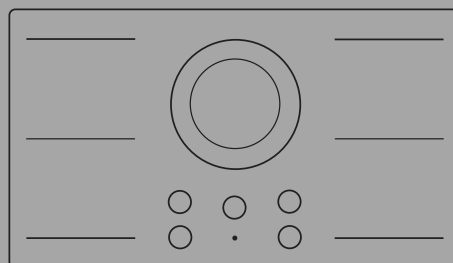


ASKO

Inspired by Scandinavia



INSTRUCTION FOR USE

Induktionshäll

SV

HID144/654/754/865MC

HID925/945/956MC

HID352/654/754GC

HID824/956/965GC

HID144/754/865MFC

HID925/956MFC

Innehåll

Säkerhet	4	Tillagning med Celsius°Cooking™	26
Introduktion	8	Matlagning med Celsius°Cooking™-kockkärl och Hestan Cue-program	27
Kära kund!	8	För matlagningsguide steg för steg se CelsiusCooking.com	31
Din häll	10	Styra köksfläkten	32
Induktionshäll	10	ConnectLife och wifi	33
Användning	11	ConnectLife -appen och wifi-anslutning	33
Använda touchknapparna	11	Uppdatering av fast programvara	36
Induktionsstillagning	11	Inställningar	37
Så fungerar induktion	12	Underhåll	40
Effekthantering	12	Rengöring	40
Kockkärl	13	Felsökning	41
Induktionsljud	14	Allmänt	41
Effektnivåinställningar	15	Felsökning av wifi	43
Kontrollpanelen	16	Installation	44
Visas på displayen	17	Säkerhet	44
Användning	18	Installera en inbyggd häll	46
Slå På/Av hällen	18	Luftintag i det nedre köksskåpet	48
Barnlåset	18	Infälld installation i bänkskivan	49
Matlagning	19	Montering av skumtätningen	52
Standardmatlagning	19	Elektrisk installation	53
Överflyttningsfunktion	20	Ansluta hällen till elnätet	53
Automatisk överbryggningsfunktion för kokzon	20	Anslutning	53
Chef-läge	20	Aktuell begränsare	59
Pausa	21	Miljöaspekter	60
Funktionen Återkalla	21	Kassering av emballage och produkt	60
Timerfunktioner	21	Information om efterlevnad	61
Het kokzon	23		
Överhettningsskydd	23		
Matlagning med PLUS-menyn	24		

Denna bruksanvisning ger information om installation och säker användning av produkten.

Mer detaljerade instruktioner och tips finns på <https://global.asko.com/customer-care/manuals> eller om du skannar QR-koden. Denna QR-kod finns längst ned på produkten, i de medföljande dokumenten eller (om tillgängligt) i snabbguiden.

VARNING!

Läs säkerhetsanvisningarna före användning!

Allmän säkerhetsinstruktion

Produkten är inte avsedd att manövreras med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.

Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dennes serviceagent eller behöriga personer för att undvika fara (endast för produkter med medföljande anslutningsladd). Använd inte ångrengöringsmaskiner eller högtryckstvättar för rengöring av apparaten, eftersom det kan leda till elstötar.

FÖRSIKTIGHET!

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

Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte läggas på hällen eftersom de kan bli varma.

Efter användning stänger du av hällen med kontrollerna, inte via kokkärlsensorn.

Risk för brand!

Risk för brand: placera inga tomma kokkärl eller andra föremål på värmezonen.

Hushåll med barn och personer med särskilda behov

Denna produkt 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 produkten på ett säkert sätt och är införstådda med de risker som är förknippade därmed. Barn ska inte leka med produkten. Barn får inte utföra rengöring och underhåll utan tillsyn.

Barn ska övervakas för att säkerställa att de inte leker med produkten.

⚠ VARNING!

VARNING: Produkten och dess tillgängliga delar blir varma under användning. Undvik att vidröra värmeelementen. Barn som är yngre än 8 år ska hållas på avstånd om de inte är kontinuerligt övervakade.

VARNING: Åtkomliga delar kan bli varma under användning. Små barn bör hållas under uppsikt.

VARNING: Åtkomliga delar blir varma när de används. För att undvika brännskador och skållning bör barn hållas under uppsikt.

Risk för elektriska stötar!**⚠ VARNING!**

VARNING: Om ytan är sprucken ska du stänga av produkten för att undvika risk för elektriska stötar.

VARNING: Matlagning utan tillsyn på en häll med fett eller olja kan vara farlig och kan leda till eldsvåda. Försök ALDRIG att släcka en brand med vatten utan stäng av produkten och kväv sedan lågorna med t.ex. ett lock eller en brandfilt.

VARNING: Brandrisk: lägg inte föremål på kokyterna.

Frånkopplingen måste integreras i det fasta kablaget i enlighet med kabelföreskrifterna.

Produkten är avsedd för användning i hushåll. Använd den inte för andra ändamål, t.ex. rumsuppvärmning, torkning av husdjur eller andra djur, papper, tyger eller liknande, eftersom det kan medföra skada eller brandrisk.

Produkten får endast anslutas till elnätet av en behörig servicetekniker eller fackman. Att manipulera produkten eller låta någon annan än en behörig yrkesperson reparera den kan leda till risk för allvarliga skador eller skador på produkten. Om en annan elektrisk produkt är ansluten till ett nätuttag i närheten av hällen ska du se till att nätsladden inte kommer i kontakt med varma kokzoner.

Om nätsladden är skadad bör den bytas ut av tillverkaren eller en behörig elektriker för att undvika fara.

Om du använder den keramiska glashällen som förvaringsyta kan det leda till repor eller andra skador på den. Värm aldrig upp maten i aluminiumfolie eller i plastbehållare på hällen. Folie eller behållare kan smälta vilket kan leda till brand eller skada på hällen.

Förvara inte temperaturkänsliga föremål under produkten, t.ex. rengörings- eller lösningsmedel eller sprayburkar.

VARNING!

Läs noggrant instruktionerna för användning innan apparaten ansluts. Kostnad för reparationer, eller garantianspråk, till följd av felaktig anslutning eller användning av apparaten täcks inte av produktgarantin.

Temperatursäkerhet

En sensor mäter kontinuerligt temperaturen på vissa delar av hällen. Varje kokzon är utrustad med en sensor som mäter temperaturen i den glaskeramiska kokzonen för att undvika risk för överhettning när en kastrull kokar torrt. Vid temperaturer som stiger för högt minskas effekten automatiskt eller så stängs hällen av automatiskt.

Tidsbegränsare för matlagning

Tidsbegränsaren är en säkerhetsfunktion för hällen. Den träder i funktion om du glömmer att stänga av hällen.

Beroende på vilken inställning du har valt kommer tillagningstiden att begränsas enligt följande:

Inställning	Kokzonen stängs av automatiskt efter:
1 och 2	9 timmar
3, 4 och 5	6 timmar
6, 7 och 8	4 timmar
9	3 timmar
10	2 timmar
11 och 12	1 timme

Tidsbegränsaren för matlagning slår av kokzonerna när tiden i tabellen har löpt ut.

Inställning	Kokzonen växlar automatiskt till inställning 12 efter:
boost	10 minuter

Begränsaren för tillagningstid för specifik kokzon återställs efter att du har ändrat tillagningsnivån för den specifika kokzonen.

OBS!

Kokzonsrelaterade timer har företräde framför tidsbegränsaren.

Introduktion

Kära kund!

Välkommen till vår växande Celsius Cooking-familj!

Vi är stolta över våra produkter. Vi hoppas att denna produkt kommer att vara uppskattad och en pålitlig hjälp under många år framöver.

Läs gärna bruksanvisningen före användning, där hittar du allmänna tips, information om inställningar och anpassningar som kan göras, samt hur produkten vårdas på bästa sätt.

Denna håll har utformats för dig som älskar matlagning. Matlagning på en induktionshåll har flera fördelar. Det är enkelt, eftersom hällen reagerar snabbt och också kan ställas in på en mycket låg effektnivå. Eftersom den dessutom också kan ställas in på en hög effektnivå, kan den få rätter till koka mycket snabbt. Det väl tilltagna utrymmet mellan kokzonerna gör matlagningen bekväm.

Det är skillnad på att tillaga mat på en induktionshåll jämfört med en vanlig spis. Induktionstillagning innebär att man använder sig av magnetfält för att alstra värme. Det innebär att du inte kan använda vilken kastrull som helst. I avsnittet om kokkärl finns det mer information om detta.

För optimal säkerhet är hällen utrustad med flera temperaturskydd och en restvärmeindikator som visar vilka kokzoner som fortfarande är varma.

I den här handboken beskrivs hur du kan använda hällen på bästa möjliga sätt. Förutom information om drift hittar du också bakgrundsinformation som kan hjälpa dig att använda produkten. Du hittar också matlagningstabeller och underhållstips.

Läs bruksanvisningen noga innan du använder apparaten för första gången och förvara den på ett säkert ställe för framtiden.


Handboken fungerar även som referensmaterial för servicetekniker. **Sätt därför fast hällens id-kort i fickan på baksidan av handboken.** Detta ger all information som serviceteknikern behöver för åtgärder/frågor.

Ha kul när du lagar mat!

Följande symboler används i hela bruksanvisningen och har följande betydelser:

 **INFORMATION!**

Information, råd, tips eller rekommendation

 **VARNING!**

Varning – allmän fara

 **ELSTÖT!**

Varning – risk för elstöt

 **HET YTA!**

Varning – risk för heta ytor

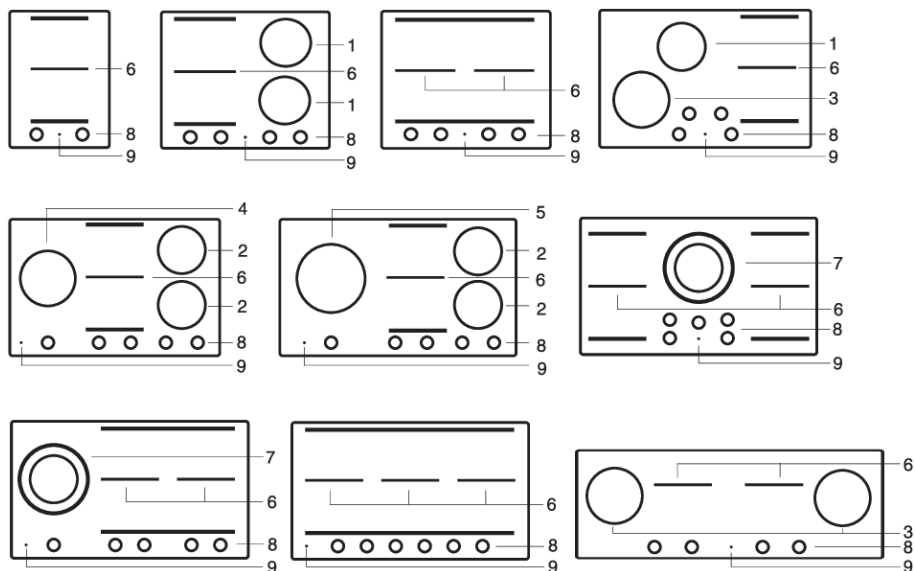
 **BRANDFARA!**

Varning – brandrisk

Induktionshäll

(beroende på modell)

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



1. Kokzon \varnothing 18 cm – Max. 1,85 kW/3,0 kW (boost)
2. Kokzon \varnothing 18 cm – Max. 1,4 kW/3,0 kW (boost)
3. Kokzon \varnothing 21 cm – Max. 2,3 kW/3,7 kW (boost)
4. Kokzon \varnothing 21 cm – Max. 2,3 kW/3,0 kW (boost)
5. Kokzon \varnothing 26 cm – Max. 2,6 kW/3,7 kW (boost)
6. Two independent cooking zones 18 x 22 cm, which can be connected together with the BRIDGE function - Max. 2.3 kW / 3.7 kW (boost)
7. Kokzon Dubbelring:
 - \varnothing 18 cm – Max. 1,85 – 3,0 kW (boost)
 - \varnothing 26 cm – Max. 2,60 – 5,5 kW (boost)
8. Kontrollpanelen (visas endast när hällen är påslagen)
9. PÅ/AV touch-knapp

💡 INFORMATION!

Maximal effekt beror på vilka kokkärl som används och tillståndet på produktens termiska funktion.

Använda touchknapparna

- Det kan ta tid att vänja sig vid touchreglagen om du är van vid vred. Håll fingertoppen lätt mot reglaget för bästa resultat. Du behöver inte trycka.
- Touchknapparna reagerar på ett lätt fingertoppstryck. Försök inte med andra föremål.
- Hällen regleras med ett skjutreglage. Du kan antingen beröra den markerade delen av skjutreglaget eller föra fingertoppen runt, medurs för att öka, eller moturs för att minska, effektnivån och temperaturen.
- Om du vill ställa in kokzonens effektnivå trycker du på önskad punkt på skjutreglaget. När du trycker på skjutreglaget visas den valda effektnivån på kokzonens display.
- Den valda delen av skjutreglaget är helt upplyst.

Induktionstillagning

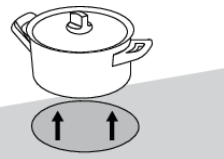
Induktionstillagning går snabbt

I början kommer du att bli förvånad över snabbheten i induktionsmatlagningen. Framför allt på högre inställningar börjar livsmedel och vätskor att koka mycket snabbt.

Lämna inte kastruller utan tillsyn för att undvika att de kokar över eller kokar torrt.



Ha alltid lock på kastrullen vid tillagning för att undvika energiförlust och därmed temperaturförlust.



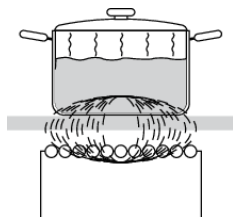
Obs!

