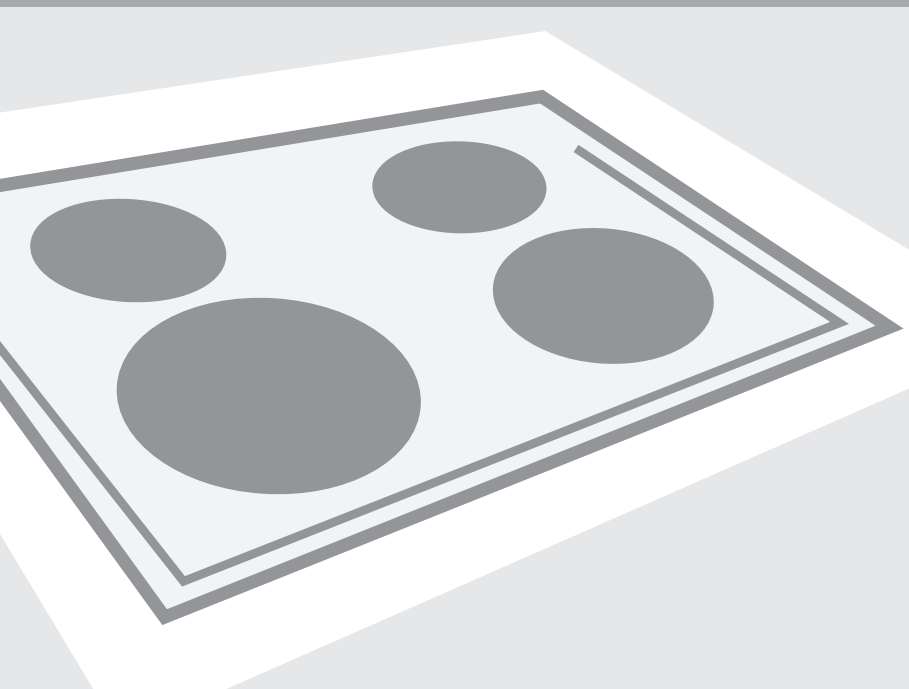


SE Instruktioner för användning, installation
och anslutning



Din induktionshäll

GLASKERAMISK INDUKTIONSINBYGGNADSHÄLL

Bästa kund!

Den glaskeramiska induktionshällen för inbyggnad är endast avsedd att användas i hushållet. Våra produkter förpackas i miljövänliga material som kan återvinnas, kasseras eller förstöras på ett säkert sätt. Respektive förpackningsmaterial är märkta enligt detta. När apparaten blivit uttjänt och du ska kassera den, var då noga med att göra det på ett miljövänligt sätt. Ta med apparaten till närmaste återvinningscentral.

Innan hällen används första gången

Läs den här bruksanvisningen noggrant och följ anvisningarna för installation och användning. Hällen är endast avsedd för privat hushållsbruk. Tänk på att bruksanvisningen gäller för flera olika modeller. Det kan därför förekomma funktionsbeskrivningar som inte passar in på din modell.

Transportskador

Kontrollera produkten genast när du har packat upp den så att den inte har några skador. Du ska särskilt undersöka om det finns några bucklor, hack eller repor på hällen. Använd inte produkten om det finns några synliga tecken på skada, utan vänd dig då genast till återförsäljaren av Gorenjes produkter.

Anslutning

Den elektriska installationen ska utföras av en auktoriserad installatör och enligt gällande regler.

Märkskylt

Märkskylten finns på apparatens undersida.

Brandskydd

Induktionshällen tillhör brandsäkerhetsklass Y. Apparater av denna typ kan placeras så att det på ena sidan finns en hög köksmodul som får vara högre än själva apparaten. På andra sidan ska den angränsande köksmodulen ha samma höjd som hällen.

