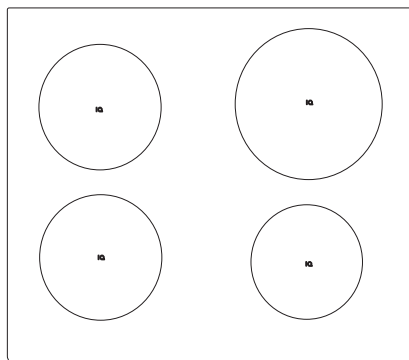


BRUKSANVISNING

Induktionshäll



Tack för ditt förtroende och för att du valde vår produkt.

Denna detaljerade bruksanvisning medföljer för att underlätta användningen av produkten. Med instruktionerna kan du lära dig om din nya apparat så snabbt som möjligt.

Kontrollera att apparaten du har tagit emot är oskadad. Om du upptäcker transportskada, var vänlig kontakta återförsäljaren som du köpte apparaten av eller den lokala butiken som levererade den. Telefonnummer finns på fakturan eller på följesedeln.



INFORMATION!

Information, råd, tips eller rekommendation



WARNING!

Varning – allmän fara

Innehåll

Säkerhetsföreskrifter	4
Beskrivning av apparaten	7
Teknisk data	7
Innan du använder utrustningen för första gången	7
Kokplatta	8
Använda hällen	11
Kontrollenhet	11
Slå på hällen	12
Stänga av kokzonerna	12
Ändra kokzonens inställningar	12
Automatisk snabbvärmning	12
Överbryggad kokzon	13
Kokkärlsavkänning med automatisk överbrygning av kokzoner	14
Ändra effektnivån genom att flytta kokkärlet	15
Power Boost (effektförhöjning)	15
Överhettningsskydd	16
Automatisk avstängning	16
Minnesfunktion	16
Pausa tillagningsprocessen med Stop&Go-funktionen (pause)	16
Barnspärr/lås	16
Timerfunktioner	17
Automatiska tillagningsprogram – IQ-funktion	19
Stänga av kokzonen	21
Restvärmevisning	21
Maximal tillagningstid	22
Stänga av hela hällen	22
Användarinställningar	23
Rengöring och underhåll	25
Felsökningstabell	26
Ljud under induktionsmatlagning	27
Visning av säkerhetsfunktioner och fel	28
Installera en inbyggd häll	29
Installationsprocedur	29
Luftintag i det nedre köksskåpet	30
Infälld installation i bänkskivan	31
Montering av skumtätningen	35
Ansluta hällen till elnätet	36
Kopplingsschema	36
Kassering	38

Säkerhetsföreskrifter



VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER – LÄS INSTRUKTIONERNA NOGGRANT OCH SPARA DEM OM DU SKULLE BEHÖVA DEM I FRAMTIDEN.

Denna apparat kan användas av barn från 8 år och samt personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller med bristfällig erfarenhet och kunskap, under förutsättning att de har instruerats om hur man använder apparaten på ett säkert sätt och är införstådda med de risker som är förknippade därmed. Barn ska inte leka med apparaten. Barn får inte utföra rengöring och underhåll utan tillsyn.

WARNING: produkten och dess åtkomliga delar blir varma under användning. Var försiktig och undvik att röra vid varma delar.

Barn under 8 år ska hållas borta från produkten om de inte hålls under kontinuerlig uppsikt.

Använd inte ångrengöringsmaskiner eller högtryckstvättar för att rengöra apparaten, eftersom det kan orsaka elstöt.

Apparaten är inte avsedd att kontrolleras av externa timers eller andra speciella fjärrstyrningssystem.

Anordningar för frånkoppling måste monteras i den fasta ledningsanordningen i enlighet med gällande föreskrifter.

Om nätkabeln är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, tillverkarens serviceombud eller liknande kvalificerade personer för att undvika fara (endast för produkter med medföljande anslutningskabel).

VARNING: Om ytan har spruckit, stäng av apparaten för att undvika risken för elektrisk stöt. Stäng av alla värmezoner med respektive kontroll och avlägsna säkringen eller stäng av huvudströmmen så apparaten isoleras helt från elnätet.

VARNING: Övervakad tillagning på en häll med fett eller olja kan vara farligt och orsaka eldsvåda. Försök **ALDRIG** släcka eld med vatten, utan stäng av apparaten och täck sedan över flammorna med t.ex. ett lock eller en eldsläckningsfilt.

VARNING: Brandrisk: placera inga tomma kokkärl eller andra föremål på värmezoner.

FÖRSIKTIGHET: Tillagningen måste övervakas. En kort tillagningsprocedur måste övervakas kontinuerligt.

FÖRSIKTIGHET: Apparaten är avsedd endast för tillagningsändamål. Den får inte användas för andra ändamål, till exempel rumsuppvärmning.

VARNING: Använd endast spisskydd som konstruerats av tillverkaren av spisen eller som anges av tillverkaren i bruksanvisningen som lämpliga skydd, integrerade i apparaten. Användning av felaktiga skydd kan orsaka olyckor.

Efter användning, stäng av hällen med kontrollerna och inte via kokkärlsensorn.

Apparaten måste anslutas till fixerat kablage som har integrerad enhet för frångkoppling. Fixerat kablage måste placeras ut i enlighet med föreskrifterna.

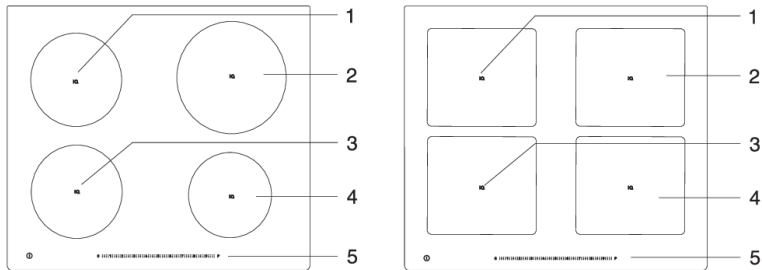
Beskrivning av apparaten

(beroende på modell)



INFORMATION!

Eftersom apparaterna som dessa instruktioner har utarbetats för kan ha olika utrustning, kan det hända att vissa funktioner eller utrustningar som inte finns i dina apparater beskrivs i bruksanvisningen.



1. Vänster bakre induktionsvärmezon
2. Höger bakre induktionsvärmezon
3. Vänster främre induktionsvärmezon
4. Höger främre induktionsvärmezon
5. Kontrollmodul för induktionshäll

Teknisk data

(beroende på modell)



- A. Serienummer
- B. Kod
- C. Typ
- D. Varumärke
- E. Modell
- F. Teknisk data
- G. Indikationer/symboler för efterlevnad

En märkskylt med grundläggande information om produkten sitter på hällens undersida. Detaljerad information om produkttyp och modell finns även i garantidokumentet.

Innan du använder utrustningen för första gången

Om din häll har en glaskeramisk yta, rengör den med en fuktig trasa och lite diskmedel. Använd inte starka rengöringsmedel som t.ex. slipande rengöringsmedel som kan repa ytan, slipande svampar eller fläckborttagningsmedel.

Vid den första användningen kan en karakteristisk "ny produkt"-lukt uppstå. Den försvinner gradvis.

Kokplatta

Glaskeramisk tillagningsyta

- Hällen påverkas inte av temperaturförändringar.
- Använd inte glaskeramikhällen om den är sprucken eller trasig. Om ett vasst föremål faller på hällen kan den gå sönder. Följderna av detta kanske syns med en gång, eller först efter ett tag.
- Om en synlig spricka uppstår på hällen, koppla genast ur produkten från elnätet.
- Se till att kokzonen och kokkärlets botten är rena och torra. Detta möjliggör bättre värmeledning och förhindrar eventuella skador på uppvärmningsytan.
- Placera inte tomma kokkärl på kokzonen. Kokzonen kan skadas om du placerar ett tomt kokkärl på den. Innan du placerar ett kokkärl på kokzonen, torka av kärlets botten så att värmen kan ledas.

Matlagningseffektnivåer

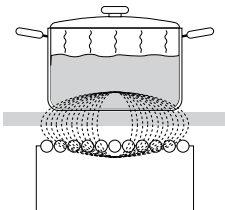
Värmezonen värmeeffekt kan ställas in på 18 olika nivåer (beroende på modell). I tabellen visas några användningsexempel för varje nivå.

Matlagningseffektnivå	Användning
0	avstängd, använder restvärmen
1 - 2	håller maten varm, långsam tillagning av mindre mängder (lägsta inställning)
3	långsam tillagning (uppföljande tillagning efter den första effektökningen)
4 - 5	långsam tillagning (efterkokning) av stora mängder, kokkärlsrostning av större bitar
6	stekning och bryning
7 - 8	stekning
9	tillagning av stora mängder, stekning
P	Power Boost inställning för start av tillagningsprocessen. Även lämplig för mycket stora mängder mat

Tips för energibesparing

- När du köper kokkärl, observera att diametern som anges vanligtvis gäller den övre kanten eller locket, som normalt är större än diametern på botten.
- Om en rätt tar lång tid att tillaga, använd en tryckkokare. Se till att det alltid finns tillräckligt med vätska i tryckkokaren. Om en tom kokare placeras på spishällen kan den överhettas, vilket i sin tur kan leda till skador på både tryckkokaren och kokzonen.
- När det är möjligt, stäng kokkärlet med ett lock av lämplig storlek. Använd kokkärl som passar mängden mat du lagar. Att laga mat i ett stort och bara delvist fullt kokkärl förbrukar mycket mer energi.