Ställ bara kastruller med ren botten på kokyten och lyft alltid upp kastrullerna när du flyttar dem.

Sand-, saltkorn, socker eller kristaller kan ge repor som inte går bort.



Så fungerar induction



Ett magnetfält genereras i hällen. Genom att placera en kastrull med järnbotten på en kokzon induceras en ström i dennas botten. Denna inducerade ström genererar värme i kastrullens botten.

Enkelt

De elektroniska kontrollerna är exakta och enkla att ställa in. På den lägsta inställningen kan du t.ex. smälta choklad direkt i kastrullen, eller tillaga ingredienser som du normalt skulle värma i vattenbad.

Snabb

Tack vare induktionshällens höga effektnivåer går det mycket snabbt att värma upp vätska till kokpunkten. Att genomsteka mat tar lika lång tid vid andra matlagningssätt.

Ren

Hällen är lätt att rengöra. Eftersom kokzonerna inte blir varmare än själva kärlen kan matspill inte brännas fast på kokzonen.

Säker

Värmen genereras i själva kokkärlet. Glasskivan blir inte varmare än kokkärlet. Detta innebär att kokzonen är betydligt svalare än på en keramisk spis eller en gasspis. När en kastrull har tagits bort svalnar kokzonen av snabbt.

Effekthantering

Denna induktionshäll är utrustad med ett smart effekthanteringssystem. Systemet säkerställer att maximal tillåten effekt inte kan överskridas av säkerhetsskäl.

- Det smarta effekthanteringssystemet fördelar automatiskt effekten över zonerna. Detta innebär att hällen automatiskt kan minska effekten för en zon när effektnivån för en annan zon höjs. Aktivitetsnivån för effekthanteringssystemet beror på tillgänglig effekt per elektrisk fas, inställningen av strömbegränsaren och den anslutna lasten.
- Effektnivån för en zon kan påverka effekten för en annan zon, eftersom den maximala tillgängliga effekten fördelas mellan zonerna. Om de kombinerade zonerna når den maximala tillgängliga effekten när en ny effektnivå ställs in, minskas effektnivåerna för en eller flera zoner automatiskt så att de ligger inom effektgränsen. Detta indikeras genom att det aktuella styrelementet blinkar.
- Om en zon används för Celsius Cooking, får denna zon alltid högsta prioritet.
- Aktivering av det smarta effekthanteringssystemet är mer sannolikt när strömbegränsaren är inställd på lägre nivå.
- Inställningen av strömbegränsaren måste göras enligt anslutningen och automatsäkringarna av en registrerad och kvalificerad installatör (se Effektbegränsare för mer information om ström och elektrisk installation).

Kokkärl

Kokkärl för induktionstillagning

Induktionsmatlagning kräver en viss kvalitet på kokkärlet.

VARNING!

Kokkärl som redan har använts för matlagning på en gashäll är inte längre lämpliga för användning på en induktionshäll.

Använd endast kastruller som är lämpliga för induktionsmatlagning med tjock och plan botten (minst 2,25 mm).

- Det bästa är kokkärl märkta med "Class Induction".

INFORMATION!

Du kan själv kontrollera om kärnen är lämpliga med hjälp av en magnet. En kastrull är lämplig om magneten fastnar i botten.

Lämpligt	Olämpligt
Särskilda kokkärl i rostfritt stål	Lergods
Induktionsklass	Rostfritt stål
Slitstarka emaljerade kokkärl	Porslin
Emaljerade gjutjärnspannor	Koppar
	Plast
	Aluminium

VARNING!

Var försiktig med emaljerade plåtkärl:

- emaljen kan lossna från stålet om du startar hällen med en hög inställning när kastrullen är (för) torr
- botten på kärlet kan vara skev – till exempel på grund av överhettning
- värme upp emaljerade pannor långsamt

Användning



VARNING!

Använd aldrig kastruller med missformad botten. En konkav eller konvex botten kan negativt påverka överhettningsskyddet så att hällen blir för varm. Detta kan leda till att glasytan spricker och kokkärlets botten smälter. Skador som uppstår vid användning av olämpliga kärl eller av torrkokning omfattas inte av garantin.

Minsta kokärtsdiameter

Diametern på kokkärlets botten ska vara minst 12 cm. Du får bästa resultat genom att använda en kastrull med samma diameter som kokzonen. Om kastrullen är för liten fungerar zonen inte.

Tryckkokare

Induktionsmatlagning är mycket lämplig för tryckkokare. Kokzonen reagerar mycket snabbt, så tryckkokaren är snabbt uppe i tryck. När du stänger av en kokzon upphör uppvärmningen direkt.

Detektering av kokkärl

Kokzonen känner automatiskt av att en lämplig kastrull placeras på en kokzon. Kokzonens display tänds.

Integrerad käriligenkänning

Om en viss effektnivå är inställd för en kokzon och det inte finns något lämplig kokkärl på kokzonen får kokzonen inte någon ström. Efter en viss tid stängs kokzonen av automatiskt.

Grillplattor

Hällen har en grillfunktion (beroende på modell) för användning av grillplatta eller teppan yaki. Funktionen ger grillplattan eller teppan yakin en idealisk temperatur för grillning.

Induktionsljud

Ett tickande ljud

Detta ljud kan uppstå vid lägre inställningar av effektnivå eller av automatisk kokkärldetektering.

Missljud från kärl

Kastruller kan låta lite under tillagningen. Detta orsakas av den energi som strömmar från hällen till dem. Detta är helt normalt för vissa kastruller. Det skadar vare sig kastruller eller hällen.

Fläkten låter

För att öka elektronikens livslängd och prestanda är hällen utrustad med fläktar. Vid intensiv användning av hällen aktiveras fläkten för att kyla ner denna och ett surrande ljud hörs. Fläkten går i flera minuter efter att hällen har stängts av.

Effektnivåinställningar

Eftersom inställningarna beror på kvantiteten och sammansättningen av innehållet i kokkärlet är tabellen nedan avsedd endast som en riktlinje.

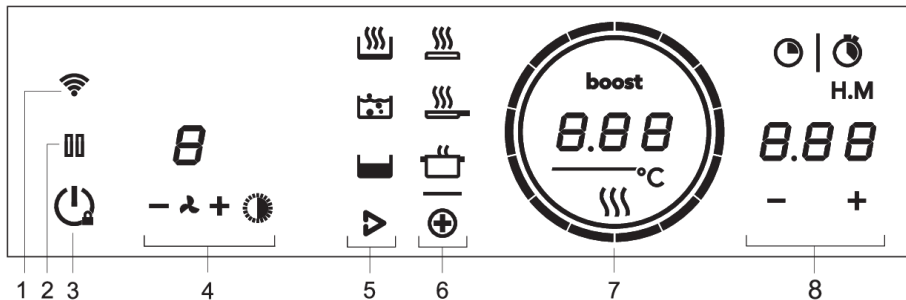
Nivå	Användning
Använd inställningarna 1–5 för att:	<ul style="list-style-type: none"> • sjuda buljong • stuva kött • sjuda grönsaker • smälta choklad • pochera • smälta ost
Använd inställningarna 6–9 för att:	<ul style="list-style-type: none"> • slutföra tillagningen av stora mängder • tina hårda grönsaker • steka tjocka skivor av panerat kött
Använd inställningarna 10–11 för att:	<ul style="list-style-type: none"> • steka tjocka pannkakor • steka tjocka skivor av panerat kött • steka bacon (fett) • koka potatis • laga panerad fisk • laga genomkokt fisk • steka tunna skivor av panerat kött
Använd inställningarna 12 för att:	<ul style="list-style-type: none"> • bryna kött, • laga fisk, • laga omelett, • steka kokt potatis, • fritera livsmedel.
Använd boost (effektförstärkning) för att:	<ul style="list-style-type: none"> • koka upp maten eller vätskan snabbt • krympa grönsaker

Effektfördelning mellan kokzonerna

- Beroende på typen av håll kan det hända att kokzonerna påverkar varandra. Om flera av kokzonerna startas samtidigt fördelas automatiskt den tillgängliga kapaciteten mellan dem.
- När man i inställningarna når upp till en kombinationen av effektnivåer som överstiger kapaciteten kommer effekten för en eller flera zoner automatiskt att sänkas till den högsta effekt som för tillfället är möjlig. Detta anges genom att motsvarande reglerelement blinkar.

Kontrollpanelen

(gränssnittslayouten varierar mellan olika modeller)

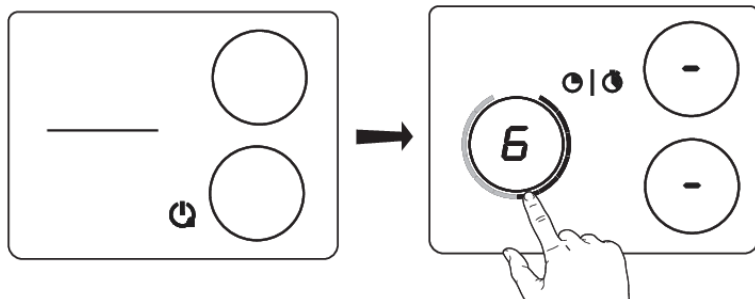



1. Wi-Fi/Connectivity
2. Pausa
 - Nyckellås för rengöring
 - Pausa och återuppta tillagningen
3. På/Av
 - Barnlåset
4. Styra köksfläkten
 - Minus
 - Fläkt
 - Plus
 - Belysning
 - Display
5. Hestan Cue
 - Uppvärmning och stekning
 - Kokning/matlagning med vatten
 - Slow cooking eller sous vide
6. PLUS program
 - Grill
 - Stekning/wok
 - Uppvärmning/varmhållning
7. Tillagningsnivå eller display för temperaturbaserad tillagning
 - Indikering av restvärme
 - Boost-indikering
8. Timerfunktioner
 - Stoppur
 - Kökstimer

På displayen	Status
–	Effektnivå "0" för en kokzon
12	Effektnivå för en kokzon; 1 = låg/12 = hög
boost	Boost-funktionen aktiv
L	Låsfunktionen är aktiverad. Kontrollpanelen är låst
≡	Indikator för restvärme; hällen har en restvärmeindikator för respektive kokzon för att visa vilka kokzoner som är varma när kokzonen har stängts av. Även om hällen är avstängd lyser indikatorn medan kokzonen är varm! Undvik att vidröra dessa kokzoner när denna indikator lyser. Fara! Risk för brännskador.
E	Felkod; se kapitlet Felsökning
⊕	PLUS-program
🔥	Grill
🔥	Stekning/wok
🔥	Uppvärmning/varmhållning
▽	Hestan Cue-program
🔥	Uppvärmning och stekning
🔥	Kokning/matlagning med vatten
🔥	Slow cooking eller sous vide

Användning

Slå På/Av hällen

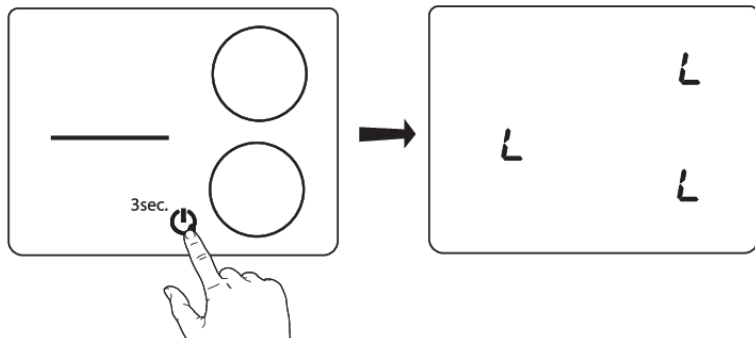


Tryck på På/Av-knappen  för att starta hällen. Ett kort pip hörs. Ringarna på alla reglagen tänds och tonar sedan ned. Reglaget förblir tätt på de kokzoner där kärlen står. När kärlet tas bort släcks skjutreglaget, medan alla inre ringar förblir tända.




INFORMATION!

När ingen kokzon är aktiv under 60 sekunder stängs hällen av.

Barnlåset



Reglagen till hällen kan låsas för att spärras mot oavsiktlig start.

Starta hällen genom att trycka på På/Av-knappen. Tryck på På/Av-knappen  och håll den i 3 sekunder. Indikeringen  visas på displayen och hällens reglage låses. Om du vill låsa upp reglagen fortsätter du på samma sätt. Indikeringen  plus skjutreglagen visas på alla kokzonsdisplayer där kokkärl finns, och reglagen låses upp.

INFORMATION!

Aktivera barnlåset innan rengöringen påbörjas för att undvika att hällen sätts på av misstag.

Matlagning

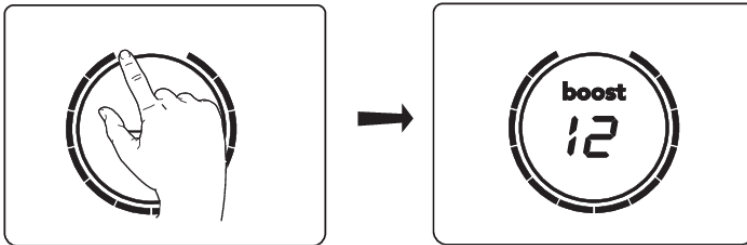
Det finns tre tillagningslägen:

1. Standardmatlagning med effektnivåer
2. Matlagning med PLUS-menyn
3. Hestan Cue-matlagning genom att mäta kärlets temperatur

Standardmatlagning

Ställ kokkärlet på en kokzon. Ställ in önskad effektnivå genom att dra fingertoppen i en cirkelrörelse, eller genom att direkt vidröra ett område eller en position på skjutreglaget. Skjutreglagen tänds helt. Om du vill stänga av kokzonen drar du bakåt eller vidrör det tomma området ovanpå skjutreglaget till höger.