TABELL

VIKTIGT - LÄS IGENOM INNAN DU BÖRJAR ANVÄNDA APPARATEN.....	5
Säkerhetsföreskrifter	5
Varningar	6
GLASKERAMISK INDUKTIONSHÄLL.....	7
Använda spishällen.....	8
Funktionsprincip för induktionshällar.....	9
Kokkärl för användning på induktionshällar.....	9
Inställning av värmeeffekten.....	11
Energispartips.....	11
ANVÄNDNING.....	12
Slå på hällen.....	12
Slå på värmezonen	12
Stänga av värmezonen	13
Stänga av hällen.....	13
Barnsäkerhetslås.....	13
Restvärmeindikator	14
Power Boost och Super Power Boost.....	14
Gräns för användningstid.....	14
Överhettningssäkerhetsanordning	15
Effektförstärknings-funktion.....	15
Återkalla senaste inställningar	16
Tillfälligt stopp - paus	17
Timerfunktion	17
Povezljivo polje	19
Säkerhetsfunktioner och felsökning.....	20
Ljud under induktionstillagning.....	21
RENGÖRING OCH UNDERHÅLL AV GLASKERAMISKA INDUKTIONSHÄLLA	22
Rengöring	22
INSTALLATION	23
Viktiga varningar	23
Installation av skumtätningen	24
Dimensioner för utskärning av arbetsbänk	24
Montering.....	25
Ventilationsöppningar i köksunderskåp.....	26
Installationsdiagram.....	28
ANSLUTNING.....	29
TEKNISKA DATA	30
Märkplåt.....	30

VIKTIGT - LÄS IGENOM INNAN DU BÖRJAR ANVÄNDA APPARATEN

Säkerhetsföreskrifter

- Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller bristfällig erfarenhet och kunskap, om de övervakas eller har instruerats om hur man använder apparaten på ett säkert sätt och så att de förstår riskerna. Barn ska inte leka med apparaten. Barn får inte utföra rengöring och underhåll utan tillsyn.
- VARNING: Apparaten och dess tillgängliga delar blir varma under användning. Undvik att vidröra värmeelementen inuti ugnen. Barn som är yngre än 8 år ska hållas på avstånd om de inte är kontinuerligt övervakade.
- VARNING: Brandfara: Placera inga tomma kokkärl på värmezonen.
- 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 flammorna med ett lock eller en fuktig trasa.
- Efter användning, stäng av hällen med kontrollerna och inte via kokkärlsensorn.
- VARNING: Om ytan har spruckit, stäng av apparaten för att undvika risken för elektrisk stöt.
- Metallföremål, t.ex. knivar, gafflar, skedar och lock, ska inte placeras på hällen, eftersom de kan bli varma.
- Använd aldrig ångtvättar eller högtryckstvättar för att rengöra spisen. Risk för elektrisk stöt.
- Apparaten är inte avsedd att kontrolleras av externa timers eller andra speciella kontrollsystem.