Induktionskokzonens funktionella princip



- Spishällen är utrustad med högeffektiva induktionskokzoner. Värmen genereras direkt i botten av kokkärlet där den behövs som mest. Detta gör att eventuella förluster genom den glaskeramiska ytan undviks. Strömförbrukningen är betydligt lägre än i konventionella kokzoner med strålningsvärmare.
- Den glaskeramiska kokzonen värms inte direkt utan endast indirekt med värmen som strålar tillbaka från kokkärlet. Efter att kokzonen stängts av indikeras denna restvärme med "H".

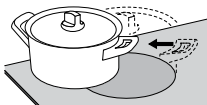
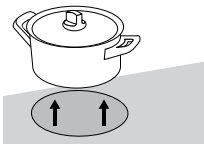
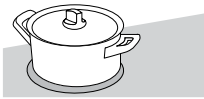
- I induktionskokzoner möjliggörs uppvärmningen genom induktionsspolen installerad under den glaskeramiska ytan. Spolen inducerar ett magnetfält som genererar virvelströmmar i botten av ett ferromagnetiskt kokkärl, som i sin tur värmer kokkärlet.


VARNING!

Om socker eller mat med högt sockernehåll spills över en het glaskeramikhäll, torka omedelbart av hällen eller ta bort sockret med en skrapa, även om kokzonen fortfarande är varm. Detta förhindrar skador på den heta glaskeramiska ytan.

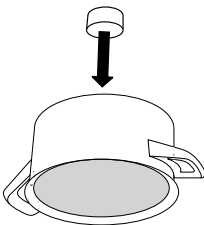
Använd inte diskmedel och andra rengöringsmedel för att rengöra en het glaskeramikhäll eftersom det kan skada ytan.

Kokkärlsavkänning



- Även om det inte finns något kokkärl på kokzonen eller om det som används har en diameter som är mindre än kokzonens diameter, sker inga energiförluster.
- Om kokkärlet är mycket mindre än kokzonen är det möjligt att kokzonen inte känner av det. När kokzonen är aktiverad blinkar symbolen  och den valda effektnivån växelsvis på koeffektdisplayen.
- Om ett mindre kokkärl placeras på kokzonen och zonen känner av det, använder hällen bara så mycket effekt som behövs för kokkärlets storlek.

Lämpliga kokkärl för induktion



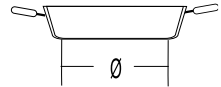
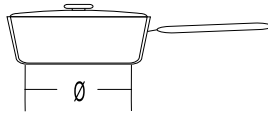
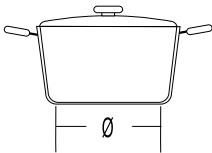
- Induktionen fungerar korrekt om du använder ett lämpligt kokkärl.
- Var alltid noga med att placera kokkärlet mitt på värmezonen
- Lämpliga kokkärl: kokkärl gjorda av stål, emaljbelagda kokkärl av stål eller gjutjärnspannor.
- Olämpliga kokkärl: kokkärl i legerat stål med botten av koppar eller aluminium och kokkärl av glas.
- Magnettestet: Använd en liten magnet för att kontrollera om kokkärlets botten är ferromagnetisk. Om magneten fastnar i botten av kokkärlet, är det lämpligt för en induktionsspis.

- När du använder en tryckkokare, håll ett öga på den tills rätt trycknivå har uppnåtts. Ställ först in värmezonen på full effekt och sänk tillagningseffekten när så är lämpligt enligt instruktionerna från tryckkokarens tillverkare.
- Se till att det finns tillräckligt med vätska i tryckkokaren eller i andra kärl. På grund av överhettning kan ett tomt kokkärl på värmezonen resultera i skador på både kokkärlet och värmezonen.

- Vissa kokkärl har inte en helt ferromagnetisk botten. Då värms bara den magnetiska delen upp, medan resten av botten förblir sval.
- Följ tillverkarens anvisningar när du använder speciella kokkärl.
- För bästa tillagningsresultat bör det ferromagnetiska området på kokkärlets botten matcha kokzonen storlek. Om kokzonen inte känner igen kokkärl, testa att placera den på en annan kokzon med mindre diameter.

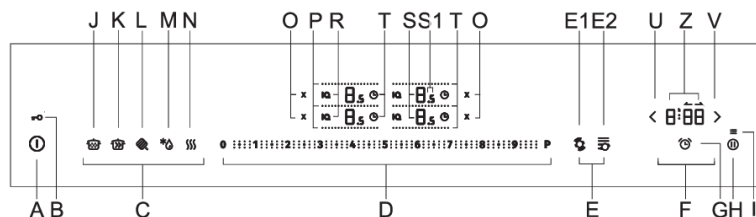
Kokzon	Minsta diameter på kokkärl
Ø 160 mm	Ø 90 mm
Ø 180 mm	Ø 90 mm
Ø 210 mm	Ø 110 mm
190 x 210 mm	Ø 110 mm
Överbryggad (octa)	Ø 230 mm

Kokkärlets botten måste vara platt.



Använda hällen

Kontrollenhet



A Knapp för häll PÅ/AV

B Kontrollenhetslås/barnlås

C IQ-funktioner

D Reglage

E Smarta funktioner

E1 Identifiering av kokkärls position med automatisk kärldentifiering och automatisk överbrygning av värmezoner

E2 Ändra effektnivån genom att flytta kokkärlet

F Timerfunktioner

G Inställningsknapp programtimer

H Stop/Go och återställningsfunktion

I Inställningar

J Långsam tillagning

K Tillagning med en stor mängd vatten

L Stekning/bryning

M Upptining av fryst mat

N Varmhållning

O Snabbavstängningsknapp för värmezoner

P Display för överbryggad zon

R Aktiverings- och displayknapp för IQ-funktion

S Display för effektnivå/restvärme

S1 Halvsteg

T Aktiveringsknapp programtimer

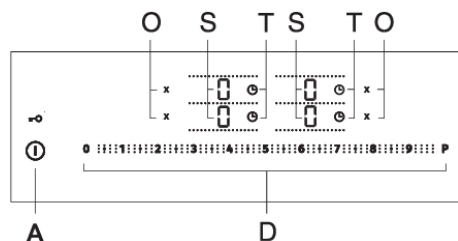
U Effektminskning timerinställningar

V Effektökning timerinställningar

Z Timerdisplay

Displayenheter fungerar också som knappar för att justera inställningarna.

Slå på hällen



Sätt kokkärlet på hällen. Vidrör knappen på/ av (A) för att sätta på hällen. "0" visas på alla displayer (S). Ett kort pipande ljud hörs.



INFORMATION!

Om ingen kokzon slås på inom 10 sekunder stängs hällen av.

Stänga av kokzonerna

- Rör vid displayen för önskad värmezoon. Vald display blinkar. Knapparna på reglaget (D) tänds, men de är dimmade (gäller endast vissa modeller).
- Rör vid valt område/position på reglaget (D) inom 5 sekunder. Displayen slutar att blinka och faktisk inställd nivå visas. Timerfunktionerna (T) och snabbavstängningsknappen (O) visas bredvid effektnivådisplayen för vald värmezoon (S). Båda displayer tänds, men är dimmade.
- Kokzonen förblir aktiverad.
- Om hällen inte känner igen något kokkärl på den valda kokzonen, visas symbolen ⌘ . Om du inte placerar en kastrull på den valda kokzonen inom 2 minuter, stängs kokzonen av automatiskt.

Ändra kokzonens inställningar

Välj önskad värmezoon genom att trycka på effektnivådisplayen (S). Effektnivån kan ställas in genom reglaget eller genom beröring av ett område eller en position på reglaget (D).

Två värmezoner som ligger bredvid varandra vertikalt (den ena bakom den andra)

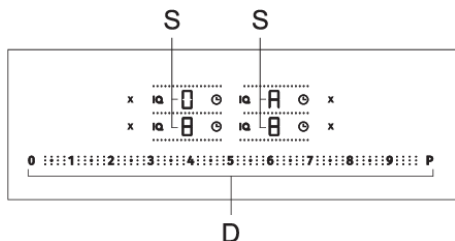
- Effektförstärkningsfunktionen kan inte aktiveras för båda värmezoner på samma sidan av hällen samtidigt (dvs. de båda zonerna till vänster eller de båda zonerna till höger), eftersom det kan leda till elektrisk överbelastning.
- Om effektförstärkningen redan är inställd för en av värmezoner så är maximal effektnivå för den andra värmezonen 9.

Automatisk snabbvärmning

Alla kokzoner är försedda med en speciell mekanism som ställer in kokeffekten på maximalt i början av tillagningsprocessen, oavsett den faktiska effektnivån. Efter en stund växlar kokzonens effekt tillbaka till den initialt inställda nivån. Automatisk snabbvärmning kan aktiveras på varje kokzon för alla tillagningseffektnivåer förutom nivå "9" och "P".

Den automatiska snabbvärmningsfunktionen passar för rätter som måste värmas upp och sedan tillagas under en längre tid utan behov av ständig övervakning.

Den automatiska snabbvärmningsfunktionen passar för rätter som måste värmas upp och sedan tillagas under en längre tid utan behov av ständig övervakning.



Hällen slås på och lämpligt kokkärl placeras på en av värmezoner. Välj önskad värmezon som ska stängas av ("0" ska visas på displayenheten). Tryck på relevant position på reglaget för att ställa in effekten och håll kvar fingret på reglaget i ca. 3 sekunder. "A" och vald effektnivå visas växelvis på effektnivådisplayen. När den automatiska snabbuppvärmningstiden löper ut, växlar värmezonen automatiskt till den valda nivån som sedan visas kontinuerligt.