Boost



För snabb tillagning kan boost (effektförstärkning) aktiveras för alla kokzoner. Detta gör att du snabbt kan värma stora mängder mat med extra kraft. Boost är aktiv i högst 10 minuter. Därefter sänks effektnivån automatiskt till 12. Om hällen inte är för varm kan boost återaktiveras igen i 10 minuter efter att den har stängts av.

Aktivera boost (effektförstärkning)

Aktivera först effektnivå 12 och tryck sedan på knappen för effektnivå 12 en andra gång. "boost" visas på displayen. Boost-funktionen är nu aktiverad.

Alternativt kan effektnivån 12 aktiveras medurs och genom att man drar längs reglaget en liten bit utanför knappen 12.

Om auto boost är aktiverat (se kapitlet Inställningar), aktiveras boost alltid tillsammans med effektnivå 12.

Inaktivera boost (effektförstärkning)

Om du vill inaktivera boost för den valda kokzonen, trycker du på nivån 12 igen eller någon annan effektnivå på skjutreglaget.

⚠ INFORMATION!

För att undvika överhettning kan det elektroniska styrsystemet automatiskt avaktivera boosten i förtid och sänka effektnivån till 12.

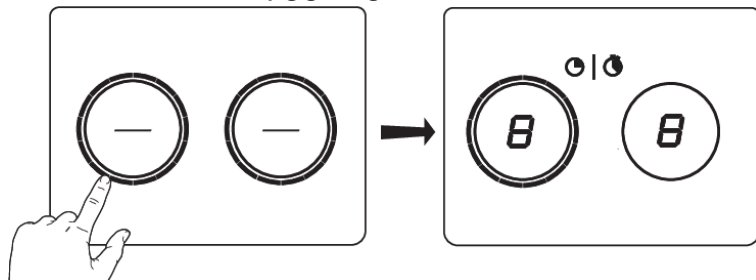
Om det inte står något lämpligt kokkärl på kokzonen blinkar den inställda temperaturnivån. Efter en minut stängs kokzonen av.

Användning

Överflyttningsfunktion

Om du tar bort kastrullen från en aktiv kokzon, och inom 6 sekunder sätter den på en annan kokzon, kan du överföra alla inställningar för timer och tillagning till den nya kokzonen genom att du vidrör skjutreglaget för den nya kokzonen. För att indikera denna möjlighet visar den nya kokzonen kopierade inställningar på skjutreglaget. När bekräftelsen är klar inaktiveras den tidigare kokzonen.

Automatisk överbrygning för kokzon



Två intilliggande fyrkantiga kokzoner kan slås samman till en enda stor kokzon. Identifiering av kokkärls läge aktiveras automatiskt när produkten slås på. När ett kokkärl ställs på hällen kommer funktionen för avkänning av kokkärl att avläsa dess läge och automatiskt överbrygga kokzonerna beroende på kastrullens storlek (men endast om hällen redan var påslagen).

Effektnivån eller temperaturen visas samtidigt på de båda överbryggade kokzonerna, men effektnivån eller temperaturen kan justeras endast med det vänstra eller övre skjutreglaget.

Du överbryggar/delar upp kokzonen genom att vidröra de två motsvarande skjutreglagen samtidigt.

Chef-läge

(endast på typmodellerna: HID956MC HID956MFC HID956GC)

I det här läget slås alla kokzoner på samtidigt och delas upp i tre zoner.

- På alla kokzoner på vänster sida aktiveras effektnivån 12 automatiskt.
- På alla mellankokzoner aktiveras effektnivån 7 automatiskt.
- På alla kokzoner zoner på höger sida aktiveras elnivån 1 automatiskt.

Effektnivåer kan sedan justeras till valfritt värde.

Om du vill aktivera det här läget trycker du på de två reglagen samtidigt i 3 sekunder. Alla zoner måste vara inaktiva och Celsius°Cooking™-kastruller ska inte kopplas. Om du vill stänga av det här läget trycker du på två reglage samtidigt.

I detta läge varnar hällen inte för en tom kokzon, även om det inte finns någon lämplig kastrull placerad på någon kokzon. Hällen stängs av automatiskt om det inte upptäcks något kokkärl på hällen under 10 minuter.

⚡ INFORMATION!

Lyft kastrullerna när du flyttar dem från en zon till en annan, dra dem inte över hällen.

Pausa

Pausfunktionen **||** kan användas för att pausa driften av hela hällen i upp till 10 minuter. Du kan alltså lämna hällen eller säkert rengöra den en kort stund utan att förlora inställningarna.

Starta pausläge

Minst en kokzon måste vara aktiv.

Tryck på pausknappen **||**. Du hör ett kort pip. Inställningarna på alla aktiva hållar sänks till nivå 2.

Samtliga timerfunktioner är i pausläge.

Alla knappar är inaktiva utom Paus **||** och På/Av **⏻**-knappen.

Om ingen knapp trycks in inom 10 minuter stängs alla aktiva hållar av automatiskt.

Hestan Cue-program pausas inte eftersom de körs automatiskt.

Stänga av pausläge

Tryck på paus igen inom 10 minuter.

Hällen körs med samma inställningar som före pausen.

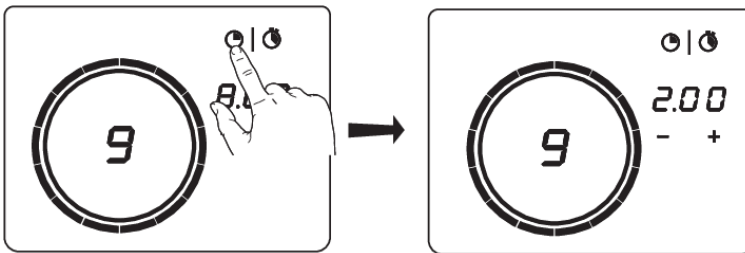
Timer sätts också igång igen.

Funktionen Återkalla

Med den här funktionen kan du återkalla alla inställningar i kokzonerna om hällen av stängts av misstag.

Inom 6 sekunder måste hällen slås på igen. Om du trycker någonstans på skjutreglaget inom 6 sekunder återkallas alla inställningar som gällde innan hällen senast stängdes av.

Timerfunktioner




Varje kokzon har två timer: en nedräkningstimer och ett stoppur.

Timer

Timern gör tillagningen enklare genom att låta dig 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 denna genom att trycka på timerknappen **⏻**; alternativt stängs den av automatiskt efter ett tag. Timern kan ställas in individuellt för respektive kokzon.

Användning


Ställa in timern

- Tryck på timerknappen  för önskad aktiv kokzon. Knappen och **0:00** blinkar på kokzonens display.
- Ställ in önskad tillagningstid med **+** och **-**.
- Om tiden inte ställts in inom fem sekunder inaktiveras timern.
- Upprepa samma steg för att ställa in timern för en annan aktiv kokzon.


OBS!

Om du flyttar kärlet från kokzonen pausas alla timerfunktioner som ställts in för den denna.

Inaktivera timern

Tryck på ikonen  för den valda kokzonen i 3 sekunder. Timern stängs av.

Inaktivera timerlarmet.

- När den inställda tiden går ut hörs en signal, knappen till den aktuella kokzonen blinkar och 0:00 blinkar på timern.
- Om du vill bekräfta och stoppa alarmet trycker du på timerknappen , eller tar bort kastrullen från kokzonen.




Visning av tillagningstid – stoppur

Stoppuret kan användas för att se hur länge du sammanlagt har tillagat på den valda kokzonen och börjar räkna automatiskt i bakgrunden.

- Tryck på stoppursknappen.
- Stoppurstid visas på kokzonens display.
- Stoppuret återställs om du trycker på knappen i 3 sekunder.

Het kokzon

Symbolen för den varma zonen  tänds om kokzonen är inaktiv, eller om det inte finns någon kastrull på kokzonen medan temperaturen är högre än 65 °C.

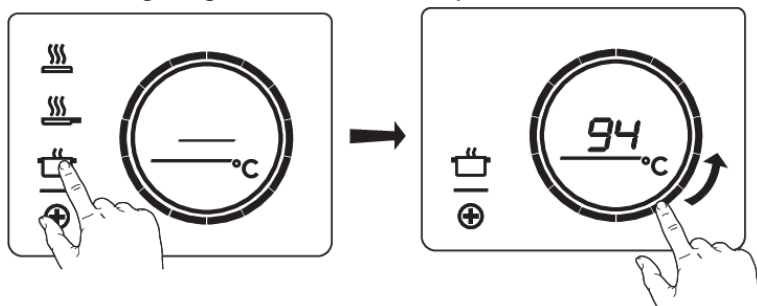
Om hällen är avstängd och minst en av kokzonerna fortfarande är varm förblir den inre cirkeln upplyst. När hällens temperatur sänks till under 65 °C släcks alla lampor.

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 sätt. När kokzonens temperatur blir mycket hög sänks tillagningseffekten automatiskt. Om detta inte räcker fortsätter kokzonseffekten att minska tills säkerhetsmekanismerna stänger av kokzonen helt. När hällen svalnat blir dess totala effekt tillgänglig igen.

Användning

⊕ Matlagning med PLUS-menyn



PLUS-menyn ger matlagning med halvautomatiska program, vilket möjliggör tempererad matlagning för alla typer av kärl som passar programmet.

Tryck på PLUS-knappen ⊕ för att visa programlinjen: värmeållning/uppvärmning, steka/woka och grilla (i bryggläge).

Välj något av Plus-programmen genom att trycka på motsvarande symbol. Ställ sedan in temperaturen med skjutreglaget. Du kan även växla mellan meny och temperatur genom att trycka och hålla in motsvarande knapp länge.

När programmet eller temperaturvalet inte ändras på 3 sekunder aktiveras programmet. Om du vill inaktivera ett PLUS-program trycker du på den aktiva programknappen i ungefär tre sekunder eller väljer en effektnivå manuellt.

Ha alltid i vatten, olja eller smör innan du startar ett program, använd aldrig tom kastrull eller panna.

☑ Hålla värmen och uppvärmning

Med denna funktion kan du till exempel smälta choklad (45 °C), hålla maten varm (70 °C), sjuda (94 °C) eller koka upp (100 °C).

🍳 Stekning/wok

Med denna funktion kan du tillaga grönsaker, fisk, bacon, kött, stekt potatis eller ägg med hjälp av smör eller olja.

🍷 Grill

Denna funktion är uteslutande till för överbryggade kokzoner, som kombinerats till en större kokzon.

Grillning är optimerad för ASKO-induktionstillbehören grillplatta och teppanyaki. Men funktionen kan fungera även med andra tillbehör, om än inte riktigt lika bra.

Vissa funktioner indikerar uppvärmningstiden, räknar ner. I uppvärmningsfasen blinkar skjutreglaget och den inställda temperaturen. När den inställda temperaturen har uppnåtts avges ett kort pip och skjutreglaget lyser med fast sken. Du kan då börja tillagningen.

Sensorn som mäter temperaturen under tillagningen i PLUS-menynprogrammen är integrerad i glaset, under kokkärlet. På grund av detta finns det alltid en skillnad mellan börvärdet och den faktiska temperaturen hos innehållet i kokkärlet. Temperaturen hos innehållet i kokkärlet är därför också beroende av faktorer som: typ av panna, vätskevolym och om ett lock har lagts på panna eller inte.

INFORMATION!

Upp till 94 °C gör programmen det möjligt för hållen att nå och automatiskt bibehålla den inställda temperaturen genom att mäta glasytans temperatur. Detta förebygger att vätskor kokar över och bränner fast på botten i kokkårlät.

INFORMATION!

Från 100 °C och högre temperaturer värmer detta program kärl med olika tidsinställda effektsteg. Den inställda temperaturen fungerar som en indikation på vilket temperaturområde som ungefärligen kan uppnås. Tillagningen måste övervakas.

INFORMATION!

För högre noggrannhet Celsius°Cooking™ rekommenderas kärl som Frying Pan, Chef's Pot eller Probe med separata funktioner för detta (se kapitel Celsius°Cooking™).

INFORMATION!

Dessa menyfunktioner fungerar bäst om de startas i början av tillagningen. En redan het yta kommer att påverka funktionen.

Användning

Tillagning med Celsius°Cooking™

Din nya induktionshäll är fullproppad med smarta finesser och funktioner som gör det både enklare och roligare att laga mat.

För att dra största möjliga nytta av allt detta och utforska möjligheterna med Celsius°Cooking™, kan du också köpa till några extra tillbehör som ger dig full kontroll över temperaturstyrning och tillagningstider.

Med denna utrustning kommer du att kunna använda kraften hos Celsius°Cooking™ som läser av och visar exakt information om temperaturen på dina ingredienser för ett perfekt resultat. Utrustningen är:



Sond



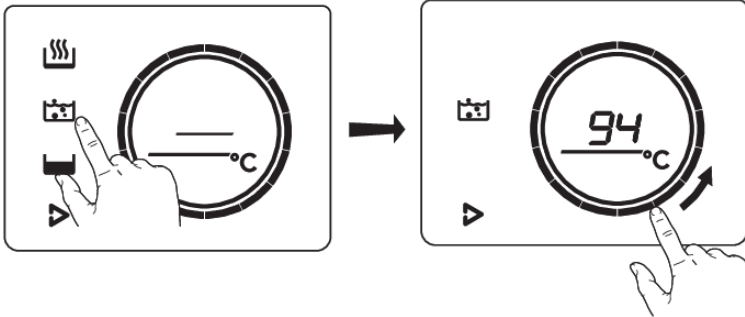
Stekpanna



Traktörpanna

Läs mer på www.celsiuscooking.com, www.asko.com.

▷ Matlagning med Celsius°Cooking™-kockkärl och Hestan Cue-program

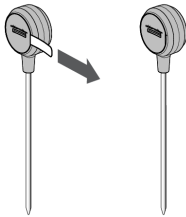


Det här alternativet innebär att du använder antingen ett Celsius°Cooking™-kärl (stekpanna eller kastrull) som kontinuerligt mäter temperaturen inuti kärlet eller en Celsius°Cooking™-temperatursond. Alla använder Bluetooth-förbindelse för att skicka information om temperaturen till hällen.