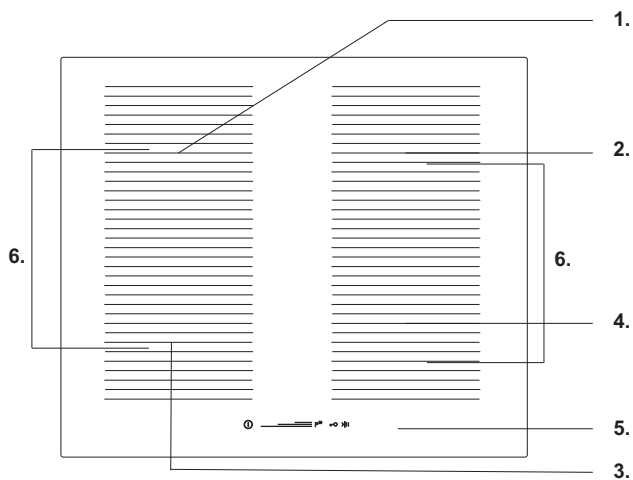
Varningar

- Apparaten får endast anslutas till nätströmmen av en auktoriserad servicetekniker eller en behörig elektriker.
- Ändringar på apparaten eller reparation utförd av lekman kan resultera i svåra personskador eller materiella skador. Reparationer får endast utföras av auktoriserad servicetekniker eller expert.
- Apparaten är endast avsedd för matlagning. Använd den inte för andra ändamål, till exempel rumsuppvärmning. Placera inga tomma kokkärl på värmezonerna.
- Om en annan elektrisk apparat ansluts till ett vägguttag i närheten av apparaten måste du se till att strömsladden inte kommer i kontakt med de heta värmezonerna.
- Förvara inga temperaturkänsliga föremål under apparaten, som t.ex. rengöringsmedel, sprayer osv.
- Om du använder glaskeramikhällen som förvaringsplats kan det leda till repor eller andra skador på hällen. Värm aldrig mat i aluminiumfolie eller i plastbehållare på hällen. Folie eller plastbehållare kan smälta, vilket kan resultera i eldsvåda eller skador på hällen.
- Placera inte föremål som bestick eller lock på induktionshällens värmezoner eftersom de kan bli väldigt varma.

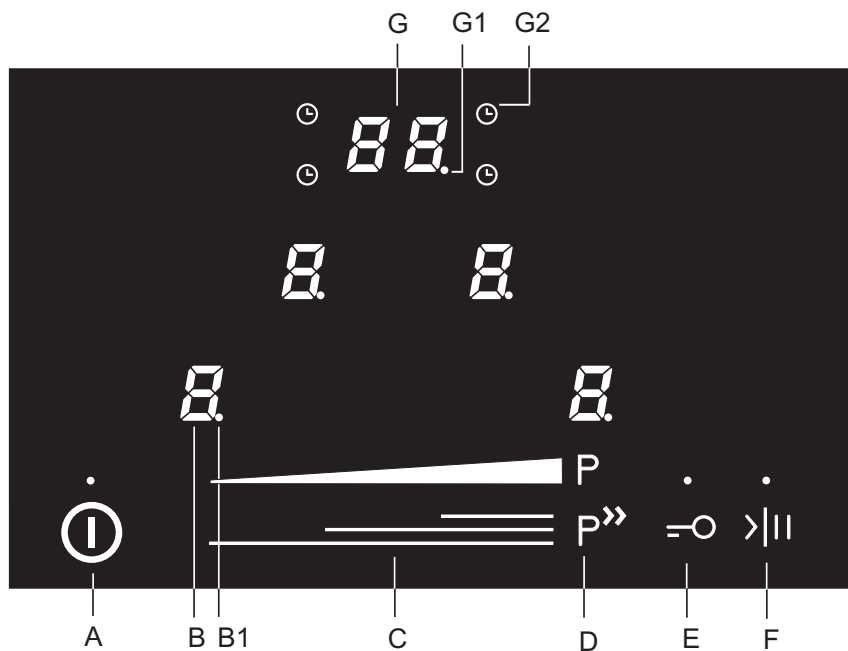


Symbolen på produkten eller emballaget anger att produkten inte får hanteras som hushållsavfall. Den skall i stället lämnas in på uppsamlingsplats för återvinning av el- och elektronikkomponenter. Genom att säkerställa att produkten hanteras på rätt sätt bidrar du till att förebygga eventuellt negativa miljö- och hälsoeffekter som kan uppstå om produkten kasseras som vanligt avfall. För ytterligare upplysningar om återvinning bör du kontakta lokala myndigheter eller sophämtningstjänst eller affären där du köpte varan.

GLASKERAMISK INDUKTIONSHÄLL



1. Bakre vänstra induktionskokzon
2. Bakre högra induktionskokzonen
3. Främre vänstra induktionskokzonen
4. Främre högra induktionskokzonen
5. Kontrollpanel
6. Överbryggade värmezoner



- A** Knappen PÅ/AV (ON/OFF)
- B** Display och kontrollknapp för värmezonen
- B1** Decimalpunkt
- C** Fingertouchkontroll
- D** Power boost (effektförstärkning)
- E** Barnsäkerhetslås
- F** Stop/go (stopp/start)
- G** Timerfunktionsdisplay
- G1** Decimalpunkt för timerfunktion
- G2** Timerfunktionssymbol för värmezonen