Tabell för automatisk snabbvärmning

Effektnivå	1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5	5,5	6	6,5	7	7,5	8	8,5
Automatisk snabbvärmningstid i sek.	40	60	70	100	120	150	180	220	260	300	430	400	120	150	195	200

Stänga av automatisk snabbvärmning

Om tillagningseffekten minskas medan den automatiska snabbvärmningen är aktiverad, stängs den automatiska snabbvärmningen av för denna kokzon.

Autofunktionen kan avaktiveras genom att den aktuella kokzonen väljs och effektnivån sänks till "0". Ställ sedan in den nya effektnivån.

Överbryggad kokzon

(beroende på modell)

- På vissa modeller går det att kombinera två värmezoner till en enda stor ansluten värmezon. Ett stor ovalt kärl eller en stor oval panna kan därmed placeras på den kombinerade kokzonen. Kokkärlet ska vara tillräckligt stort så att det täcker båda mittpunkterna på den övre och nedre kokzonen.
- Maximal storlek på kokkärl: 40 x 25 cm. För jämn värmefördelning rekommenderar vi att du använder en tjockbottnad ugnform eller gryta. Under tillagningen värms ugnformen eller grytan upp. Var försiktig så att brännskador undviks.
- När du placerar ugnformen på hällen, se till att den inte täcker kontrollmodulen.



INFORMATION!

Kokkärlet ska alltid täcka mitten av kokzonen!

Aktivera den överbryggade kokzonen

- Slå på spishällen genom att trycka på på/av-sensorn (A).
- Värmezoner som du vill överbrygga ska stängas av.
- Rör vid vald effektnivådisplay för att välja den första värmezonen. Rör vid displayen för värmezonen bredvid som du vill överbrygga med den första direkt efteråt.
- De upplysta linjerna indikerar den överbryggade värmezonen för vilken endast den lägre effektnivån visas, och indikerar en blinkande "0". Den upplysta linjen mellan värmezoner slocknar.
- Använd reglaget för att ställa in önskad effektnivå för den överbryggade zonen.
- För att ändra tillagningseffekten senare, tryck först på displayen för den lägre värmezonen.

**INFORMATION!**

Den överbyggade kokzonen tillåter inte drift med en power boost, endast effektnivåer upp till 9 är tillgängliga.

Inaktivera den överbyggade kokzonen

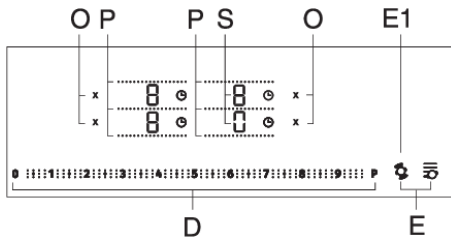
Ställ in effektnivån för den överbyggade värmezonen till "0" eller stäng av värmezonen med knappen (O). "0" visas på displayen. Efter några sekunder fungerar alla värmezoner oberoende av varandra igen.

**INFORMATION!**

Om två värmezoner är överbyggade, men det inte står något kokkärl på en av värmezoner, separeras överbyggningen igen efter 2 minuter. Den inaktiva värmezonen stängs av.

Kokkärlsavkänning med automatisk överbyggning av kokzoner

(endast för vissa modeller)



Identifiering av kokkärls position aktiveras automatiskt 10 sekunder efter att apparaten har slagits på. Om det står ett kokkärl på hällen, kommer dess position att identifieras och överbyggningen utförs automatiskt beroende på kokkärls storlek. Två värmezoner bredvid varandra kan bli en stor värmezon. Endast displayen för den undre värmezonen förblir aktiv och synlig, med en blinkande "0". Separationslinjen (P) slocknar.

Nu kan du använda reglaget för att ställa in effektnivå. Knappen för identifiering av kokkärl (E1) är tänd, men dimmad. Automatisk överbyggning av värmezoner kan göras mellan värmezoner som ligger vertikalt bredvid varandra. Automatisk identifiering av kokkärls position kan aktiveras när som helst i 10 sekunder genom att trycka på knappen för identifiering av kokkärl (E1). Automatisk identifiering av kokkärl och automatisk överbyggning av värmezoner fungerar endast på zoner som ännu inte är aktiverade. Funktionen med överbyggning av värmezoner kan stängas av genom att effektnivån ställs in till "0" eller genom ett tryck på relevant avaktiveringsknapp (O). Funktionen kan användas om kokkärl redan står på hällen eller om hällen är tom.

Om hällen är tom:

- Slå på hällen. Alla värmezoner ställs in på "0".
- Placera kokkärl på valfri värmezon. "0" börjar blinka på värmezonen med kokkärl på. Nu kan du använda reglaget för att ställa in effektnivå. Funktionen överbyggar automatiskt värmezoner beroende på kokkärls storlek.
- Du kan fortsätta med nästa kokkärl med samma procedur.
- Med denna funktion kan du ställa in effektnivån snabbare. Placera kokkärl på valfri värmezon och zonen identifierar automatiskt kokkärl.

Om kokkärl redan befinner sig på hällen:

- Sätt på hällen.
- "0" blinkar på displayen för den värmezon där kokkärl står. Nu kan du använda reglaget för att ställa in effektnivå.

- Om det finns flera kokkärl på värmezonen fortsätter apparaten automatiskt att välja nästa zon. "0" blinkar på nästa värmezons-display.

Om du trycker på väljarknappen för värmezonen avaktiveras automatisk identifiering av kokkärl och apparaten växlar till manuellt läge.

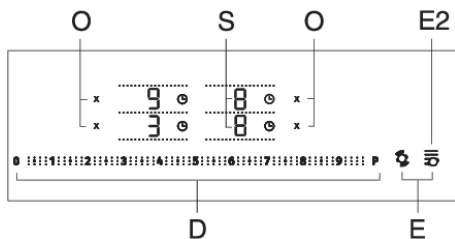


VARNING!

Under de första 10 sekunderna kan automatisk identifiering också avaktiveras i användarinställningarna med hjälp av "Aut" parametern.

Ändra effektnivån genom att flytta kokkärlet

(endast för vissa modeller)



Ändring av effektnivån genom att flytta kokkärlet är endast möjligt på vänster sida av värmezonen och bara på vissa modeller. Berör effektnivådisplayen för vald värmezonen på vänster sida. Den börjar blinka. Funktionen som kontrollerar kokkärlets rörelser (pan motion control) (E2) tänds. Tryck på denna knapp för att aktivera funktionen. Båda värmezoner på vänster sida aktiveras som en enda stor värmezonen med ett antal förinställda effektnivåer: nedre zonen på nivå 9, övre zonen på nivå 3.

Knappen för funktionen som kontrollerar kokkärlets rörelser är tänd. Effektnivån hos dessa två värmezoner kan justeras till andra nivåer senare med samma procedur som vid vanlig justering av effektnivån. Funktionen som kontrollerar kokkärlets rörelser kan avaktiveras genom ett tryck på snabbavstängningsknappen (O) för värmezonen eller genom att effektnivån ställs in till 0.

Power Boost (effektförhöjning)

(beroende på modell)

För snabb tillagning kan power boost (effektförstärkning) aktiveras på kokzonerna. Detta gör att du snabbt kan värma stora mängder mat med extra effekt. Power boost är aktiv i högst 5 minuter. Därefter sänks effektnivån automatiskt till 9. Om hällen inte är för varm kan power boost återaktiveras i 5 minuter efter att den har stängts av. För att undvika överhettning kan den elektroniska styrfunktionen automatiskt stänga av Power Boost tidigare och sänka effektnivån till 9.

Aktivera Power Boost

- Välj värmezonen och berör reglaget (D) vid symbolen "P".
- "P" visas på effektnivådisplayen.
- Effektboostfunktionen är nu aktiverad.


Inaktivera Power Boost

- Stäng av vald värmezonen med knappen (O).
- Minska effektnivån.

Överhettningsskydd

- Hällen är utrustad med en kylfläkt som kyler de elektroniska komponenterna under tillagningen. Fläkten kan gå en stund även efter tillagningens slut.
- Hällen är också utrustad med ett överhettningsskydd som skyddar de elektroniska komponenterna från skador. Skyddet fungerar på flera nivåer. När kokzonens temperatur blir mycket hög sänks tillagningseffekten automatiskt. Om detta inte räcker fortsätter kokzonseffekten att minska, eller så stänger säkerhetsmekanismerna av kokzonen helt. I sådana fall visar displayenheten "F2". När hällen svalnat blir dess totala effekt tillgänglig igen.

Automatisk avstängning

Om knapparna aktiveras för länge under tillagningen (t. ex. på grund av spilld vätska eller ett objekt placerat över sensorknapparna) stängs alla värmezoner av efter 10 sekunder. Symbolen  blinkar på displayen.

Objektet ska tas bort, eller den spillda vätskan ska rengöras, från sensorknapparna inom 2 minuter. annars kommer spishällen att stängas av automatiskt. De senaste inställningarna kan återställas med minnesfunktionen med Stop&Go (H) knappen.

Minnesfunktion

Med denna funktion kan du återställa alla kokzonsinställningar om hällen av misstag stängdes av. Detta kan dock bara göras inom fem sekunder efter att hällen har stängts av.

- Använd på-/av-knappen (A) för att starta hällen igen inom 5 sekunder efter att den har stängts av. Knappen (H) blinkar på displayen i 5 sekunder. Vidrör denna knapp inom denna tid och alla inställningar som var aktiva när hällen stängdes av återställs.