Förberedelse av systemet

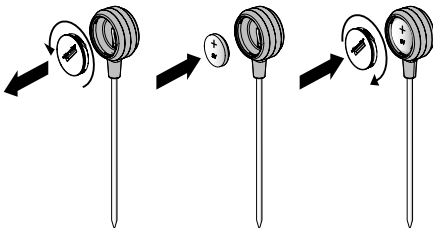
Se till att genomföra alla förberedelsesteg innan du börjar laga mat. I annat fall riskerar du att stöta på svårigheter eller att av misstag orsaka skador på systemet.

Med Celsius°Cooking™ kan du vara säker på att kockkärlet alltid håller exakt den temperatur som behövs för den rätt som du ska laga.



Förbered Celsius°Cooking™-sonden

1. Dra ut batteriskyddsfliken ur Celsius°Cooking™-sondens hölje.
2. Celsius°Cooking™-sonden är klar att användas. Byt batteriet om det behövs.



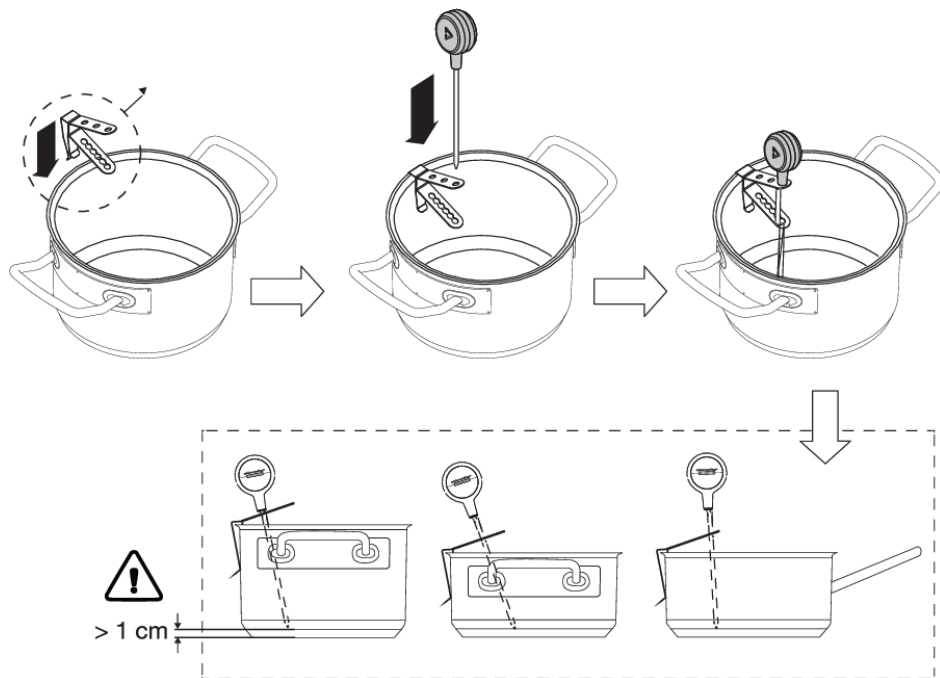
Installation av batteri i Celsius°Cooking™-sond

1. Skruva loss och ta bort batteriluckan. Byt ut batteriet (med minuspolen (-) inåt).
2. Sätt tillbaka batteriluckan. Dra inte åt för hårt.

Användning

Sätt in Celsius°Cooking™-sonden i ett kokkärl

Celsius°Cooking™-sonden kan användas med kokkärl av olika typer och storlekar. Genom att den placeras med hjälp av ett upphängningsfäste med olika hål kan sonden hängas på olika sätt.



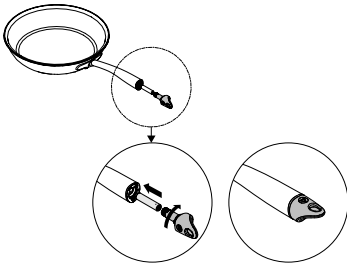
1. Skjut upphängningsfästet över kokkärllets kant.
2. Skjut in sondens stift uppifrån i upphängningsfästet. Sondens spets på sonden ska vara 1 cm eller > från kokkärllets botten.

OBS!

Lämna ett avstånd på minst 1 cm mellan kokkärllets botten och sondens sensor!

OBS!

Om kontakten mellan kokkärllet och hällen är dålig kan det bero på låg batterinivå. I så fall rekommenderar vi att batteriet byts.



Celsius°Cooking™-kokkärl

1. Sätt in ett AAA-batteri (LR03) i kokkärlets handtag (med minuspolen (-) först).
2. Sätt in handtagsändan i kokkärlets handtag och vrid den en kvarts varv så att den fastnar.

OBS!

Ersätt inte en handtagsände för en kastrull (31620) med änden för en stekpanna (31619) eller tvärtom.

Koppla kärl till kokzonen

Slå på hållen och vänta till slutet av startanimationen

Placera Celsius°Cooking™-kokkärl eller ett vanligt kokkärl utrustad med Celsius°Cooking™-sond på önskad kokzon. När kärlet har detekterats trycker du snabbt två gånger med fingertoppen på ändlockets sensor eller på sonden för att aktivera sonden. Direkt efteråt tänds Hestan Cue-lägets tangent ▶. För att koppla sonden tänds Hestan Cue-lägets tangent ▶ för varje passande kokzon. Tryck på Hestan Cue-lägets knapp ▶ för önskad kokzon. Menyn för Hestan Cue öppnas. Den kan stängas igen med ett kort tryck.

⚡ INFORMATION!

Se till att apparaten redan är påslagen innan du ställer dit Celsius°Cooking™ -kokkärl så att systemet tydligt kan känna av dess position.

Matlagning med de inbyggda programmen i Hestan Cue

Hällen levereras med optimerade Hestan Cue-program, optimerade för Celsius°Cooking™-kokkärl. När du lagar mat med något av de tillgängliga Celsius Cooking-kokkärlen, visas de möjliga tillagningsmetoderna som kan användas med kokkärlen som används i menyn som öppnas. Använd den som passar det önskade syftet:

🔥 Uppvärmning och stekning

Detta program når höga temperaturer snabbt. Ha alltid olja eller smör i innan du startar det. Hälsosam matlagning ska inte överstiga rökpunkten för den använda oljan.

🍲 Kokning eller tillagning i vatten

Detta program når högre vattentemperaturer snabbt. Ha alltid vatten i kärlet innan du börjar.

🍲 Slow cooking eller sous vide

Detta program styr låga till medelhöga temperaturer och förhindrar hög temperatur i kärlets botten. Större mängder och tjockare anrättningar måste röras om ibland för att säkerställa homogen värmefördelning.

Användning

Använda sonden som matlagningstermometer

När en Celsius°Cooking™-sond används kan den även användas som termometer för övervakning av exempelvis kärntemperaturen i en viss maträtt. Detta kan göras på normal tillagningsnivå eller i PLUS-menyprogrammen. Om du vill använda sonden som termometer, lyft upp kokkärlet du vill använda i några sekunder, sätt tillbaka det på zonen och aktivera sonden genom att trycka på den. Rör vid Hestan Cue-symbolen när den visas på displayen.

Den uppmätta temperaturen visas nedtonad.

Detektering av sondborttagning

Om sonden tas ut under tillagningen kommer hällen att detektera det och sluta värma. När den sätts tillbaka kan användaren bekräfta det genom att trycka på den nu blinkande Hestan Cue-lägesknappen, eller så kan den detekteras igen automatiskt.

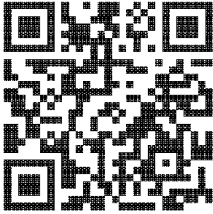
OBS!

Att tillsätta t.ex. kallt vatten i grytan kan också aktivera detekteringen!

Stänga av kokzonen

Dra sedan reglaget för den valda kokzonen och håll det i 3 sekunder. – visas på displayen. Kokzonen kan även stängas av genom att tryck på vald Hestan Cue-programknapp och hålla den i 3 sekunder.

För matlagningssguide steg för steg se CelsiusCooking.com



Den godaste maten får du när du lagar med rätt temperatur och under rätt tid. Möjligheten att ställa in temperatur istället för effektnivå, tillsammans med hjälpvideor, låter dig skapa perfekta måltider på restaurangnivå. Webbplatsen CelsiusCooking.com är full av inspirerande recept med steg-för-steg-instruktioner som utgår från beprövade koktekniker för att du ska kunna laga utsökta, felfria recept om och om igen.

CelsiusCooking.com

- Oavsett om du är proffs eller nybörjare hjälper CelsiusCooking.com dig att laga bättre mat oftare genom att fungera som din hjälprea i köket. Du får lära dig nya tekniker, nya kombinationer och får självförtroende att pröva svårare rätter. Istället för att laga på en viss effektnivå ställer du in exakt temperatur.
- Våra recept vägleder dig genom förberedelseprocessen "mise en place" (allt på rätt plats) där du samlar och förbereder alla ingredienser i förväg. Detta är extra viktigt när du följer recepten på CelsiusCooking.com eftersom tiden för varje recept är nogga uträknad för att ge dig perfekta resultat.
- Bara följ stegen. Tiden och temperaturguiden ser till att maten lagas till perfektion. Det kan ta ett tag att vänja sig vid, men resultatet blir en ännu bättre måltid.

Stänga av kokzonen

Dra sedan reglaget för den valda kokzonen och håll det i 3 sekunder. – visas på displayen. Kokzonen kan även stängas av genom att tryck på vald Hestan Cue-programknapp och hålla den i 3 sekunder.

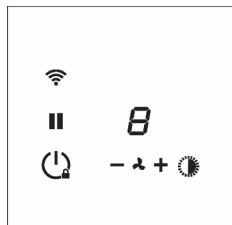
💡 INFORMATION!

Medan sonden Celsius°Cooking™ används för att reglera temperaturen på innehållet inuti en kokkärl (t.ex. vatten eller soppa) styrs Celsius°Cooking™-köksredskap via temperaturen i kokkärlens botten. Därför finns det alltid en viss temperaturskillnad mellan den inställda temperaturen och den faktiska temperaturen INUTI kokkärl. Om du t.ex. försöker koka upp någon vätska i ett Celsius°Cooking™-kokkärl kan du behöva ange en något högre temperatur för att kunna nå kokpunkten. Om du når kokpunkten eller inte beror också på mängden vätska och om kokkärl är täckt med ett lock eller inte. Dessutom förbättrar regelbunden omrörning funktionen, även när du lagar mat med hjälp av sonden.

Användning

Styra köksfläkten

Om du har en kompatibel RF-aktiverad köksfläkt kan den anslutas till hällen. Information om hur du parkopplar och anpassar funktioner i köksfläkten finns i kapitlet Inställningar. Parametern hth (Hob to Hood) används för parkoppling, medan Hst och Hsc påverkar köksfläktens funktioner så att du kan anpassa den till köket.



Sätta på och stänga av fläktutsug

- Tryck på knappen **+** för att ställa in en högre fläktinställning. Tryck på och håll ner knappen **+** i 1 sekund för att välja högsta inställningen.
- Tryck på knappen **-** för att välja en lägre inställning.

Tända och släcka belysningen

- Tryck på ljustangenten . Lampan tänds med maximal styrka.
- Stäng av lampan genom att trycka en gång till på .
- Tryck och håll intryck ljustangenten för att välja ljusstyrka.

Ändra belysningens färgtemperatur

Du kan ändra belysningens temperatur.

- Tryck på ljustangenten samtidigt med knappen **-** för att göra ljuset "kallare" eller ljustangenten tillsammans med knappen **+** för att göra ljuset "varmare".

Synkroniserad start (inställningar)

Denna inställning gör det möjligt för hällen att automatiskt tända lamporna på den anslutna köksfläkten varje gång hällen slås på. Beroende på vilket värde du anger startar ventilationen automatiskt på den hastighetsnivån när någon kokzon är aktiverad.

Synkroniserad styrning (inställningar)

Förutom den synkroniserade starten kommer fläkten att styras automatiskt utifrån högsta tillagningseffekt som är aktiverad.

Synkroniserat stopp (inställningar)

Ljuset släcks samtidigt som kokhällen och även släkten stängs av, med fördröjning.

OBS!

När synkroniserad styrning (se kapitlet Inställningar) är aktiverad kommer manuella åtgärder att tillfälligt inaktivera den synkroniserade styrningen (fläktikonerna tänds i stället för att vara nedtonade). Funktionen aktiveras igen nästa gång kokhällen startas.

📶 ConnectLife-appen och wifi-anslutning

Hällen är utrustad med en wifi-modul som gör att produkten kan ansluta till internet via ditt hemnätverk och använda det med **ConnectLife**-appen. Appen installeras på en mobil enhet, till exempel en smartphone eller surfplatta.

Appen finns tillgänglig på Apple App Store och Google Play Store. Du behöver appen för att ansluta hällen till nätverket. När ditt användarkonto har parkopplats med hällen kan appen användas för att övervaka hällens status och göra det möjligt att uppdatera hällens fasta programvara (se kapitlet Uppdatering av fast programvara).

Du hittar direktlänkar till **ConnectLife**-appen i de olika app-butikerna via www.connectlife.io/getstarted. Det finns mer information om systemet, support, tillgängliga funktioner och tillvalsalternativ på www.connectlife.io.

Av säkerhetsskäl är det inte möjligt att fjärrstyra, slå på eller stänga av hällen.

Förberedelser

- Se till att du vet namn/SSID för routerns wifi-nätverk och dess lösenord ¹⁾.
- Se till att du har etiketten med QR-koden för produktens unika ID (AUID) tillgänglig – du måste skanna den med din mobila enhet när appen uppmanar dig att göra det.
- Kontrollera att wifi är aktiverat på hällen genom att se efter om wifi-nyckeln är synlig när hällen är på.