Funktionsprincip för induktionshällar

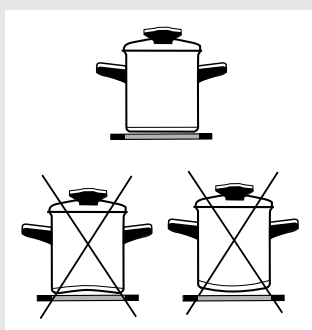
- Den keramiska induktionshällen är försedd med tre eller fyra kokplattor. Värmeytan är helt platt och jämn och har inga kanter där det kan samlas smuts.
- Induktionshällen är försedd med högeffektiva induktionskokplattor. Värmen avges direkt under kokkärlen där värmen behövs bäst, och det blir ingen värmeförlust på den keramiska glasytan. Energiförbrukningen är därför markant lägre än vid traditionella kokplattor som fungerar enligt värmestrålningsprincipen.
- Glaskeramiska kokplattor värms inte upp direkt, utan endast genom den värme som returneras från kokkärlet. Denna värme bevaras som "restvärme" efter det att kokplattan har stängts av. Induktionshällen utvecklar värme från induktionsspolen, som är monterad under den keramiska glasytan. Spolen skapar ett magnetfält under kokkärlet (vilket kan vara magnetiserat) som i gengäld skapar en virvelström som värmer upp plattan.

VIKTIGT!

En skadad eller sprucken häll får aldrig användas!

Hällen förblir fräsch i många år om den används på ett riktigt sätt och rengörs med specialrengöringsmedel för glaskeramiska kokplattor. Följ alltid tillverkarens anvisningar.

Kokkärl för användning på induktionshällar



- Induktionshällen fungerar optimalt endast tillsammans med de rätta kokkärlen.
- Under tillagning ska kokkärlen placeras mitt på värmezonen.
- De kokkärl som används tillsammans med induktionshällen ska stödja induktionsvärme, som till exempel stål, emalj eller legerat stål. Kastruller tillverkade av legerat stål med koppar- eller aluminiumbotten samt glaskärl, kan inte användas.
- När du använder en tryckkokare, håll ett öga på den tills lämplig trycknivå har uppnåtts och stabiliserat sig. Börja med att sätta på värmezonen med max. effekt, och minska därefter effekten efterhand enligt anvisningarna från tryckkokarens tillverkare.
- Använd endast kokkärl med plan botten! Konkav eller konvex (inbuktning eller utbuktning) botten kan försämra funktionen hos överhettningsskyddsmekanismen och hällen kan bli för varm. Detta kan leda till sprickor i glasytan och att kärlets botten smälter. Garantin gäller inte för skador som uppstår till följd av användning av olämpliga kokkärl eller överhettning av tomma, uttorkade kokkärl eller pannor (då inget finns i dem).

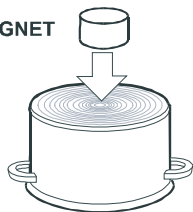
- Kontrollera alltid att kokkärlen stödjer induktionsvärme.

⚠ Använd endast kokkärl som är lämpade för elektrisk tillagning och induktionstillagning med:

- tjock botten (minst 2 mm)
- plan botten.

Värmezonerna	Den minsta bottendiametern på kastrullen/pannan
Ø 160 mm	Ø 110 mm
Ø 180 mm	Ø 110 mm
Ø 200 mm	Ø 120 mm
Ø 210 x 190 mm	Ø 120 mm

MAGNET



Magnettestet

Med hjälp av en liten magnet kan du kontrollera huruvida bottenarna på dina kokkärl kan magnetiseras. Använd endast de kokkärl på vilka magneten fastnar.

Igenkänning av kokkärl

En av de många fördelarna med en induktionshäll är funktionen för igenkänning av kokkärl. Även om det inte står något kokkärl på värmezonerna, eller om ett kokkärl med en mindre diameter än värmezonerna placeras på den, går ingen värme förlorad. Om kokkärlet är mycket mindre än värmezonerna, kanske det inte uppfattas/känns igen av värmezonerna. När värmezonerna är påslagen, tänds symbolen "U" på effektdisplayen.