Pausa tillagningsprocessen med Stop&Go-funktionen (pause)

Funktionen Stop&Go kan användas för att pausa driften av hela hällen i upp till 10 minuter. Alla kokzoner stängs tillfälligt av automatiskt. Detta är praktiskt när exempelvis innehållet i en av kastrullerna har kokat över och du vill rengöra spishällen.

Aktivera funktionen paus (Stop&Go)

En eller fl era värmezoner är aktiva. Tryck på knappen Stop&Go. Ett kort pipande ljud hörs. Alla inställningar på displayen börjar blinka, pausknappen tänds och börjar också blinka. Alla inställningar för programtimer eller äggklocka pausas. Alla knappar är inaktiva, utom knappen pause (stop/go) och på-/avknappen. Om du inte trycker på någon knapp inom 10 minuter kommer alla värmezoner att stängas av automatiskt.

Avsluta paus/avaktivera funktionen Stop&Go

Tryck på pausknappen inom mindre än 10 minuter. Hällen fortsätter att vara igång med samma inställningar som innan pausen.

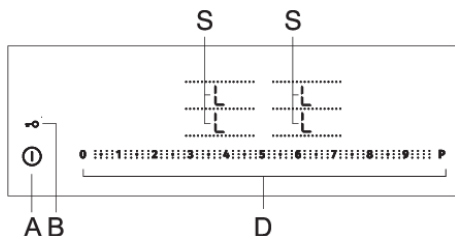
Barnspärr/lås

Spishällen kan låsas mot oavsiktlig aktivering.



INFORMATION!

Spishällen måste vara avstängd eller i standby-läge.



Aktivera låset

Hällen måste stängas av eller försättas i standby-läge. Slå på hällen genom att trycka på knappen (A). Tryck på barnlåsknappen (B) och håll den inne i 3 sekunder. "L" visas på alla värmezonernas displayer under några sekunder. Hällen är nu låst. Efter 5 sekunder stängs hällen av till standbyläge automatiskt.

Avaktivera låset

Hällens kontroller kan låsas upp på samma sätt (i omvänd ordning). Slå på hällen genom att trycka på knappen. "L" visas på alla värmezoner. Tryck på barnlåsknappen (B) och håll den inne i 3 sekunder. "0" visas på alla värmezoner istället för "L". Därefter är hällen klar att användas.

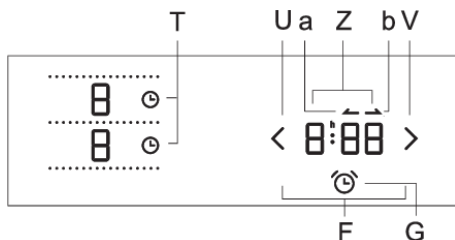
Notera: Om barnlåsfunktionen (B) är aktiverad i användarinställningsläget (se kapitlet "Användarinställningsläge", låses hällen automatiskt varje gång den stängs av.



INFORMATION!

Aktivera låsfunktionen innan rengöring för att förhindra att hällen slås på oavsiktligt.

Timerfunktioner



Denna funktion tillåter två driftlägen:

- Inställning av äggklockan gäller hela hällen. Funktionen innebär att ett pip hörs när tiden har löpt ut.
- Programtimer-funktion som gäller vald värmezon. En separat timer kan ställas in för varje värmezon. När inställd tid har förflytit stängs värmezonen av automatiskt.

1 Äggklocka (eller nedräkningstimer)

Minutret fungerar oberoende och är inte kopplad till någon kokzon. När nedräkningen är inställd fortsätter den att räkna ned tiden även om du stänger av spishällen. Minutret kan endast stängas av när spishällen är på.

Aktivera äggklockan (nedräkningstimern)

Hällen ska vara påslagen.

- Tryck på knappen (G) för äggklockan. Knappen börjar blinka.
- "0:00" visas på displayen.
- Använd knapparna (U) och (V) för att ställa in tiden. Om ingen tid ställs in inom tio sekunder stängs äggklockan av automatiskt.
- När äggklockan är aktiv lyser knappen helt.
- Äggklockan kommer att förbli aktiv efter om hällen stängs av.

Inaktivera timern

- Om hällen är avstängd, tryck först på på-/avknappen för att slå på hällen.

- Tryck samtidigt på knapparna (U) och (V) för äggklockan. Alternativt:
- Tryck på knappen (U) för äggklockan och håll den inne tills "0:00" visas på displayen.

2 Programtimer

Programtimern gör tillagningen enklare genom att låta dig se och ställa in tillagningstiden för den valda kokzonen. När tiden som ställts in på timern löpt ut stängs kokzonen automatiskt av och ger en ljudsignal. Stäng av den genom att trycka på valfri knapp, alternativt stängs den av automatiskt efter ett tag. Avstängningstimern kan ställas in individuellt för respektive kokzon. Programtimern får endast ställas in för en aktiv kokzon.

Display för tillagningstid – stoppklocka

Hällen ska vara påslagen.

- Tryck på väljarknappen för timer för önskad aktiv värmezoon (T). Knappen börjar blinka.
- Tiden som gått sedan aktuell värmeplatta aktiverades och en uppräkningsymbol (b) visas på timerdisplayen.

Ställa in programtimern

Hällen ska vara påslagen.

- Tryck på väljarknappen för timer för önskad aktiv värmezoon (T). Knappen börjar blinka.
- Tiden som gått sedan värmeplattan aktiverades "1:15" och en uppräkningsymbol (a) visas på displayen.
- Tryck på timerdisplayen (Z) för att ställa in tiden till "0:00" och nedräkningsymbolen. Använd knapparna (U) och (V) för att ställa in tillagningstiden. Programtimern för relevant värmezoon tänds helt.
- Om tiden inte ställs in inom fem sekunder med knapparna (U) och (V) kommer programtimern att stängas av automatiskt.
- Upprepa stegen för att ställa in programtimern eller stoppklockan för en annan aktiv kokzon.



INFORMATION!

Om programtimern aktiveras samtidigt för flera värmezoner kommer den senast valda tiden att visas på displayen. När återstående tid för en av värmezoner är mindre än en minut visas tiden för den värmezonen. En minut innan inställd tid har utlöpt visas tiden i sekunder.

Stänga av programtimern

- Tryck på programtimerknappen för att välja programtimern eller nedräkningstimern som du vill avaktivera.
- Tryck samtidigt på knapparna (U) och (V) för timern/äggklockan. Alternativt:
- Tryck på knappen (U) för äggklockan och håll den inne tills 0:00 visas på displayen.

Stänga av programtimerns/äggklockans larm

När inställd tid eller tillagningstid har löpt ut hörs ett alarm. Väljarknappen för programtimern/äggklockan blinkar och "00" blinkar på timerns display. Vidrör valfri knapp för att avaktivera larmet.

För att ställa in tillagningstiden snabbare, tryck och håll inne knappen (U) eller (V). Om du vidrör knappen (U) omedelbart efter aktivering av programtimern/äggklockan kan du ställa in önskad tillagningstid med start vid 1:00 (1 timme). Programtimern har prioritet över säkerhetsbrytaren när längsta tillåtna tillagningstid har uppnåtts.

Alarmets varaktighet kan ändras i användarinställningarna med "Sou"-parametern. Det finns också en "Uol"-parameter som anger alarmets volym. I användarinställningarna kan du avaktivera den automatiska stoppklockan (uppräkning) för aktiverad värmezonen med parametern "CLo". I detta fall, efter att du har valt timern, visas "0:00" på displayen och stoppklockan (uppräkningsstimern) aktiveras.

Automatiska tillagningsprogram – IQ-funktion

IQcook-systemet kontrollerar automatiskt tillagningsprocessen, men det stänger inte av funktionerna automatiskt efter att tillagningen avslutats. Detta måste göras manuellt eller med en TIMER – en nedräkningstimer eller en äggklocka.



Använda funktionerna

IQcook-systemet kan användas på valfri värmezonen genom att trycka på IQ-knapparna och välja tillagningsprogram.

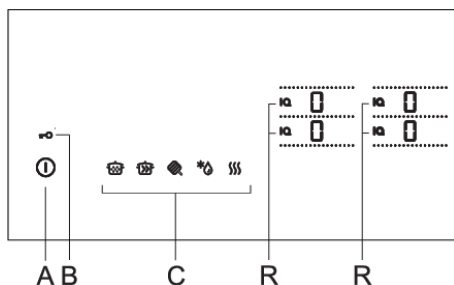
Använd locket för alla funktioner utom stekning/bryning. Endast i detta fall kan programmets funktion garanteras. Använd samma kastrull eller panna till slutet av tillagningsprocessen.

Innan du sätter på hällen måste värmezonen och undersidan av grytan eller kastrullen vara rena och torra.

Förberedelser:

Fyll grytan eller kastrullen med vatten och mat och placera den sedan på värmezonen.

Vid tillagning med vatten, se till att vattennivån inte når upp till cirka 50 mm från överkanten på kastrullen eller grytan.



- Täck kokkärlet med ett lock. Vidrör på-/avknappen (A) på hällen. Ett kort pipande ljud hörs.
- Aktivera IQcook-systemet genom att trycka på IQ-symbolen för vald värmezonen. Alla möjliga tillagningsprogram (C) tänds och IQ-symbolen tänds. Välj önskat tillagningsprogram. Endast programmet stekning/bryning (L) tillåter extra inställningar som visas på effektområdet.

- Det automatiska tillagningsprogrammet är nu aktiverat och tillagningen startar inom 5 sekunder efter ett tryck på vald IQ program-knapp. IQ-symbolen tänds helt och " _ " visas på displayen för att indikera starten på tillagningsproceduren.
- Du kan ställa in valfri timerfunktion (F).