Annars läser du mer i "Aktivera wifi".



- Installera **ConnectLife**-appen på en mobil enhet – skanna QR-koden för att hitta den.
- Starta appen. Registrera dig om du inte har något konto ännu.
- Logga in med ditt konto.
- Appen behöver få åtkomst till mobilens plats för att söka efter wifi-nätverk och till kameran för att skanna QR-koder.

Konfigurering av wifi-anslutningen

Först ansluter du din mobila enhet direkt till produkten via wifi. Därefter använder du den här anslutningen för att dela data i ditt wifi-hemnätverk. Sedan kan spishällen anslutas till hemnätverket.

1. Starta **ConnectLife**-appen.
2. Välj "Lägg till apparat" i "Apparater", välj "Hushållsapparater" och följ instruktionerna.
3. Skanna QR-koden med AUID-koden när du uppmanas eller skriv in den.

Fortsätt på produkten:

4. Starta hällen.
5. Tryck på wifi-knappen i 3 sekunder för att öppna wifi-menyn (endast möjligt när du INTE lagar mat).
6. When 'C' (connection) Connection Setup Mode is shown in the display, touch the Wi-Fi key to activate the Connection setup. When 'C' flashes the Connection setup ²⁾ starts.

¹⁾ OBS! Det finns endast stöd för 2,4 GHz-nätverk

²⁾ OBS! Avaktiveras efter 5 minuter när det misslyckas

ConnectLife och wifi

Fortsätt på den mobila enheten i ConnectLife-appen:

7. Anslut din mobila enhet till apparatens wifi-nätverk när uppmaningen visas.
8. När mobilen frågar om du vill behålla anslutningen trots att det inte finns någon internetanslutning, väljer du ja.
9. Följ instruktionerna i **ConnectLife**-appen.

Användarkontot som är inloggat på den mobila enhet som används för anslutningsinställningen parkopplas automatiskt med molnet. Om du vill koppla ett annat konto, t.ex. på en andra användares mobila enhet, se "Parkoppla ytterligare användare".

Av säkerhetsskäl kan endast parkopplade användare kommunicera med hällen.

Aktivera wifi

1. Stäng av hällen.
2. Håll ned på/av-knappen i 5 sekunder.
 - *Ett kort pip hörs och wifi-knappen tänds.*

Wifi-menyn

Aktivera wifi för att öppna wifi-menyn. Hällen måste vara påslagen.

1. Tryck på wifi-knappen i 3 sekunder för att öppna wifi-menyn.
 - *Beroende på wifi-läget finns det 1–3 alternativ tillgängliga på menyn: 'C' (connection) för att konfigurera en anslutning, 'P' (pair) för att parkoppla ytterligare en användare och U (unpair) för att ta bort parkopplingen för alla användare.*
2. Använd knapparna + (plus) och - (minus) för att växla mellan alternativen om mer än ett alternativ finns tillgängligt.
3. Tryck på wifi-knappen för att bekräfta det valda alternativet.
4. Tryck ned på/av-knappen eller rör på skjutreglaget för att stänga menyn.
 - *Om ingen knapp trycks in inom 60 sekunder, stängs menyn automatiskt.*

Konfigurering av anslutningen

1. Välj alternativet **C** på wifi-menyn.
 - *Produkten är i "Connection Setup Mode" i 5 minuter.*
 - **C** blinkar och knapparna + (plus) och - (minus) stängs av.
2. Starta processen till Lägg till apparat i mobilappen och följ instruktionerna för att konfigurera nätverket.

Para samman med ytterligare användare:

Det här alternativet kräver att konfigureringen av anslutningen har utförts framgångsrikt och att hällen är ansluten till molnet (wifi-knappen lyser med fast sken).

1. Välj alternativet **P** på wifi-menyn.
 - *Produkten är i "Pairing Mode" i 3 minuter.*
 - *Wifi-knappen blinkar och knapparna + (plus) och - (minus) stängs av.*
2. Starta processen till Lägg till apparat i mobilappen och följ instruktionerna för att konfigurera nätverket.

Bryt parkopplingen för alla användare:

Det här alternativet kräver att konfigureringen av anslutningen har utförts framgångsrikt och att hållen är ansluten till molnet (wifi-knappen lyser med fast sken).

1. Välj alternativ **U** på wifi-menyn för att ta bort parkopplingen för alla användare och koppla från molnet.
 - *Wifi-knappen blinkar 3 gånger.*
 - *Hållen tar bort alla parkopplade användare och kopplar från molnet (unpair).*

Inaktivera wifi

1. Gå till menyn för wifi enligt beskrivningen under "wifi-meny".
2. Tryck ned wifi-knappen i 3 sekunder för att inaktivera wifi.
 - *Ett kort pip hörs och wifi-knappen släcks.*

Uppdatering av fast programvara

Kokhällen är utrustad med en Wi-Fi-modul och kan ta emot uppdateringar av apparatens inbyggda programvara (till exempel uppdateringar med förbättrade funktioner eller säkerhetsuppdateringar). För detta krävs att kokhällen är ansluten till molnet och appen ConnectLife med ett registrerat användarkonto. Om detta ännu inte är klart, går du till kapitlet för Wifi-anslutning.

När en ny version av den fasta programvaran är tillgänglig skickas en avisering till ConnectLife ap. Följ instruktionerna i mobilappen.

Innan uppdateringsprocessen kan starta måste kokhällens inställning **FoA** vara inställd på **ON/på** i inställningsmenyn (se kapitlet Inställningar). Detta bekräftar att du är närvarande vid kokhällen. Inställningen återställs automatiskt till läge **OFF/av** efter 90 minuter.

När inställningen **FoA** är påslagen på kokhällen startar du uppdateringsprocessen i mobilappen.

Kokhällen stängs då av. Medan processen pågår blinkar Wifi-symbolen  som en indikering. Beroende på konfigurationen kan uppdateringsprocessen ta upp till 60 minuter.

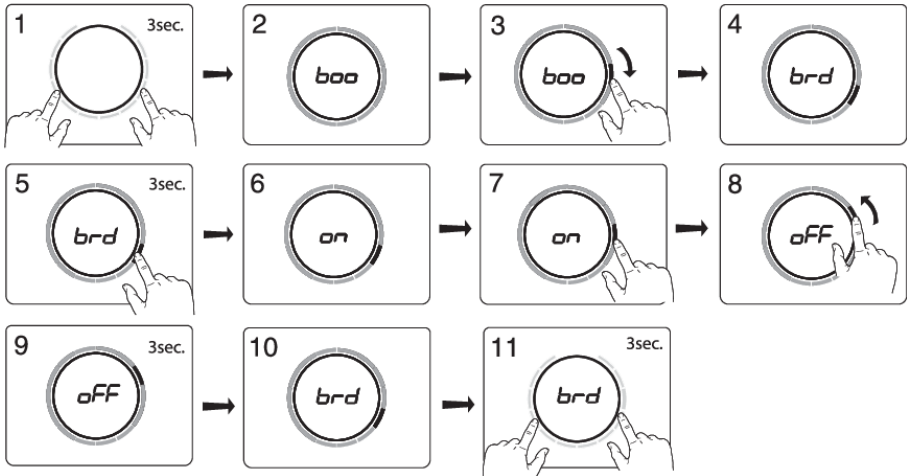
OBS!

Medan uppdateringsprocessen pågår kan kokhällen inte användas. Se till att strömförsörjningen och wifi-anslutningen inte stängs av. Uppdateringsprocessen kan ta ett tag. Det är normalt att hällen kan upplevas som oåtkomlig medan uppdateringen pågår eller att den startar om flera gånger.

Om uppdateringen misslyckas kommer kokhällen att fortsätta använda den tidigare versionen av den fasta programvaran och bör fungera normalt. Vänta ett tag innan du försöker igen. Om processen fortfarande misslyckas ska du kontakta serviceavdelningen för support.

Om hällen blir oåtkomlig efter uppdatering ska du vänta ett tag, eftersom kokhällen kan vara upptagen med uppdateringen. Om den även efter några timmar inte reagerar ska du kontakta serviceavdelningen för support.

Du kan anpassa hällen efter behov; det finns många olika inställningsmöjligheter.



När det inte finns några kokkärl i någon av kokzonerna rör du vid valfritt skjutreglage med två fingrar och håller det intryckt i 3 sekunder. Olika inställningar kan nu växlas igenom med hjälp av skjutreglaget. Om du vill visa eller ändra en viss inställning trycker du på skjutreglagets skjutdel med ett finger och håller det intryckt i 3 sekunder. Nu kan du välja att ändra eller inaktivera den inställningen. Det gör du genom att växla till önskat värde. Efter 3 sekunders inaktivitet bekräftas den nya inställningen.

OBS!

En ändring till current limiter'-inställning (CON) kan endast bekräftas eller accepteras genom ett 3 sekunders tryck efter steg 9, för att undvika oavsiktlig justering. En ändring som inte bekräftats kommer inte att tillämpas!

Stäng menyn genom att trycka med två fingrar var som helst på skjutreglaget i 3 sekunder.

Följande inställningar finns (beroende på modell).

boo - Auto boost Automatisk aktivering av boost	När boost (effektförstärkning) är aktiverad startar boost automatiskt när effektnivå 12 aktiveras. När den är avstängd aktiveras boost genom att du drar reglaget förbi effektnivån 12 eller trycker på effektnivån 12 två gånger.
brd - Auto bridge Automatisk överbyggning för kokzon	När den är aktiverad, och ett nytt kokkärl upptäcks på två överbyggade kokzoner, överbyggs dessa automatiskt till en enda stor kokzon. När den är avstängd måste överbyggningen göras manuellt genom att du trycker på skjutreglagen i två överbyggbara kokzoner samtidigt.
rEC - Recovery function Återställningsfunktion	Om återställningsfunktionen är aktiv kan inställningarna flyttas från en kokzon till en annan när ett kokkärl flyttas.

Inställningar

<p>Ati- Auto timer Automatiskt stoppur/timer</p>	<p>När detta är aktiverat räknar stoppuret i bakgrunden när kokzonen är aktiverad. När stoppuret inte är aktiverat måste det aktiveras manuellt och börjar räkna från 0:00.</p>
<p>ACL - Auto child lock Automatisk barnspärr</p>	<p>När funktionen är aktiv låses hällen automatiskt vid varje avstängning.</p>
<p>Snd - Sound volume Ljudvolym</p>	<p>Ljudvolymen har 4 lägen: L3 (hög), L2 (medium), L1 (låg), avstängd (endast fel- och larmljud).</p>
<p>Sen - Key sensitiveness Knappkänslighet</p>	<p>Knappkänslighet: L3 (snabb), L2 (medium), L1 (långsam).</p>
<p>hth - Hob-to-hood pairing (RF) Styra köksfläkten</p>	<p>Om du har en kompatibel spisfläkt med RF-anslutning kan du para ihop den med hällen! Det gör du genom att ange den här parametern. Fläktens ikoner börjar blinka. Du har nu 5 minuter på dig att aktivera parkopplingen på RF-fläkten. När fläkten är kopplad till hällen slutar fläktens ikoner att blinka. Om du vill koppla bort köksfläkten ställer du in hth-parametern på Av.</p>
<p>hSt - Hob-to-hood (Synchro Start Level) Köksfläktens startnivå</p>	<p>Denna inställning gör det möjligt för hällen att automatiskt tända lamporna på den anslutna köksfläkten varje gång hällen slås på. Beroende på vilket värde du anger startar ventilationen automatiskt på den hastighetsnivån när någon kokzon är aktiverad.</p>
<p>hSC - Hob-to-hood (Synchro Control response Level) Köksfläktens reaktionsnivå</p>	<p>Med denna inställning kan induktionshällen automatiskt aktivera lamporna på den tillkopplade fläkten varje gång induktionshällen startas. Medan hällen är påslagen kommer fläkten att styras automatiskt utifrån den högsta tillagningseffekten som används. Om du manuellt ändrar några inställningar för fläkten kommer fläkten att gå över i manuellt läge under resten av matlagningstillfället. Reaktionsnivån kan väljas som: L3 (hög), L2 (medium), L1 (låg) och av.</p>
<p>hSp- Hob-to-hood (Synchro Stop Level) Köksfläktens stoppnivå</p>	<p>Denna inställning gör det möjligt för hällen att automatiskt släcka lamporna på den anslutna köksfläkten varje gång hällen stängs av. Beroende på vilket värde du anger startar kommer ventilationen att byta till den hastigheten och stängas av efter en fördröjning.</p>
<p>btP - Bluetooth pairing Bluetooth-enhet parkopplas</p>	<p>Om du vill parkoppla en Bluetooth-enhet gör du inställningen På. Du har nu 3 minuter att para ihop en ny Bluetooth-enhet med denna håll.</p>
<p>btC - Bluetooth clear Bluetooth: ta bort parkopplade enheter</p>	<p>Om du vill ta bort alla Bluetooth-enheter anger du inställningen Cir. Paringen tas då bort för alla anslutna Bluetooth-enheter.</p>
<p>Flr - Visa firmwareversion</p>	<p>För att visa hällens aktuella programvaruversioner. Användargränssnittets programvaruversion och Celsius°CookingTM-programvaruversionen visas omväxlande.</p>

<p>FoA - Firmware update over the air</p>	<p>För att kunna ta emot uppdateringar av den fasta programvaran för kokhällen måste du vara parkopplad med kokhällen via mobilappen. Du får en avisering men kan också kolla i mobilappen om några uppdateringar av den fasta programvaran är tillgängliga.</p> <p>För att kunna påbörja uppdateringen av den fasta programvaran via mobilappen ska du ändra denna inställning till "på" för att bekräfta din närvaro vid kokhällen. Mer information finns i kapitlet Uppdatering av fast programvara. Efter 10 minuter återställs denna inställning automatiskt till avstängt läge.</p>
<p>dE - Demo Mode (Demoläge för butiker)</p>	<p>I demoläget kommer apparaten att fungera som vanligt men utan möjlighet att värma kokkärlet.</p> <p>När detta läge är inställt indikeras detta när apparaten slås på genom att bokstaven "d" visas en kort stund.</p> <p>Om ingen interaktion med användaren sker under 10 minuter stängs apparaten av automatiskt.</p>
<p>Con - connection power Aktuell begränsare</p> <p>OBS!</p> <p>För att förhindra oavsiktlig justering av "CON - connected power"-inställningen CON måste inställningen bekräftas när den ändras genom att trycka på skjutreglaget i 3 sekunder. En ändring som inte bekräftas kommer inte att genomföras!</p>	<p>Om elledning eller automatsäkringarna inte överensstämmer med den angivna strömförbrukningen på märkskylten kan strömbegränsaren aktiveras genom att effektinställningen reduceras. Om du gör det kan hällens prestanda försämrats.</p> <p>Följande är sifferformat för inställningen talvärde: X.XX. Talet till vänster om punkten representerar antalet anslutna faser, medan talet till höger om punkten representerar den elektriska strömmen per fas i ampere.</p> <p>⚠ VARNING!</p> <p>Hällen måste alltid ställas in på den faktiska effekten eller lägre för elledning eller automatsäkringar. Inställningen får göras endast av behörig fackman.</p>

Underhåll

Rengöring

INFORMATION!