Om ett kokkärl placeras på värmezonerna under de följande tio minuterna, känns det igen av induktionsgällen och värmezonerna värms upp till den inställda tillagningsnivån. Så snart kokkärlet tas bort från värmezonerna, avbryts effekttillförseln till värmezonerna. Om ett kokkärl med en mindre diameter än värmezonerna placeras på den, tillförs endast den effekt som krävs för att värma upp kokkärlet som används.

Värmezonerna kan skadas:

- om ett tomt kokkärl placeras på den.
- Innan du placerar kokkärlet på värmezonerna, torka kokkärlets botten torr för att möjliggöra värmeflödet och undvika skada på värmezonerna.

- För kokning och stekning, använd endats kokkärl som kan magnetiseras, dvs. kokkärl av stål, emalj eller gjutjärn. Endast då fungerar induktionsvärmezonen.

Inställning av värmeeffekten

Värmezonen värmeeffekt kan ställas in på 10 olika nivåer. I tabellen visas några användningsexempel för varje nivå.

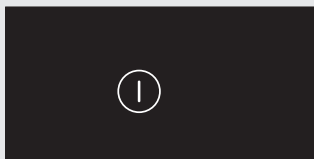
Värme-effekt	Användning
0	Stängd. Användning av restvärme.
1 - 2	Uppvärmning av varm mat, småkokning av mindre portioner (lägsta inställning)
3	Småkokning vid låg effekt (fortsatt tillagning efter kraftig uppkokning)
4 - 5	Långkokning (fortsatt) av större portioner, samt stekning av större mängder
6	Stekning, bryning
7 - 8	Stekning
9	Tillagning av stora mängder, bryning/bräsering
P	Inställningen "Power boost" (effektförstärkning) för start av tillagningen; även lämplig för mycket stora mängder livsmedel

Energispartips


- Vid köp av kokkärl är det viktigt att välja rätt storlek: Kokkärlsdiametern hänvisar oftast till den översta delen av kokkäret, som ofta är större än botten.
- Tryckkokare (ekonomikokkärl) som använder ånga i ett tättslutande kärl, är speciellt ekonomiska och sparar både tid och energi. Kortare koktider gör att fler vitaminer bevaras i maten.
- Se alltid till att det finns tillräckligt med vatten i tryckkokaren, eftersom det annars kan uppstå överuppvärmning, som antingen kan förstöra tryckkokaren eller kokplattan.
- Använd lock när det är möjligt.
- Kokkärls storlek ska stå i proportion till den mängd livsmedel som ska tillagas. Om en stor gryta används för att tillaga en liten mängd mat, ökar energiförbrukningen.

- När du har anslutit den glaskeramiska induktionshällen till nätströmmen, tänds alla symboler på displayen en kort stund. Därefter är hällen klar att användas.
- Hällen regleras med elektroniska touchkontroller som aktiveras genom att man trycker lätt med fingerspetsen i minst 1 sekund.
- Varje beröring av en touchkontroll signaleras av ett kort pipande ljud.
- Placera inte några föremål på touchkontrollernas yta. Försök dessutom att alltid hålla touchkontrollernas yta ren.

Slå på hällen




Vidrör knappen PÅ/AV (A) och håll kvar i minst 1 sekund. Hällen slås på och displayerna för värmezonerna tänds.

 **Om du inte gör något mer inom 20 sekunder stängs hällen av automatiskt.**

Slå på värmezon



När hällen har slagits på med knappen PÅ/AV (A) kan du slå på den valda värmezonen inom 20 sekunder.

 **Displayerna fungerar också som kontrollknappar som du kan ändra effektinställningarna med.**

- Vidrör knappen för val av värmezon (B). Decimalpunkten (B2) intill den valda värmezonens display aktiveras och fingertouchkontrollerna (C) tänds.
- Välj önskad effektinställning från 1 till 9 eller P genom att vidröra fingertouchkontrollerna.
- Under de följande 10 sekunderna avaktiveras fingertouchkontrollerna och decimalpunkten försvinner. Värmezonen är aktiv.