LÅNGSAM KOKNING

Denna funktion används för rätter som tar längre tid att tillaga, med långsam uppvärmning och en skonsam kokning.

Rätter: SOPPOR, GULASH, GRYTOR, SÅSER, RIS etc.

Programmet långsam tillagning tillåter en kombination av flera program, till exempel: tillagning av köttfärsås. Välj först programmet stekning/bryning för att värma upp oljan. När hällen avger ett pip, tillsätt löken och sautera den, tillsätt därefter köttet, vatten, tomater från konserv, örter och kryddor... Använd därefter denna eller en annan värmezonen för att välja programmet långsam tillagning och tillaga såsen på låg temperatur under resten av tiden. Programmet för långsam tillagning kan aktiveras efter att innehållet börjat koka med manuell inställning. Till exempel: koka upp soppan manuellt på nivå 9 eller P och växla sedan till programmet för långsam tillagning för att hålla den sjudande.

IQ-systemets säkerhetsfunktion – smartsense

Smartsense ser till att maten i kokkärlet inte bränner vid. Symbolen (b) visas på displayen och hällen avger en ljudsignal. Systemet kommer att stänga av strömförsörjningen. Symbolerna förblir tända tills användaren stänger av.

Notera: Ris – tvättas i vatten innan det kokas. Observera att två eller tre delar vatten ska tillsättas för varje del ris.

Följande symboler visas på displayen under användning:

Optimal temperatur har inte uppnåtts ännu: " _ "

Optimal temperatur har uppnåtts: "="

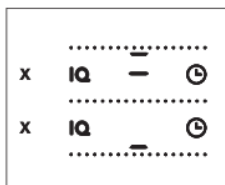


TILLAGA MED EN STOR MÄNGD VATTEN

Funktionen får vattnet att snabbt börja koka för att sedan upprätthålla koktemperaturen. Funktionen passar för tillagning av vattenbaserade rätter, och rätter som kokas i vatten. Rätter: GRÖNSAKER, POTATIS, PASTA

Notera: Innan tillagningen, skölj grönsakerna, särskilt potatis, noga med vatten. Då undviker du att skum bildas under tillagningen. När vattnet kokar (med locket på plats) tänds symbolen (=) och ett pip hörs." "Några typer av mat kan bilda skum under matlagningen. Lyft locket och blanda innehållet. Använd ett lock med ventil!

När du tillagar med en större mängd vatten är det möjligt att vätskan inte synligt kokar ännu. Låt locket vara kvar på kärlet tills systemet har värmt upp vattnet så att det kokar lätt. Intensiteten hos kokningen kan också bero på typen av kärl och lock.



Följande symboler visas på displayen under användning:

Optimal temperatur har inte uppnåtts ännu: " _ "

Optimal temperatur har uppnåtts: "="



STEKNING/BRYNING

Passar för tillagning av kött på olika effektnivåer. Köttet tillagas jämnt och behåller sin saftighet. Funktionen stekning/bryning passar för kokkärl som endast behöver en liten mängd olja, upp till ett djup på 10 mm. När lämplig oljetemperatur har uppnåtts visas symbolen " _ " på displayen. Hällen avger ett pip och du kan tillsätta maten i kärlet.

Passar för TILLAGNING AV ALLA TYPER AV KÖTT, FISK, PANNKAKOR, ÄGG, GRÖNSAKER etc.

Notera: Pannkakor – sprid oljan jämnt över pannan och placera den på värmezonen. Slå på IQsystemet. När symbolen "=" visas på skärmen, tillsätt pannkakssmeten. För varje pannkaka, placera den tomma pannan med olja på värmezonen i ca. 30 sekunder och tillsätt sedan nästa smetomgång.

Önskad effektnivå kan ställas in vid start eller ändras under användning.

Effektnivåer:

Nivå 1 = mycket låg

Nivå 2 = låg (förinställd)

Nivå 3 = medium

Nivå 4 = hög

För välja effektnivån, tryck först på knappen IQ program stekning/bryning. Därefter visas alla möjliga nivåer från 1 till 4 på displayen under en liten stund, och sedan återgår displayen till nivå 2 (förinställt värde). Medan effektnivån visas kan du trycka på relevant del av reglaget för att justera effektnivån. Du kan också justera effektnivån senare, under tillagningen, genom att först trycka på IQ-knappen och därefter på önskad effektnivå.



OBS!

Aktuell temperatur är "låg".

Följande symboler visas på displayen under användning:

Optimal temperatur har inte uppnåtts ännu: "_ _".

Optimal temperatur har uppnåtts: "=".



UPPTINING AV FRYST MAT

Denna funktion är lämplig för upptining av alla typer av frusen mat.

Funktionen är också lämplig för att smälta choklad.



VARMHÅLLNING

Denna funktion är lämplig för att hålla all typ av mat varm. Den håller matens temperatur på runt 70 °C. Den är också lämplig för tillagning av glögg.

Exempel: Vid tillagning av gulasch med funktionen långsam kokning, byt till detta system när tillagningen är klar för att hålla maten varm.

Följande symboler visas på displayen under användning:

Optimal temperatur har inte uppnåtts ännu: "_ _".

Optimal temperatur har uppnåtts: "=".

Stänga av kokzonen






Värmezonen kan stängas av med relevant knapp (O) som är tänd bredvid den aktiva värmezonen. Om effektnivån för alla värmezoner ställs in på "0", stängs hällen av efter 10 sekunder.

Restvärmevisning

Glaskeramikhällen är även försedd med en restvärmedisplay, "H". Den glaskeramiska kokzonen värms inte upp direkt, utan endast indirekt av värmen som strålar tillbaka från kokkärlet. Så länge symbolen "H" lyser efter att hällen stängts av finns det restvärme i kokzonen som kan användas för att hålla maten varm eller för upptining. När "H" försvinner kan kokzonen fortfarande vara varm. Var försiktig, det finns risk för brännskador!

Maximal tillagningstid

Av säkerhetsskäl begränsas tillagningstiden för varje värmezon till en maximal tid. Maximal tillagningstid beror på den senast inställda effektnivån. Om effektnivån inte har ändrats kommer värmezonen stängas av automatiskt när den maximala tillagningstiden har uppnåtts.

Nivå	1	2 2,5	3	4 4,5	5	6 6,5	7 7,5	8 8,5	9	P*				* 	
Maximal drifttid (timmar)	8	8	6	6	4	4	2	1,5	1,5	1,5	6	6	6	8	2

* Efter 5 minuter minskar effektnivån automatiskt till 9, efter 1,5 timme stängs värmezonen av.

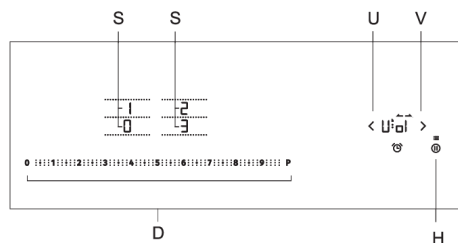
Stänga av hela hällen

Du kan när som helst stänga av hällen genom att trycka på på-/avknappen (A).

Användarinställningar

Ställa in den akustiska signalen, automatiska funktioner och låsparametrar

Du kan justera ljudsignalens volym (ljudstyrka) och varaktighet, aktivera automatiskt lås, avaktivera den automatiska timern och avaktivera automatisk identifiering av kokkärl.



Uol: Ljudsignal och alarmvolym (ljudstyrka)

Sou: Alarmets varaktighet

Loc: Automatiskt lås

Aut: Automatisk identifiering av kokkärl

CLo: Automatisk timeraktivering

P xx: Total maximal effekt (inställning är möjligt inom 2 minuter efter att apparaten anslutits till strömnätet)

För att aktivera menyn för parameterinställningar, tryck på pausknappen (H) när apparaten är avstängd och håll den inne i 3 sekunder. Den första parametern "Uol" kommer att visas på timer-displayen, vilket indikerar volymen (ljudstyrka) för ljudsignaler. Tryck på timerinställningsknapparna (U) och (V) för att välja typ av inställning.

Tillgängliga parametervärden visas på värmezonen's effektdisplay. För att ändra värdet, tryck på vald parameter, som lyser starkare. Alla parametrar kan bekräftas och lagras genom att hålla pausknappen (F) intryckt i 2 sekunder. Därefter hörs ett kort pip. Om du inte vill spara de nya parametervärdena stänger du användarinställningsläget genom att trycka på på/av-knappen.

Ljudsignal och larmvolym (ljudstyrka) »Uol«

Följande värden kan ställas in:

0 på displayen = av (gäller inte för larm och fel-ljudsignal)

1 på displayen = minimal volym

2 på displayen = medium volym

3 på displayen = maximal volym (standard)

En kort ljudsignal ljuder vid varje ändring, med nyinställd volym.

Ljudlarmets varaktighet »Sou«

Följande värden kan ställas in:

0 på displayen = 5 sekunder

0,5 på displayen = 1/2 minut

1 på displayen = 1 minut

2 på displayen = 2 minuter (standard)

Barnsäkerhetslås »Loc«

Om barnlåsfunktionen är aktiverad i användarinställningsläget låses spishällen automatiskt varje gång den stängs av.

0 på displayen = av (standard)

1 på displayen = på

Identifiering av kokkärlets position med automatisk överbryggnings av värmezoner »Aut«

Om funktionen identifiering av kokkärlets position med automatisk överbryggnings av värmezoner avaktiveras i användarinställningarna kommer apparaten alltid att vara i manuellt läge (ingen 10 sekunders identifiering av kokkärl varje gång apparaten slås på).