Ställ in låsfunktionen innan du börjar rengöra hällen. Vi rekommenderar att du rengör den efter varje användning. Detta förhindrar att överkokning skadar glasytan.

Daglig rengöring

1. Använd en fuktig trasa och ett mildt diskmedel för att rengöra hällen.
2. Torka av hällen med hushållspapper eller en trasa.

Kraftigt nedsmutsat glas

1. Avlägsna omedelbart eventuella matrester, inbränt fett, socker eller envisa fläckar från hällen med hjälp av en skrapa, även om hällen fortfarande är varm! Socker och/eller andra livsmedelsrelaterade rester kan permanent skada glaskeramiken.
2. Håll skrapan i rätt vinkel (45° till 60°) i förhållande till glaset. Tryck försiktigt skrapan mot glaset och skjut den över ytan för att ta bort spill. Se till att skrapans ev. plasthandtag inte berör någon varm kokzon. Tryck inte skrapan vinkelrätt mot glaset. Repa inte hällens yta med vassa föremål. Detta kan ge permanenta repor i glaset.
3. När du har tagit bort de envisa fläckarna från glaset rengör du hällen som vanligt.
4. Vid behov kan ett särskilt intensivrengöringsmedel för keramiska/induktionshällar användas.
5. Om rengöringsresultatet inte är till din belåtenhet kan du upprepa ovanstående rengöringssteg så ofta som behövs eller gå in på www.atagservice.nl för mer information om rengöring.

VARNING!

Använd inte slipande rengöringsmedel eftersom de kan orsaka repor. Använd inte stålull, skurmedel eller vassa föremål för att rengöra hällen.

VARNING!

Hällen kan vara mycket varm efter tillagningen! Rör inte ytan direkt. Använd vid behov grytvantar för att förhindra brännskador vid rengöring direkt efter tillagning.

Allmänt

Om du observerar en spricka i glasskivan (hur liten den än är), stänger du av hällen omedelbart, drar ur hällens kontakt, stänger av (den automatiska) säkringen i mätarskåpet eller, i händelse av en permanent anslutning, ställer strömbrytaren i nätaggregatet i läge noll. Kontakta service.

Felsökningstabell

Om hällen inte fungerar som den ska betyder det inte alltid att den är defekt. Försök att lösa problemet själv först genom att kontrollera de punkter som nämns nedan eller kolla webbplatsen för mer information.

Symptom	Möjlig orsak	Lösning
En svag lukt märks de första gångerna hällen används.	Den nya hällen värms upp för första gången.	Detta är normalt och kommer att försvinna när den har använts ett par gånger. Sörj för god luftväxling i köket.
Kokkärlet väsnas under matlagningen.	Detta orsakas av den energi som strömmar från hällen till kokkärlet.	Vid höga inställningar är detta helt normalt för vissa kastruller. Det skadar vare sig kastruller eller hällen.
Märken efter kastrullbotten syns även efter avtorkning.	Odiskad pannbotten har används på kokzonen.	Rengör hällen med ett rengöringsmedel för keramikhällar och avlägsna spill och fett från kastrullens botten.
En kokzon slutar plötsligt att fungera och du hör en signal.	Den förinställda tiden är ute.	Stäng av signalen genom att vidröra kokzonens blinkande timerknapp.
Hällen fungerar inte, och inget visas på skärmen.	Strömtillförsel saknas på grund av en defekt kabel eller en felaktig anslutning.	Kontrollera säkringarna och strömbrytaren och eluttaget.
En säkring går så fort hällen sätts på.	Hällen är felaktigt ansluten.	Kontrollera elanslutningarna.
Hestan Cue-knappen blinkar tillsammans med den valda tillagningsmetodknappen och displayen	Celsius°Cooking™-kokkärlet har tilldelats fel kokzon.	Lösning: avlägsna kokkärlet och tilldela igen.
Den valda Hestan Cue-tillagningsmetodknappen blinkar tillsammans med temperaturdisplayen när sonden används	Celsius°Cooking™ Probe har tagits bort eller har inte kontakt med innehållet. Eller så har temperaturen sjunkit snabbt, t.ex. på av att kallt vatten har tillsatts.	Sätt tillbaka eller flytta sonden – tryck på tillagningsmetodknappen om sonden inte identifieras automatiskt.
Ostadig kontakt mellan kokkärlet och håll	Låg batterinivå för kokkärlet eller ostadig Bluetooth-koppling	Stäng av hällen i 10 sekunder och/eller byt batteri

Felsökning

Felkod	Symptom	Möjlig orsak	Lösning
U400	U 400 visas på displayen med kontinuerlig ljudton.	Spänningen i elnätet är för hög.	Anslut hällen i enlighet med märkskylten och instruktionerna.
E2	E2 visas på displayen.	Tom panna värmdes upp på kokzonen.	Vänta tills kokzonen svalnat eller fyll kärlet med ingredienser.
Er03	Er03 visas på displayen.	En av kontrollerna trycks för länge. Eller så finns det vatten, smuts eller ett kokkärl på kontrollerna.	Rengör kontrollpanelen.
E7	E7 visas på displayen efter att konfigureringen av Wi-Fi-anslutningen genomförts.	Konfigurering av anslutningen misslyckades.	Försök att ansluta produkten till nätverket igen. Se till att nya enheter kan anslutas till den (t.ex. att MAC-adressfiltrering är avaktiverad).
E65	E65 visas på displayen tillsammans med Hestan Cue	Andra kokkärl än Celsius°Cooking™-kokkärl stöds inte	Använd Celsius°Cooking™-kokkärl
E66	E66 visas på displayen tillsammans med Hestan Cue och blinkar.	Celsius°Cooking™-kokkärlet hittades inte (batteriet urladdat, utanför räckvidden o.s.v.).	Byt ut batteriet – kontrollera status med Hestan-appen om du är osäker.
E67	E67 visas på displayen, tillsammans med att Hestan Cue-knappen blinkar.	Celsius°Cooking™-kokkärl saknas.	Om handtagsändan har monterats felaktigt byter du ut batteriet – kontrollera status med Hestan-appen om du är osäker.
E8	E8 visas på displayen	Ventilatorn är blockerad (t.ex. av något föremål i lådan)	Ta bort blockaget; koppla bort produkten från elnätet i 10 sekunder
☺☺☺	Zonen stängs av oavsiktligt och restvärmeindikatorn tänds	Zonen är överhettad	Vänta tills hällen har svalnat och fortsatt sedan tillagningen

OBS!

Vid andra felkoder: anteckna felkoden och kontakta serviceavdelningen.

Felsökning av wifi

Symptom	Möjlig orsak	Lösning
Wi-Fi -ikonen visas inte	Wi-Fi är inaktiverat	Kokhällen måste stängas av. Sedan trycker du på knappen till/från  och håller kvar i 5 sekunder.
Konfigurationen av Wi-Fi misslyckades	Problem med hemmanätverket.	Kontrollera att din hemmanätverkets har god signalstyrka och att internetuppkopplingen fungerar.
Hemnätverket visas inte under pågående anslutningsprocess.	Hemnätverket använder inte frekvensbandet 2,4 GHz, nätverkets ID är dolt eller signalstyrkan är för låg.	Kontrollera hemnätverkets inställningar. Kontrollera att nätet använder 2,4 GHz och är synligt. Försök att flytta nätverksroutern närmare om signalen är för svag.
I mobilappen visas kokhällen som frånkopplad	Wi-Fi är inaktiverat eller hemmanätverket har problem.	Se till att Wi-Fi är aktiverat och att internetuppkopplingen från hemmanätverket fungerar. Konfigurera vid behov anslutningen en gång till.
Annat problem med Wi-Fi	Olika orsaker.	Börja med att inaktivera och sedan åter aktivera Wi-Fi. Kontrollera att internetuppkopplingen från hemmanätverket fungerar. Konfigurera vid behov anslutningen en gång till. Vidare felsökningssteg finns på www.connectlife.io . Du kan också kontakta serviceavdelningen.
Uppdateringen av fast programvara misslyckades.	Internetuppkopplingen förlorades eller strömförsörjningen bröts.	Se till att strömförsörjningen inte bryts och att internetuppkopplingen är stabil innan du försöker igen. Om även detta försök misslyckas igen ska du kontakta serviceavdelningen.

Säkerhet

Om säkerhetsanvisningarna och varningarna inte följs kan inte tillverkaren hållas ansvarig för eventuella följdskador.

- Denna apparat får endast anslutas av en registrerad installatör.
- Kontrollera om apparaten har fått transportskador. Anslut inte en skadad apparat.
- Väggarna och bänkskivan som omger apparaten skall vara värmebeständiga upp till minst 85 ° C. Även om apparaten själv inte blir het, kan värmen från ett varmt kokkärl få väggen att bli missfärgad eller skev.
- Bänkskivan hällen är inbyggd i skall vara plan.
- Luften får inte släppas ut i en rökkanal som används för att evakuera rök eller ånga från apparater som bränner gas eller andra bränslen (gäller ej för apparater som endast evakuerar luften tillbaka i rummet).
- Utsugsfläktar och andra produkter som suger ut matlagningsångor kan påverka säker drift av produkter som förbränner gas eller annat bränsle (inklusive produkter i andra rum) genom att förbränningsgaser strömmar tillbaka. Dessa gaser kan potentiellt leda till kolmonoxidförgiftning. Efter installation av en utsugsfläkt eller annan ångfläkt måste driften av apparater med rökgasutsug testas av en behörig person för att säkerställa att förbränningsgaserna inte strömmar tillbaka.
- Lokala föreskrifter angående luftevakuering måste uppfyllas.

Elanslutningarna

- Dette apparat skal altid jordes.
- Elanslutningen måste följa nationella och lokala föreskrifter.
- Innan installation kontrollerar du att de lokala fördelningsförhållandena (nätspänning och frekvens) och inställningarna på apparaten är kompatibla.
- Anordningar för fränkoppling måste monteras i den fasta ledningsanordningen i enlighet med gällande föreskrifter.

- Nätspänning, frekvens, effekt och det land som apparaten har konstruerats för anges på apparatens typskylt.
- För klass I-apparater kontrollerar du att elsystemet i hemmet ger korrekt jordning.
- Väggtuttag och stickpropp ska alltid vara åtkomliga
- Om en stationär produkt inte är försedd med en nätsladd och en kontakt, eller med andra sätt att koppla från matningsnätet med kontaktseparation i alla poler som ger full avstängning enligt villkoren för överspänningskategori III, måste metoder för fränkoppling inkorporeras i den fasta ledningen i enlighet med bestämmelserna för ledningsdragning. Detta gäller även för apparater med nätkabel och kontakt när kontakten inte går att komma åt efter installationen av apparaten. Användning av en omnipolär strömbrytare med kontaktseparation på minst 3 mm monterad i den fasta ledningen uppfyller detta krav.
- Anslutningskabeln ska hänga fritt och inte matas genom en låda.
- För att ansluta ska en godkänd kabel med rätt kabeldiameter som passar för anslutningen användas. Kabelhöljet bör vara tillverkat av gummi (företrädesvis av typen H05V2V2 eller H07V2V2).
- Innan du ansluter spisen bör du försäkra dig om att spänningen på märkskylten stämmer överens med spänningen i nätströmmen som spisen ansluts till.
- Anslutningen ska justeras till strömmen och säkringarna.
- Apparaten får inte anslutas till strömförsörjningen via ett multiuttag eller en förlängningskabel. Säker användning av utrustningen kan då inte garanteras.
- Efter installationen måste alla strömförande och isolerade delar skyddas mot kontakt.

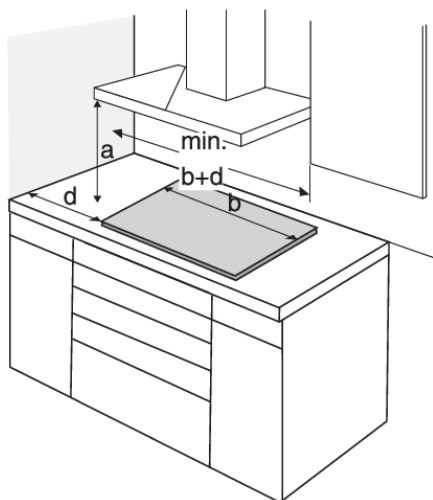
VARNING!

