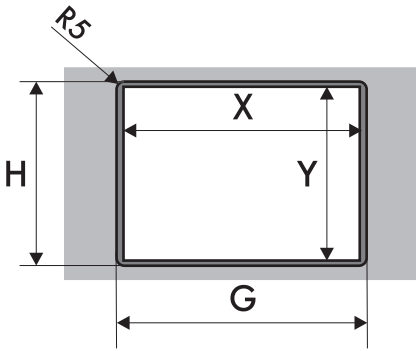


Fixera inte spishällen med silikon. Detta gör att man skadar spishällen om man skulle behöva ta bort den.

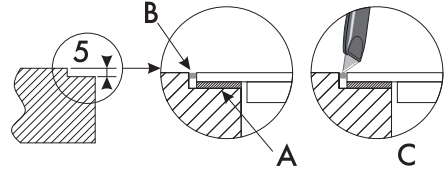
Inbyggnad i linje

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





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



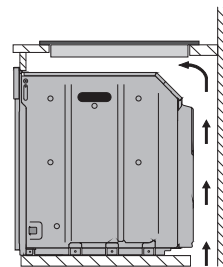
5.6 Inbyggnad

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.



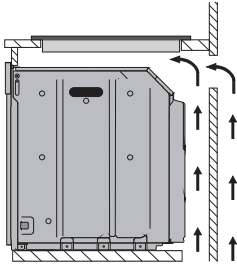
med öppning i botten

L	X	Y	G	H
380	310	490	384	514
600	560	478 ÷ 490	604	514
800	730	480	804	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.



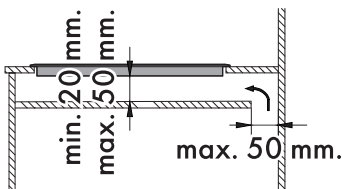
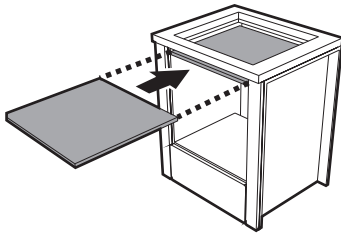
Installation



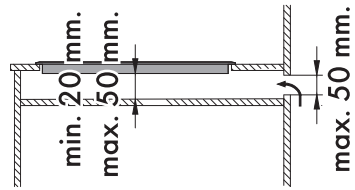
med öppning i botten och på baksidan

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



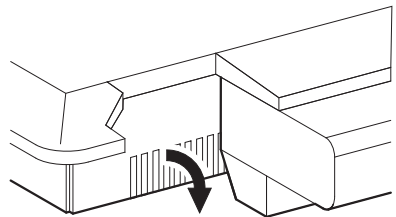
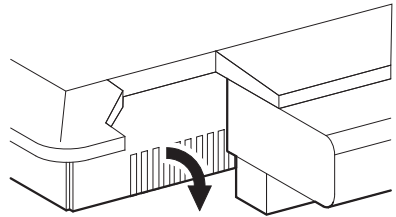
med öppning på baksidan

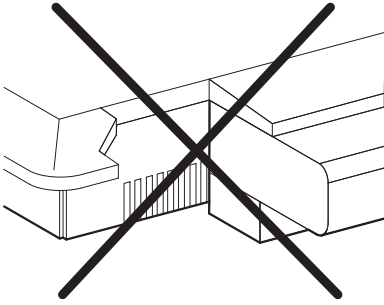


Att inte installera den dubbla botten i trä utsätter användaren för risken att av misstag komma i kontakt med vassa eller varma delar.

Ventilation

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

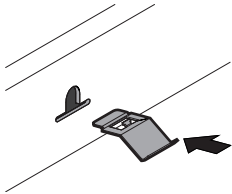




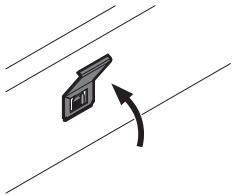
Förankringsstift

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

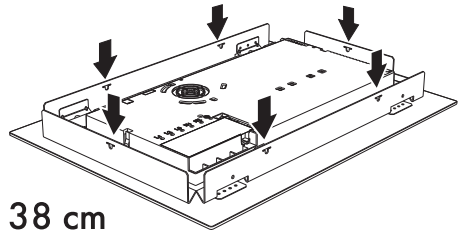
1. För in stiften och fäst dem i horisontellt läge genom att lätt trycka in dem i skåran.



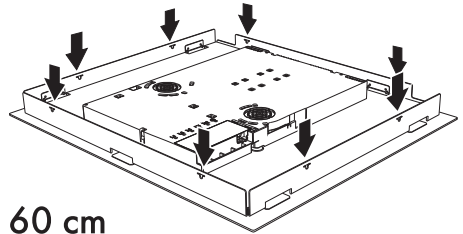
2. Vrid dem sedan uppåt för att spärra fast dem helt.



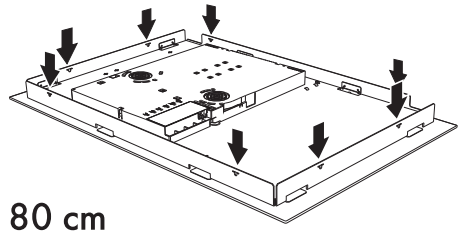
Inskärningsposition för stiften



38 cm



60 cm



80 cm