0 på displayen = av

1 på displayen = på (standard)

Automatisk timeraktivering »CLO«

Om den automatiska timeraktiveringen avaktiveras i användarinställningarna visar apparaten endast "0:00" när du trycker på timersymbolen istället för att visa tiden som gått sedan aktiveringen av värmezonen.

0 på displayen = av

1 på displayen = på (standard)

Total maximal effekt "Pxx" (xx indikerar effekten)

För att aktivera inställningen, tryck och håll inna pausknappen (H) i 3 sekunder efter att apparaten anslutits till strömnätet. P74 visas på timerdisplayen vilket indikerar en total effekt på 7,4 kW. Tryck på timerinställningsknapparna (U) och (V) för att justera effektbegränsningen. Denna inställning kan endast göras eller justeras inom 2 minuter efter att apparaten har anslutits till strömnätet. Om du vill ändra denna inställning senare måste apparaten kopplas bort från strömnätet i några sekunder.

Maximal effektbegränsning för apparaten

Om den elnätet i din bostad har andra strömbegränsningar kan maximal effektförbrukning hos hällen reduceras:

P23 på displayen = 2,3 kW = 10 A

P28 på displayen = 2,8 kW = 12 A

P30 på displayen = 3,0 kW = 13 A

P37 på displayen = 3,7 kW = 16 A

P74 på displayen = 7,4 kW = 2 x 16 A (förinställt)

Den ändrade inställningen kan bekräftas och sparas genom ett tryck på pausknappen (H) och hålla den intryckt i 2 sekunder. Därefter hörs ett kort pip. Om du inte vill spara de nya parametervärdena trycker du på på/av-knappen.

INFORMATION!

Om effektnivån är begränsad kan inställningarna och den resulterande tillagningseffekten också begränsas. Produkten är försedd med ett energihanteringsssystem som ser till att effekten av effektbegränsning är minimal.

Rengöring och underhåll

Efter varje användning, vänta tills den glaskeramiska ytan har svalnat och rengör den. I annat fall kommer orenheter att bränna fast i det heta ytan nästa gång du använder hällen.

För regelbundet underhåll av den glaskeramiska hällen, använd speciella skötselprodukter som skapar en skyddsfilm på ytan för att förhindra att smuts fastnar.

Innan varje användning av den glaskeramiska ytan, torka av dammet eller andra orenheter som kan repa ytan från både hällen och kokkärlets botten.



INFORMATION!

Stålull, slipande svampar och slipande pulver kan repa ytan. Ytan kan också skadas genom aggressiva sprayrengöringsmedel och olämpliga rengöringsmedel i vätskeform.

Skytningen kan förslitas om aggressiva eller slipande rengöringsmedel eller kokkärl med ojämn eller skadad botten används.

Använd en fuktig trasa för att ta bort mindre orenheter. Torka sedan av ytan.

Avlägsna eventuella vattenfläckar med en mild ättikalösning. Använd inte denna lösning för att torka av ramen (gäller endast vissa modeller), eftersom den kan tappa glansen. Använd inte aggressiva sprayrengöringsmedel eller avkalkningsmedel.

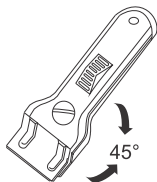
Använd särskilt rengöringsmedel för glaskeramiska ytor vid envis smuts. Följ tillverkarens anvisningar. Var noga med att få bort alla rester av rengöringsmedlet eftersom de kan skada den glaskeramiska ytan när värmezonen hettas upp.

Avlägsna hårt sittande och inbrända rester med en skrapa. Var försiktigt när du använder skrapan för att förhindra personskada.



INFORMATION!

Skrapan ingår inte i produktens utrustning.



INFORMATION!

Använd skrapan endast när smuts inte kan avlägsnas med en våt trasa eller specialrengöringsmedel för glaskeramiska ytor.

Håll skrapan i korrekt vinkel (45° till 60°). Tryck försiktigt skrapan mot glaset och för den över skytningen för att avlägsna smutsen. Se till att inte skrapans plasthandtag (på vissa modeller) kommer i kontakt med en varm kokzon.



INFORMATION!

Tryck inte skrapan vinkelrätt mot glaset och repa inte hällens yta med skrapans spets eller blad.

Ta omedelbart bort socker eller sockerrik mat från den glaskeramiska hällen med en skrapa, även om hällen fortfarande är varm, eftersom socker kan skada ytan permanent.

Felsökningstabell

Under garantitiden får endast ett servicecenter som har auktoriserats av tillverkaren utföra reparationer.

Innan du utför en reparation bör du försäkra dig om att produkten har kopplats från eluttaget antingen genom att ta ut säkringen eller dra ut stickkontakten från vägguttaget.


Alla typer av obehöriga reparationer av apparaten kan leda till elektriska stötar och risk för kortslutning. Därför ska du inte försöka reparera apparaten, utan låta en fackman eller servicetekniker göra det jobbet.

I händelse av smärre problem med apparatens drift kan du kolla i denna bruksanvisning för att se om du själv kan avhjälpa problemet.

Om apparaten fungerar felaktigt eller inte alls och det beror på felaktig användning eller felaktigt handhavande kommer serviceteknikerns besök att debiteras, även under garantiperioden.

Spara bruksanvisningen för framtida referens och överlämna den till eventuella efterföljande ägare eller användare av apparaten.

Här följer några råd om hur du kan åtgärda vanliga problem.

Problem/fel	Orsak
Huvudsäkringen i ditt hem utlöses ofta.	Ring en servicetekniker.
Kontinuerligt pip och display 	Vatten har spillts över sensorytan, eller ett föremål är placerat över sensorerna. Torka av sensorytan.
F2 på displayen	Kokzonen har överhettats. Vänta tills kokzonen har svalnat.
F på displayen	Detta indikerar att det har uppstått ett fel under drift.

Om problemet inte kan lösas med hjälp av ovanstående råd, ring en servicetekniker. Kostnad för reparationer, eller garantianspråk, till följd av felaktig inkoppling eller felaktig användning av apparaten omfattas inte av produktgarantin. I sådana fall står användaren för reparationskostnaden.



VARNING!

Före reparationen, koppla bort produkten från elnätet (genom att ta bort säkringen eller genom att dra ut kontakten ur vägguttaget).


Ljud under induktionsmatlagning

Buller och ljud	Orsak	Lösning
Induktionsgenererat driftljud	Induktionsteknik bygger på egenskaperna hos vissa metaller under elektromagnetisk effekt och resulterar i så kallade virvelströmmar som tvingar molekylerna att svänga. Dessa svängningar (vibrationer) omvandlas till värme. Beroende på typen av metall kan detta resultera i låga ljud.	Detta är normalt och beror inte på något fel.
Transformatorliknande surr	Uppstår vid tillagning på hög effektnivå. Anledningen till detta är mängden energi som överförs från hällen till kokkärlet eller pannan.	Detta ljud försvinner eller minskar när du reducerar effektnivån.
Vibration och sprakande i kokkärlet	Detta ljud förekommer i kokkärl (grytor eller kastruller) gjorda av olika material.	Det beror på vibrationer längs de intilliggande ytorna av olika materiallager. Ljudet beror på kokkärlet och kan variera beroende på mängden och typen av mat som tillagas.
Fläktljud	För att induktionselektroniska komponenter ska fungera korrekt krävs det att temperaturen kontrolleras. Därför är spishällen försedd med en fläkt som kyler elektroniken beroende på den avkända temperaturen.	Fläkten kan fortsätta även efter att hällen har stängts av, om temperaturen förblir för hög.

Visning av säkerhetsfunktioner och fel

Hällen är utrustad med överhettningssensorer. Dessa sensorer kan automatiskt stänga av vilken värmezoon som helst eller hela hällen.

Fel, möjlig orsak, lösning

Kontinuerligt pipande ljud och blinkar  på displayen.

- Vatten har spillts över touchkontrollytan eller ett föremål har placerats över touchkontrollerna. Torka av touchkontrollytan.

”F2” på displayen

- Kokzonen har överhettats. Vänta tills kokzonen har svalnat.

”F” på displayen

- Detta indikerar att det har uppstått ett fel under drift.



WARNING!

Om ett fel uppstår eller om feldisplayen ”F” inte försvinner, koppla bort hällen från vägguttaget några minuter (ta bort säkringen eller stäng av huvudbrytaren). Återanslut därefter hällen till vägguttaget och slå på huvudbrytaren igen.

Om problemet inte kan lösas med ovanstående råd, ring en servicetekniker. Kostnad för reparationer, eller garantianspråk, till följd av felaktig anslutning eller användning av apparaten täcks inte av produktgarantin. I detta fall står användaren för kostnaden för reparationen.



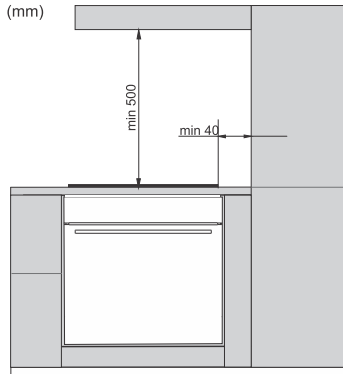
WARNING!

Före reparationen, koppla bort produkten från elnätet (genom att ta bort säkringen eller genom att dra ut kontakten ur vägguttaget).