Underlåtenhet att använda skruvar eller fästelement för installation enligt beskrivningen i installationsanvisningen kan leda till elektriska stötar.

Service

- Frånkoppla apparaten från strömförsörjningen innan reparationsarbeten påbörjas.
- Defekta delar får endast bytas ut mot originaldelar. Tillverkaren kan endast garantera att originaldelar uppfyller säkerhetskraven.
- Om strömsladden är trasig måste den bytas av tillverkaren, dennes serviceagent eller behöriga personer för att undvika fara.

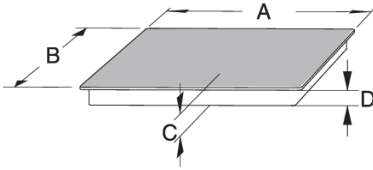
Installera en inbyggd häll



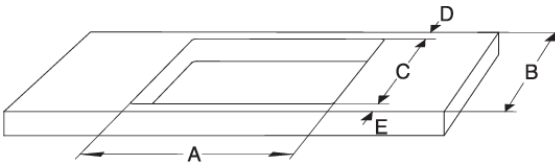
Användning av hörnlistor i massivt trä på bänkskivorna bakom kokzonen är tillåten endast om avståndet mellan list och häll inte är mindre än vad som anges i installationsritningen.

a (mm)	b (mm)	d (mm)
600	380	40
600	640	40
600	720	40
600	800	40
600	900	40
600	1110	40

Mått



	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)
38 cm	384	522	50	46
64 cm	644	522	50	46
72 cm	724	522	50	46
80 cm	804	522	50	46
90 cm	904	522	50	46
111 cm	1114	412	50	46

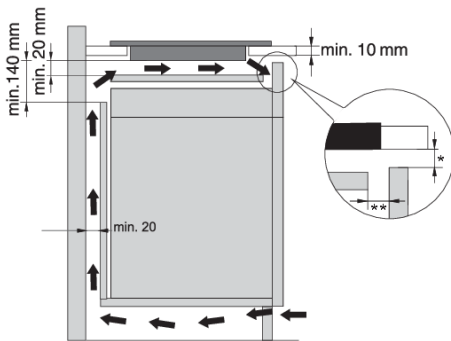


	A (mm)	B (≥mm)	C (mm)	D (≥mm)	E (≥mm)
38 cm	350-352	600	490-492	40	50
64/72 cm	560-562	600	490-492	40	50
80 cm	750-752	600	490-492	40	50
80 cm - 5 zoner	770-772	600	490-492	40	50
90 cm	860-862	600	490-492	40	50
111 cm	1070-1072	500	385-387	40	50

Installation

Luftintag i det nedre köksskåpet

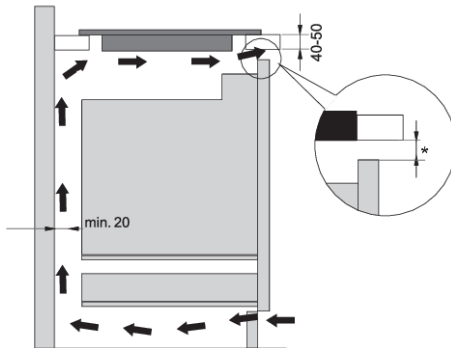
- Normal drift av hällens elektroniska komponenter kräver god luftcirkulation.



Nedre skåp utan ugn

- Det måste finnas en öppning med en höjd av minst 140 mm längs hela skåpets bredd i skåpets bakvägg.
- En horisontell delningspanel (skiljepanel) ska installeras under induktionshällen längs hela längden. Det ska finnas ett mellanrum på minst 20 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 bänkskivan bör du inte använda den för att förvara små föremål eller papper. Om dessa sugas in i fläkten kan de skada fläkten och kylsystemet. Använd inte heller lådan för att förvara aluminiumfolie eller brandfarliga ämnen eller vätskor (t.ex. 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

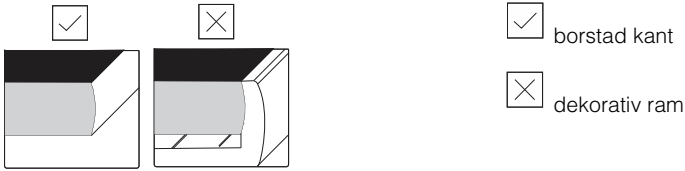
- Att installera en ugn under hällen är möjligt för ugnar med kylfläkt. Innan du installerar ugnen måste köksskåpets bakre vägg tas bort i området för öppningen för installation. Dessutom bör det finnas en öppning på minst 6 mm på framsidan längs skåpets hela bredd.
- Om andra apparater installeras under hällen kan vi inte garantera att de fungerar korrekt.

* För optimal prestanda för hällen rekommenderas ett ventilationsmellanrum på ≥ 6 mm.

** Ett mellanrum på 20 mm rekommenderas framtill mellan skåpet och mellanhyllan för bättre ventilation av hällen.

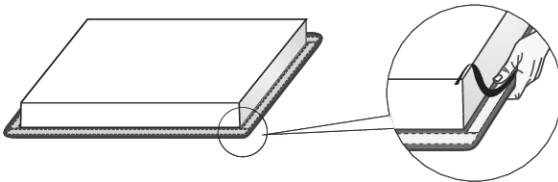
Infälld installation i bänkskivan

Hällar utan fasetterade kanter eller dekorativa ramar är lämpliga för infällt montage.

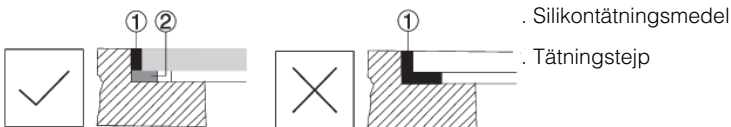


Installera hällen

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. 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 nåtssladden genom utskärningen. Placera hällen över mitten av utskärningen. Anslut hällen till elnätet (se kapitlet Teknisk installation). 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.



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.

Installation

Ta bort den inbyggda hällen

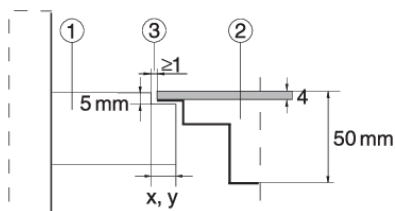
Koppla bort hällen från elnätet. Använd ett lämpligt verktyg för att ta bort silikonpackningen runt om den. Ta bort hällen genom att trycka den uppåt från undersidan.

⚠ VARNING!

Försök inte ta bort hällen från ovansidan av bänken!

⚠ VARNING!

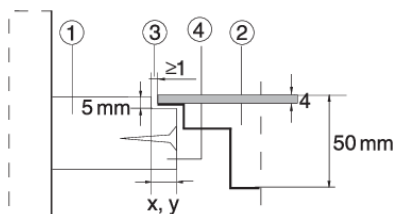
Serviceavdelningen ansvarar endast för reparation och service av hällen. Kontakta din återförsäljare av specialiserad köksutrustning angående återinstallationen av den infällda hällen.



Bänkskiva av sten

1. Bänkskiva
2. Hällen
3. Skåra

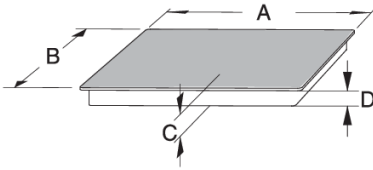
Med tanke på felmarginalen (toleransen) för hällens glaskeramikplatta och utskärningen i bänkskivan är mellanrummet justerbart (min. 2 mm).



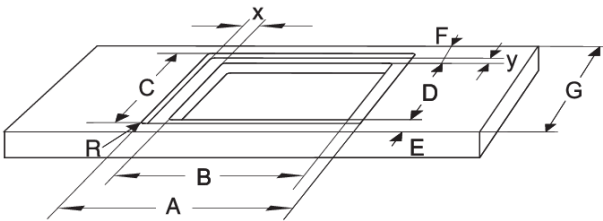
Bänkskiva av keramik, trä eller glas

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

Installation i bänkskivan – infällt montage (beroende på modell)



	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)
72 cm	720	510	50	46
80 cm	800	510	50	46
90 cm	900	510	50	46
111 cm	1110	410	50	46



	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (≥mm)	F (≥mm)	G (≥mm)	R	X	Y
72 cm	724-725	560-562	514-515	490-492	50	40	600	6	82	12
80 cm (4 zoner)	804-805	750-752	514-515	490-492	50	40	600	6	27	12
80 cm (5 zoner)	804-805	770-772	514-515	490-492	50	40	600	6	17	12
90 cm	904-905	860-862	514-515	490-492	50	40	600	6	22	12
111 cm	1114-1115	1070-1072	414-415	385-387	50	40	500	6	22	14

⚠ VARNING!

Om ugnen installeras under en häll som monterats jäms med bänkskivan ska bänkskvans tjocklek vara minst 38 mm.

⚠ VARNING!

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

Installation

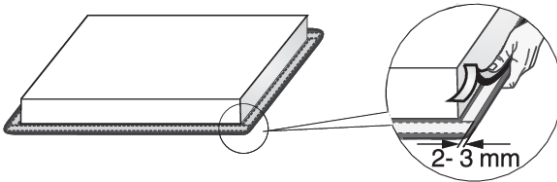
Montering av skumtätningen

⚠ INFORMATION!

Vissa hällar levereras med packningen redan monterad!

Innan du monterar hällen i en köksbänk ska du fästa skumtätningen som medföljer på undersidan av hällen.

- Ta bort skyddsfilm från packningen.
- Fäst packningen på glasets undersida (2–3 mm från kanten). Packningen måste fästas längs hela kanten av glasets. Packningen får inte överlappa i hörnen.
- När du monterar packningen ser du till att den inte skadas av eller kommer i kontakt med vassa föremål.



⚠ VARNING!

Installera inte hällen utan denna packning!

- Bänkskivan måste vara helt vågrät.
- Skydda de utskurna ytorna.

Ansluta hällen till elnätet

- Nätströmsskyddet måste överensstämja med gällande förordningar.
- Innan du ansluter spisen 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 kontaktorna när de är öppna. Lämpliga enheter inkluderar säkringar, skyddsbrytare etc.
- Anslutningen ska justeras till strömmen och säkringarna.
- Efter installationen måste alla strömförande och isolerade delar skyddas mot kontakt.

Anslutning

1. Kontrollera spänningen. Innan du ansluter spisen bör du försäkra dig om att spänningen på märkskylten stämmer överens med spänningen i nätströmmen som spisen ansluts till. Spänningen, (220–240 V mellan L och N) bör kontrolleras av en fackman med hjälp av en lämplig mätutrustning.
2. Öppna locket på anslutningsboxen.
3. Anslut kablarna enligt din typ av produkt.
4. Byglarna tillhandahålls separat.
5. Ändra effektbegränsningen i Inställningar vid behov. Se kapitlet Inställningar **Con** för anslutningsinställningar.

VARNING!

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.

Strömssladd

- Dra strömssladden genom en dragavlastning (klämma) som skyddar sladden från att dras ut.

Kopplingschema

För hålltyperna: BI3CA... .

OBS!

Obs! Apparattypen anges på typskylten på produktens undersida.

Tvårsnittetsarea för nätsladdar bör vara minst 1,5 mm² för följande strömgränsvärden som ska anpassas till automatsäkringarna:

Elektrisk installation

Inställningar för strömbegränsare	Anslutningstyp	Typ av strömsladd	Antal ledare och tvärsnittsarea hos strömsladden
1×16 A	1 fas, 1 nolledare	H05V2V2-F	3×1,5 mm ²
1×13 A	1 fas, 1 nolledare	H05V2V2-F	3×1,5 mm ²
1×10 A	1 fas, 1 nolledare	H05V2V2-F	3×1,5 mm ²
1×6 A	1 fas, 1 nolledare	H05V2V2-F	3×1,5 mm ²

Spänningen mellan ledning och neutral ledare måste vara 220–240 V~.



1 fas, 1 nolledare (220–240 V~ 50-60 Hz)

L = svart/brun

N = blå

 = gul-grön

För apparattyperna: BI1CA..., BI6CA..., BI6CB..., BI7CA..., BI8CA..., BI8CB..., BI9CE...

OBS!

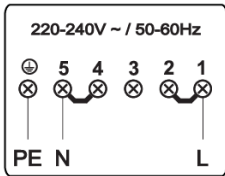
Obs! Apparattypen anges på typskylten på produktens undersida.

Spänningen mellan ledning och neutral ledare måste vara 220–240 V~. Spänningen mellan ledningarna måste vara 380–415 V~. Nätssladdens tvärsnittsarea för kärnan bör vara minst den som anges i tabellen för följande strömbegränsarinställningar, som bör anpassas till dina strömbrytare:

Inställningar för strömbegränsare	Anslutningstyp	Typ av strömsladd	Antal ledare och tvärsnittsarea hos strömsladden
2×16 A	2 faser, 1 nolledare	H05VV-F	4×1,5 mm ²
2×13 A	2 faser, 1 nolledare	H05VV-F	4×1,5 mm ²
2×10 A	2 faser, 1 nolledare	H05VV-F	4×1,5 mm ²
2×6 A	2 faser, 1 nolledare	H05VV-F	4×1,5 mm ²
2×16 A	2 faser, 2 nolledare (endast för NL)	H05VV-F	5×1,5 mm ²
1×32 A	1 fas, 1 nolledare	H05VV-F	3×4,0 mm ²
1×25 A	1 fas, 1 nolledare	H05VV-F	3×4,0 mm ²
1×20 A	1 fas, 1 nolledare	H05VV-F	3×4,0 mm ²
1×16 A	1 fas, 1 nolledare	H05VV-F	3×4,0 mm ²
1×13 A	1 fas, 1 nolledare	H05VV-F	3×4,0 mm ²

1×10 A	1 fas, 1 nolledare	H05VV-F	3x4,0 mm ²
1×6 A	1 fas, 1 nolledare	H05VV-F	3x4,0 mm ²

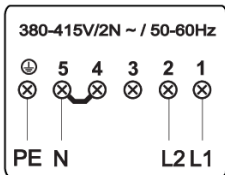
Följande anslutningar är möjliga.