Installera en inbyggd häll

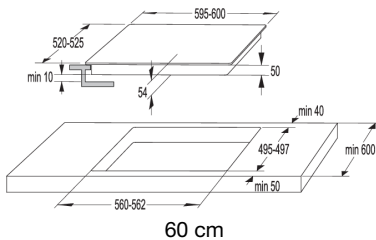
Installationsprocedur

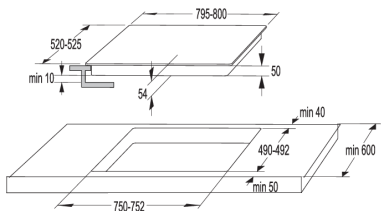
- Bänkskivan måste vara helt vågrät.
- Skydda på lämpligt sätt kanterna på den utsågade öppningen.
- Anslut spishällen till elnätet (se instruktioner för anslutning av spishäll till elnät).
- Sätt in hällen i den utsågade öppningen.



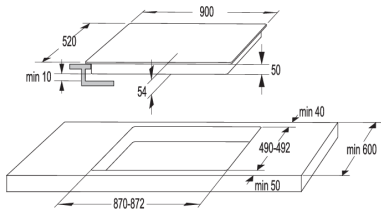
- Installation av produkten i en köksbänk och dess anslutning till elnätet får endast utföras av en tillräckligt kvalificerad tekniker.
- Faner eller annan ytbehandling av köksmöblen som hällen ska byggas in i ska behandlas med värmebeständigt lim (100°C). Görs inte detta kan bänkskivans ytbehandling bli missfärgad eller deformerad.
- Användning av hörnlistor i massivt trä på bänkskivorna bakom kokzonen är tillåten endast om avståndet mellan list och häll inte är mindre än vad som anges i installationsritningen.
- Spishällen är dimensionerad för att byggas in i en köksbänk med en bredd på 600 mm eller mer.

- Hängande eller väggmonterade kökselement bör installeras tillräckligt högt för att inte störa arbetsprocessen.
- Avståndet mellan spishäll och köksfläkt ska inte vara mindre än vad som anges i instruktionerna för montering av köksfläkt. Minsta avstånd är 500 mm.
- Avståndet mellan produktens kant och intilliggande hög köksmöbel bör vara minst 40 mm.
- Användning av hörnlistor i massivt trä på bänkskivorna bakom kokzonen är tillåten endast om avståndet mellan list och häll inte är mindre än vad som anges i installationsritningen.
- Minsta avstånd mellan den inbyggda spishällen och bakväggen anges på installationsritningen.

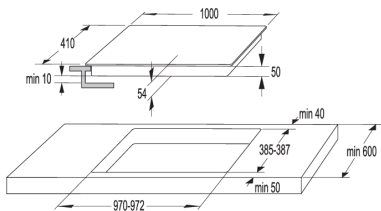




80 cm



90 cm



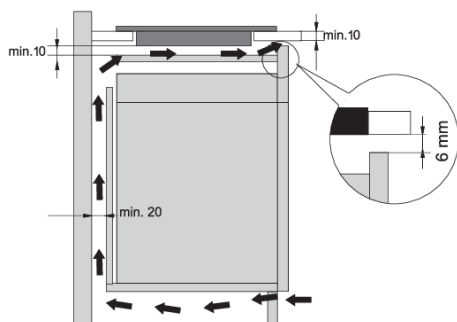
100 cm

Luftintag i det nedre köksskåpet



INFORMATION!

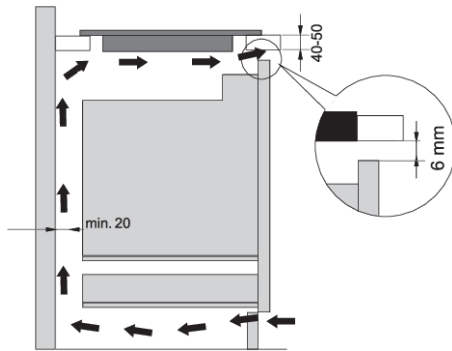
Normal drift av hällens elektroniska komponenter kräver god luftcirkulation.



Underskåp med låda

- Det måste finnas en öppning med en höjd av minst 140 mm längs skåpets hela bredd i skåpets bakre vägg. Dessutom bör det finnas en öppning på minst 6 mm på framsidan, längs hela skåpets bredd.
- En horisontell delningspanel (skiljepanel) ska installeras under kokplattan längs hela längden. Det ska finnas ett mellanrum på minst 10 mm mellan den nedre änden och delningspanelen. Tillräcklig ventilation bör tillåtas från baksidan.

- Hällen har en fläkt i den undre delen. Om det finns en låda under köksskåpet, använd den inte för att lagra små föremål eller papper eftersom dessa kan, om de sugs in i fläkten, skada fläkten och kylsystemet. Använd inte heller lådan för att förvara aluminiumfolie eller brandfarliga ämnen eller vätskor (exempelvis spray). Håll sådana ämnen borta från hällen. Risk för explosion!
- Det bör finnas minst 20 mm fritt utrymme mellan innehållet i lådan och fläktens insug.

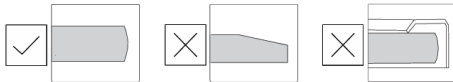


Underskåp med ugn

- Du kan installera en ugn under induktionshällen med som är utrustade med en kylfläkt.
- Innan du installerar ugnen måste köksskåpets bakvägg tas bort i installationsöppningen område.
- Dessutom bör det finnas en öppning på minst 6 mm på framsidan, längs hela skåpets bredd.
- Om andra produkter installeras under hällen kan vi inte garantera att de fungerar korrekt.

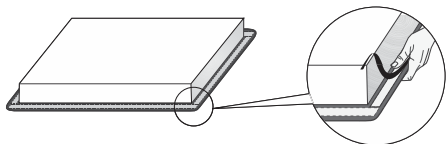
Infälld installation i bänkskivan

Hällar utan fasetterade kanter eller dekorativa ramar är lämpliga för infälld montering.



Installera hällen

Hällen får installeras endast i en temperatur- och vattenbeständig bänkskiva, av t.ex. natursten (marmor, granit), massivt trä (kanterna i utsågningen måste då förseglas). Vid installation i en bänkskiva av keramik, trä eller glas bör en träram användas. Denna ingår inte i leveransen av hällen. Hällen får installeras i en bänkskiva av annat material endast sedan du har konsulterat bänkskivans tillverkare och fått ett uttryckligt samtycke. Den inre storleken av basenheten bör vara minst lika med utskärningen för hällen. Detta möjliggör enkel borttagning av hällen från bänkskivan. Fäst förseglingsstejp runt glaspanelens botten.



Dra först nätsladden genom utskärningen. Placera hällen över mitten av utskärningen. Anslut hällen till elnätet (se anvisningar för anslutning av hällen). Innan du förseglar hällen ska du testa dess funktion. Täta mellanrummet mellan hällen och bänkskivan med silikontätningssmedel. Detta måste vara temperaturbeständigt (till minst 160 °C). Jämna ut silikontätningen med ett lämpligt verktyg. Följ bruksanvisningen för tätningssmedlet. Starta inte hällen förrän tätningen har torkat helt.



1. Silikontätningssmedel
2. Tätningssmedel

⚠ VARNING!

Var särskilt uppmärksam vid installation med bänkskivor av natursten. När du väljer silikontätningssmedel, ska du först kontakta bänkskivans tillverkare. Användning av vissa olämpliga silikontätningar kan leda till permanent missfärgning av vissa delar.

Ta bort den inbyggda hällen

>Koppla bort hällen från elnätet. Använd ett lämpligt verktyg för att ta bort silikonpackningen runt om den. Ta bort hällen genom att trycka den uppåt från undersidan.

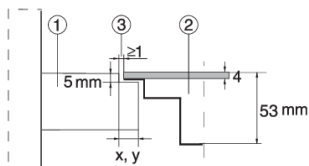
⚠ VARNING!

Försök inte ta bort hällen från ovasidan av bänken.

⚠ VARNING!

Serviceavdelningen ansvarar endast för reparation och service av hällen. Kontakta din återförsäljare av specialiserad köksutrustning angående återinstallationen av den (infällda) hällen.

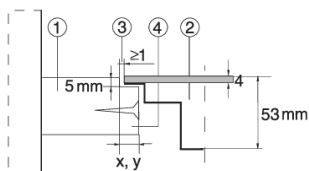
Bänkskiva av sten



1. Bänkskiva
2. Hällen
3. Skåra

Med tanke på felmarginalen (toleransen) för hällens glaskeramiska platta och utsågningen i bänkskivan är mellanrummet anpassningsbart (min. 2 mm).