1 fas, 1 nolledare (220–240 V~ 50-60 Hz)

För att kunna uppnå maximal märkeffekt behövs en säkring på 32 A.

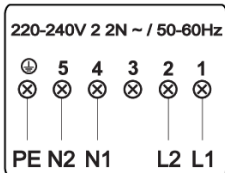
Installera en bygel mellan anslutningspunkterna 1 och 2 och mellan anslutningspunkterna 4 och 5.



2 faser, 1 nolledare (380–415 V 2N~ 50-60 Hz)

För att kunna uppnå maximal märkeffekt behövs två säkringar på 16 A.

Installera en bygel mellan anslutningspunkterna 4 och 5.



(endast NL)

2 faser, 2 nolledare (220–240 V 2-2N~ 50-60 Hz)

För att kunna uppnå maximal märkeffekt behövs två säkringar på 16 A.

De 2 faserna (L1 och L2) ska endast säkras med en och samma jordläckagebrytare. Det är inte tillåtet att köra dra L1/N1 via någon annan jordläckagebrytare än L2/N2.

För apparattyperna: BI9CA..., BI9CB..., BI9CC... .

OBS!

Obs! Apparattypen anges på typskylten på produktens undersida.

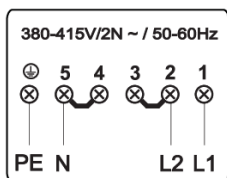
Spänningen mellan ledning och neutral ledare måste vara 220–240 V~. Spänningen mellan ledningarna måste vara 380–415 V~. Nätssladdens tvärsnittsarea för kärnan bör vara minst den som anges i tabellen för följande strömbegränsarinställningar, som bör anpassas till dina strömbrytare:

Inställningar för strömbegränsare	Anslutningstyp	Typ av strömsladd	Antal ledare och tvärsnittsarea hos strömsladden
3×16 A	3 faser, 1 nolledare	H05V2V2-F	5x1,5 mm ²
3×13 A	3 faser, 1 nolledare	H05V2V2-F	5x1,5 mm ²
3×10 A	3 faser, 1 nolledare	H05V2V2-F	5x1,5 mm ²

Elektrisk installation

3x6 A	3 faser, 1 nolledare	H05V2V2-F	5x1,5 mm ²
2x16 A	2 faser, 1 nolledare	H05V2V2-F	4x2,5 mm ²
2x13 A	2 faser, 1 nolledare	H05V2V2-F	4x2,5 mm ²
2x10 A	2 faser, 1 nolledare	H05V2V2-F	4x2,5 mm ²
2x6 A	2 faser, 1 nolledare	H05V2V2-F	4x2,5 mm ²
2x16 A	2 faser, 2 nolledare (endast för NL)	H05V2V2-F	5x1,5 mm ²
2x32A	2 faser, 1 nolledare	H05V2V2-F	4x4,0 mm ²

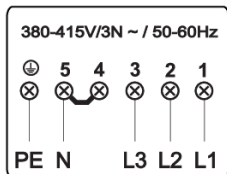
Följande anslutningar är möjliga.



2 faser, 1 nolledare (380–415 V 2N~ 50-60 Hz).

För att kunna uppnå maximal märkeffekt behövs två säkringar på 32 A.

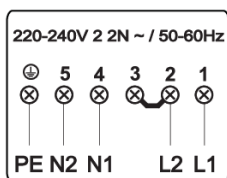
Installera en bygel mellan anslutningspunkterna 2 och 3 och mellan anslutningspunkterna 4 och 5.



3 faser, 1 nolledare (380–415 V 3N~ 50-60 Hz).

För att kunna uppnå maximal märkeffekt behövs tre säkringar på 16 A.

Installera en bygel mellan anslutningspunkterna 4 och 5.



(endast NL)

2 faser, 2 nolledare (220–240 V 2-2N~ 50-60 Hz)

För att kunna uppnå maximal märkeffekt behövs två säkringar på 16 A. De 2 faserna (L1 och L2) ska endast säkras med en och samma jordläckagebrytare. Det är inte tillåtet att dra L1/N1 via någon annan jordläckagebrytare än L2/N2.

Installera en bygel mellan anslutningspunkterna 2 och 3!

Anslutning endast för BE

1. Kontrollera spänningen. Innan du ansluter spisen bör du försäkra dig om att spänningen på märkskylten stämmer överens med spänningen i nätströmmen som spisen ansluts till. Spänningen, (220–240 V mellan L1 och L2) bör kontrolleras av en fackman med hjälp av en lämplig mätutrustning.
2. Öppna locket på anslutningsboxen.
3. Anslut kablarna enligt din typ av produkt.
4. Byglarna tillhandahålls separat.

5. Ändra effektbegränsningen i Inställningar vid behov. Se kapitlet Inställningar **Con** för anslutningsinställningar.

⚠ VARNING!

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.

Strömsladd

- Dra strömsladden genom en dragavlastning (klämma) som skyddar sladden från att dras ut.

Kopplingsschema

För hålltyperna: BI3CA... .

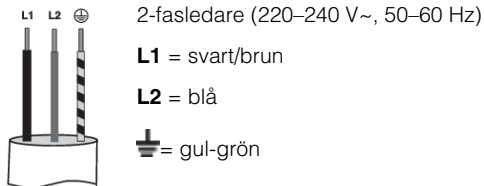
OBS!

Obs! Apparattypen anges på typskylten på produktens undersida.

Tvårsnittetsarea för nätsladdar bör vara minst 1,5 mm² för följande strömgränsvärden som ska anpassas till automatsäkringarna:

Inställningar för strömbegränsare	Anslutningstyp	Typ av strömsladd	Antal ledare och tvärsnittetsarea hos strömsladden
1×16 A	2-fasledare	H05V2V2-F	3×1,5 mm ²
1×13 A	2-fasledare	H05V2V2-F	3×1,5 mm ²
1×10 A	2-fasledare	H05V2V2-F	3×1,5 mm ²
1×6 A	2-fasledare	H05V2V2-F	3×1,5 mm ²

Spänningen mellan linjeledningarna måste vara 220–240 V~.



För apparattyperna: BI1CA..., BI6CA..., BI6CB..., BI7CA..., BI8CA..., BI8CB..., BI9CE...

OBS!

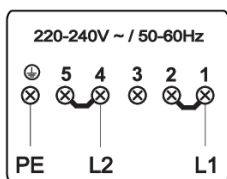
Obs! Apparattypen anges på typskylten på produktens undersida.

Spänningen mellan ledarna måste vara 220–240 V~. Tvårsnittetsarea för nätsladdar bör vara minst enligt tabellen för följande strömgränsvärden som ska anpassas till automatsäkringarna:

Elektrisk installation

Inställningar för strömbegränsare	Anslutningstyp	Typ av strömladd	Antal ledare och tvärsnittsarea hos strömladden
2x16 A	3-fasledare	H05VV-F	4x1,5 mm ²
2x13 A	3-fasledare	H05VV-F	4x1,5 mm ²
2x10 A	3-fasledare	H05VV-F	4x1,5 mm ²
2x6 A	3-fasledare	H05VV-F	4x1,5 mm ²
1x32 A	2-fasledare	H05VV-F	3x4,0 mm ²
1x25 A	2-fasledare	H05VV-F	3x4,0 mm ²
1x20 A	2-fasledare	H05VV-F	3x4,0 mm ²
1x16 A	2-fasledare	H05VV-F	3x4,0 mm ²
1x13 A	2-fasledare	H05VV-F	3x4,0 mm ²
1x10 A	2-fasledare </td <td>H05VV-F</td> <td>3x4,0 mm²</td>	H05VV-F	3x4,0 mm ²
1x6 A	2-fasledare	H05VV-F	3x4,0 mm ²

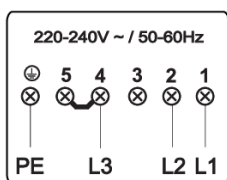
Följande anslutningar är möjliga.



2 phases (220–240 V 2~, 50-60 Hz)

För att kunna uppnå maximal märkeffekt behövs en säkring på 32 A.

Installera en bygel mellan anslutningspunkterna 1 och 2 och mellan anslutningspunkterna 4 och 5.



3 phases (220–240 V 3~, 50-60 Hz)

För att kunna uppnå maximal märkeffekt behövs en säkring på 32 A.

Installera en bygel mellan anslutningspunkterna 4 och 5.

För apparattyperna: BI9CA..., BI9CB..., BI9CC... .

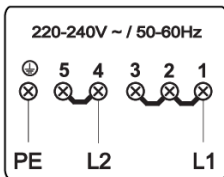
OBS!

Obs! Apparatypen anges på typskylten på produktens undersida.

Spänningen mellan ledarna måste vara 220–240 V~. Tvärsnittsarea för nätsladdar bör vara minst enligt tabellen för följande strömgränsvärden som ska anpassas till automatsäkringarna:

Inställningar för strömbegränsare	Anslutningstyp	Typ av strömsladd	Antal ledare och tvärsnittsarea hos strömsladden
3×16 A	3-fasledare	H05V2V2-F	4x4,0 mm ²
3×13 A	3-fasledare	H05V2V2-F	4x4,0 mm ²
3×10 A	3-fasledare	H05V2V2-F	4x4,0 mm ²
3×6 A	3-fasledare	H05V2V2-F	4x4,0 mm ²
2×16 A	3-fasledare	H05V2V2-F	3x2,5 mm ²
2×13 A	3-fasledare	H05V2V2-F	3x2,5 mm ²
2×10 A	3-fasledare	H05V2V2-F	3x2,5 mm ²
2×6 A	3-fasledare	H05V2V2-F	3x2,5 mm ²

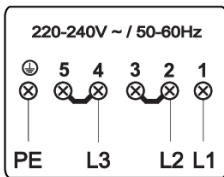
Följande anslutningar är möjliga.



2 phases (220–240 V 2~, 50-60 Hz).

För att kunna uppnå maximal märkeffekt behövs en säkring på 48 A.

Installera en bygel mellan anslutningspunkterna 1 och 2 och mellan anslutningspunkterna 4 och 5.



3 phases (220–240 V 3~, 50-60 Hz).

För att kunna uppnå maximal märkeffekt behövs två säkringar på 48A.

Installera en bygel mellan anslutningspunkterna 2 och 3 och mellan anslutningspunkterna 4 och 5.

Aktuell begränsare

Se kapitlet Inställningar under parametern **Con** – Effektbegränsare för att ange parametern. Denna parameter måste ställas in innan någon kastrull ställs på hällen eller den aktiverade kokzonen

⚠ VARNING!

Aktuell begränsning måste ställas in enligt anslutningen och automatsäkringarna av en behörig installatör. Läs noga igenom säkerhetsföreskrifterna och installationsanvisningarna.

⚠ VARNING!

Om du ställer in ett lägre värde för parametern Aktuell begränsare kan hällens prestanda försämrats.

Kassering av emballage och produkt

Vid tillverkning av denna håll användes hållbara material. Se till att sopsortera hällen på ett ansvarsfullt sätt i slutet av dess livscykel. Kontakta din kommun för mer information om detta.

Emballaget är återvinningsbart. Följande material kan ha använts:

- kartong;
- polyetenfilm (PE);
- CFC-fri polystyren (PS hårt skum).



Kassera dessa material på ett ansvarsfullt sätt och i enlighet med miljöföreskrifterna.

Hushållsapparater ska sopsorteras. Produkten är därför märkt med symbolen "överkryssad soptunna med hjul". Detta innebär att produkten inte får bortskaffas som hushållsavfall. Den bortskaffas som elavfall eller lämnas till en återförsäljare som tillhandahåller denna tjänst.

Genom att sopsortera hushållsapparater förebygger man eventuella negativa konsekvenser för miljö och hälsa till följd av olämpligt bortskaffande och gör det möjligt att återvinna material för att få betydande besparingar i energi och resurser.

Försäkran om överensstämmelse

Vi intygar att våra produkter uppfyller tillämpliga EU-direktiv, beslut och förordningar och kraven i de standarder som anges.

Information om efterlevnad

Typ av radioutrustning:	Wi-Fi module (variant 1)	HLW3215-TG01 module (variant 2)
Wi-Fi indicator		
Driftfrekvens:	2,412 GHz - 2,472 GHz	2.4000 GHz - 2.4835 GHz
Max uteffekt:	17.7 dBm EIRP	≤10 dBm/MHz (EIRP) (Antenna gain <10 dBi)
Max antennförstärkning:	2.7 dBi	Gain: 0 dBi
Bluetooth indicator		
Frekvensområde:	/	2,400 GHz – 2,4835 GHz
Signalstyrka:	/	6 dBm (≤10 dBm)
Signaltyp:	/	F1D

Typ av radioutrustning:	HSCIM - 1 modul
Frekvensområde:	2402.0 MHz - 2480.0 MHz
Signalstyrka:	<10 dBm
Signaltyp:	G1D

Härmed intygar ASKO att radioutrustningen ovan överensstämmer med direktiv 2014/53/EU. Den fullständiga texten i EG-försäkran om överensstämmelse finns på följande internetadress: www.celsiuscooking.com/DoC.

Apparatens identitetskort finns på undersidan av apparaten.

Stick in apparatens identitetskort här.

 **ASKO**

ASKO APPLIANCES AB • SOCKERBRUKSGATAN 3, SE-531 40 LIDKÖPING, SWEDEN • WWW.ASKO.COM



830400-a10

CE