Bänkskiva av keramik, trä eller glas



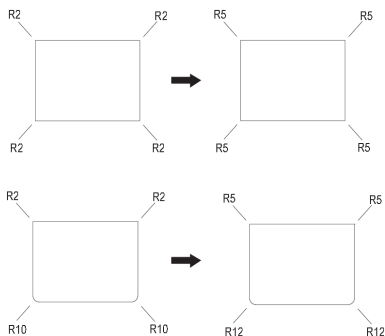
1. Bänkskiva
2. Hällen
3. Skåra
4. Träram, tjocklek 16 mm

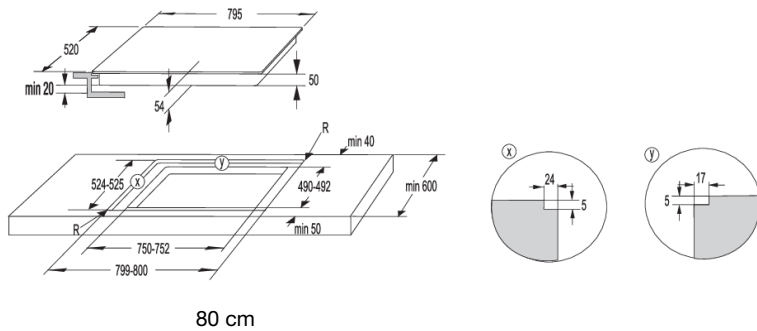
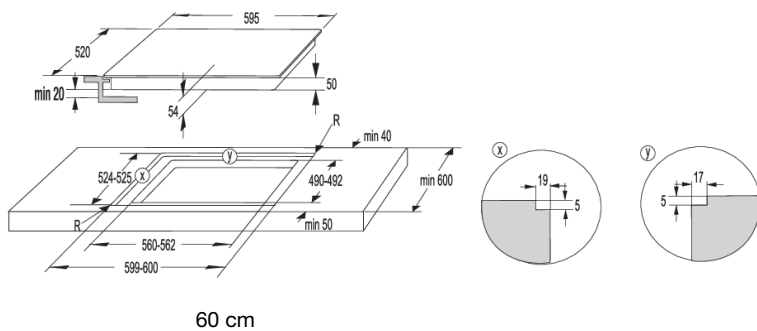
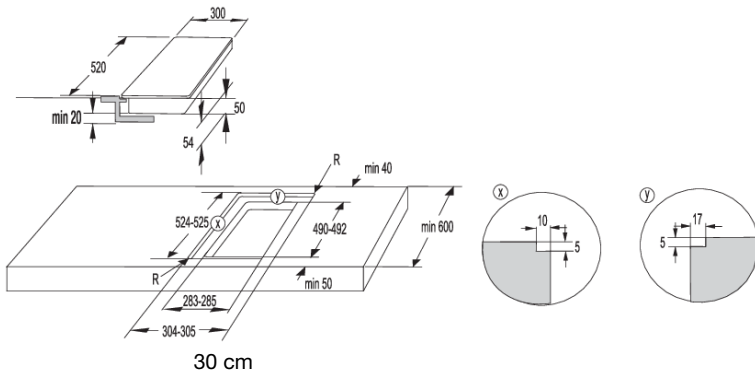
Med tanke på felmarginalen (toleransen) för produktens glaskeramiska platta och utsågningen i bänkskivan är mellanrummet anpassningsbart (min. 2 mm). Montera träramen 5,5 mm under bänkskivans övre kant (se bild).

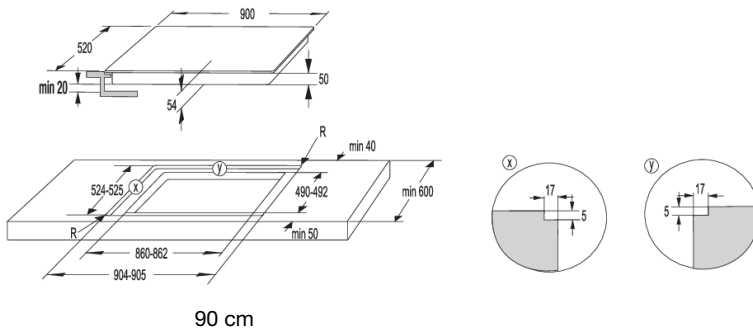
Observera glaskanternas radier (R10, R2) när du gör utsågningen.

GLAS

UTSÅGNING







⚠ VARNING!

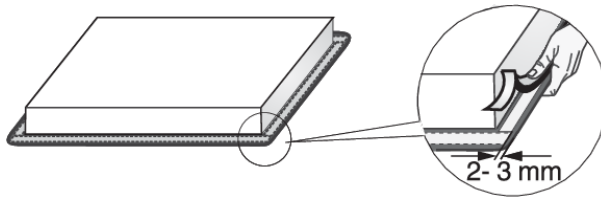
Om ugnen är installerad under en inbyggd spishäll måste arbetsbänkens tjocklek vara minst 40 mm!

Montering av skumtätningen

💡 INFORMATION!

Vissa hållar levereras med packningen redan monterad!

Innan du installerar produkten i en köksbänk, fäst skumpackningen som medföljer produkten på undersidan av glaskeramikhällen. Ta bort skyddsfilmen från packningen. Fäst packningen på undersidan av glaset (2–3 mm från kanten). Packningen måste appliceras längs hela glaskanten. Packningen får inte överlappa i hörnen. När du monterar packningen, se till att den inte skadas av eller kommer i kontakt med några vassa föremål.



⚠ VARNING!

Installera inte produkten utan packningen!

Ansluta hällen till elnätet

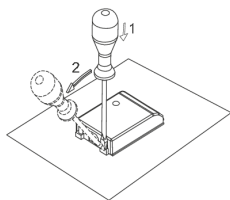
- Nätströmsskyddet måste överensstämma med gällande förordningar.
- Innan du ansluter produkten bör du försäkra dig om att spänningen på märkskylten stämmer överens med spänningen i nätströmmen som spisen ansluts till.
- Det bör finnas en kopplingsanordning i den elektriska installationen som kan koppla bort alla poler i hällen från elnätet, med ett minsta mellanrum på 3 mm mellan kontakterna när de är öppna. Lämpliga enheter inkluderar säkringar, skyddsbytare etc.
- Anslutningen ska justeras till strömmen och säkringarna.
- Efter installationen måste alla strömförande och isolerade delar skyddas mot kontakt.



WARNING!

Hällen får anslutas endast av en behörig fackman. Felaktig anslutning kan förstöra delar av hällen. I sådana fall finns det ingen rätt till garanti! Koppla bort hällen från elnätet före reparation eller underhåll.

Kopplingsschema

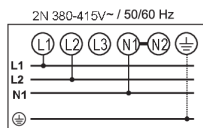


Byglar (anslutningsbryggor) placeras i den avsedda skåran på klämman.

Följande kan användas för anslutning:

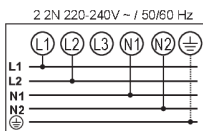
- PVC-isolerade anslutningskablar typ H05 VV-F eller H05V2V2-F med gul-grön skyddsledare, eller andra likvärdiga eller överlägsna kablar.
- Yttre kabel diameter bör vara minst 8,00 mm.

Normal anslutning:



2-fas och 1 neutral ledare (2 1N, 380-415 V~/ 50/60 Hz):

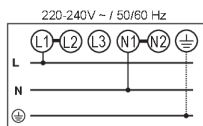
- Spänning mellan faser och neutralledare är 220-240 V~.
- Spänningen mellan de två faserna är 380-415 V~. Montera en bygel mellan terminaler 4-5. Gruppen bör innehålla minst två 16-ampere säkringar. Strömsladdens diameter ska vara minst 2,5 mm².



2-fas och 2 neutrala ledare (2 2N, 220-240V~/ 50/60 Hz):

- Spänning mellan fas och neutrala ledare är 220-240 V~.
- Gruppen (installation) bör innehålla minst två 16-ampere säkringar. Strömsladdens diameter ska vara minst 2,5 mm².

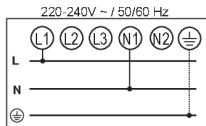
Specialanslutning:



Enfasanslutning (1 1N, 220-240 V~/ 50/60 Hz):

Spänning mellan fas och neutral ledare är 220-240 V~. Montera en bygel mellan terminaler 1-2 och 4-5. Gruppen (installationen) ska vara försedd med en säkring på minst 32 A. Strömsladdens diameter bör vara minst 4 mm².

Dra nätkabeln genom en kabelsamlare (klämma) som



Felaktig anslutning kan skada delar i apparaten. Vid denna typ av skador gäller inte garantin!



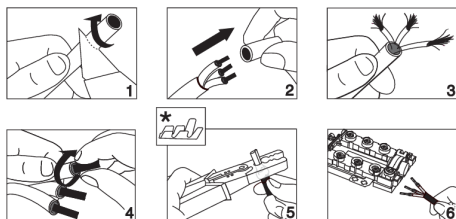
VARNING!

Innan du ansluter spisen bör du försäkra dig om att spänningen på märkskylten stämmer överens med spänningen i nätströmmen. En expert bör kontrollera den aktuella spänningen i ditt hem (220- 240 V i förhållande till N), med hjälp av en lämplig mätare!

Produkter med en bredd på 30 centimeter (två kokzoner) tillåter endast enfasanlutning. Tvärsnittsarean för nätkabelns kärna bör vara minst 1,5 mm²!

Strömsladd

(produkt utan nätkabel)



- Följande kan användas för anslutning:
- PVC-isolerade anslutningskablar typ H05 VV-F eller H05V2V2-F med gul-grön skyddsledare, eller andra likvärdiga eller överlägsna kablar.
- Yttre kabeldiameter bör vara minst 8,00 mm.
- Dra nätkabeln genom en kabelsamlare (klämna) som

* Trådhylsor medföljer inte



INFORMATION!

Vi rekommenderar att du använder elektriska trådhylsor (ändterminaler).

Kassering



Vårt emballage är tillverkat i miljövänliga material som kan återvinnas, kasseras eller förstöras utan att belasta miljön. Därför är förpackningsmaterialen tydligt märkta.

Symbolen på produkten eller emballaget anger att produkten inte får hanteras som normalt hushållsavfall. Produkten ska i stället lämnas in på en auktoriserad återvinningscentral för hantering av elektrisk och elektronisk utrustning.

Korrekt **avfallshantering** av produkten hjälper till att förhindra negativa effekter på miljö och hälsa. För detaljerad information om kassering och hantering av produkten, kontakta lokala myndigheter som har hand om avfallshantering, eller din återförsäljare.

Vi förbehåller oss rätten att göra ändringar och korrigera fel i bruksanvisningen.

gorenje

www.gorenje.com



720595-a4