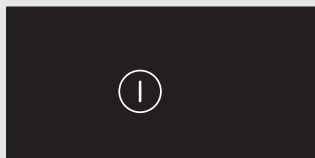
Ändra värmezonens effektinställning

- Välj lämplig värmezon genom att vidröra knappen (B). Decimalpunkten (B1) intill den valda värmezonens display aktiveras och fingertouchkontrollerna tänds. Beroende på den valda effektinställningen tänds fingertouchkontroller till den valda effektnivån, medan de återstående inaktiva touchkontrollerna blinkar.
(Exempel: om du väljer effektinställning 6 tänds de 6 första touchkontrollerna konstant, medan andra fingertouchkontroller blinkar).

Stänga av värmezon



Stänga av hällen



Barnsäkerhetslås



• Du väljer och/eller ändrar effektinställning genom att vidröra fingertouchkontrollerna.

- Välj först den värmezon som du vill stänga av.
- För fingret mot vänster sida eller vidrör längst till vänster på fingertouchkontrollen (till vänster om den sista fingertouchkontrollen) för att ställa in värmezonens effekt på 0. Om alla värmezoner har ställts in på effekt 0 stängs hela hällen av automatiskt efter 20 sekunder.

Du kan stänga av hällen när som helst genom att vidröra knappen PÅ/AV (A).

Om du aktiverar säkerhetslåsmekanismen skyddas hällen mot oavsiktlig aktivering och drift av värmezoner. På så sätt är säkerhetslåset också en mekanism för att skydda barn.

Aktivera barnsäkerhetslåset

- Hällen måste vara påslagen.
- Slå på hällen genom att trycka på knappen PÅ/AV (A). Låsknappen =O (E) visas samt tända displayer för värmezoner.
- Tryck på låsknappen =O (E) i 3 sekunder. Ett pipande ljud hörs och alla displayerna för värmezoner (B) visar symbolen »L«.
- Stäng av hällen genom att trycka på knappen PÅ/AV (A), eller låt den stängas av automatiskt efter 10 sekunder. Nu är barnlåset aktivt.

Avaktivera barnsäkerhetslåset

- Slå på hällen genom att trycka på knappen PÅ/AV (A). Alla displayerna för värmezoner (B) visar symbolen »L«.
- Tryck på låsknappen =O (E) i 3 sekunder. Ett pipande ljud hörs och symbolen »L« ändras till »O«.
- Barnlåset är nu avaktiverat och hällen kan användas som normalt.

Restvärmeindikator



Den glaskeramiska induktionshällen är också försedd med en restvärmeindikator "H". Kokplattorna värmes inte upp direkt, utan genom strålvärmen från kastrullen. Om symbolen "H" visas efter att kokplattan har stängts av, kan restvärmen användas för att värma upp mat eller smälta smör.

Även om symbolen "H" försvinner, kan kokplattan ännu vara varm. Undvik att röra vid kokplattan!

Power Boost och Super Power Boost



För snabb tillagning kan effektförstärkningen (Power Boost) aktiveras för valfri värmezoon. Du kan då snabbt värma upp stora mängder livsmedel med hjälp av extra effekt.

Varning:

Effektboost-inställningen är aktiv i fem minuter. Sedan växlar effektinställningen automatiskt till nivå 9. När den har stängts av automatiskt kan den återaktiveras i ytterligare fem minuter.

Aktivera kontrollen »Power boost« (effektförstärkning)

- Välj värmezoon och vidrör fingertouchkontrollen längst till höger (D), märkt med symbolen »P«.
- Tecknet »P« visas på effektdisplayen.

Avaktivera kontrollen »Power boost« (effektförstärkning)

- Välj värmezoon och använd fingertouchkontrollen (C) för att minska tillagningseffekten.

Gräns för användningstid

Automatisk säkerhetsbrytare

Värmeeffekt	Tid innan säkerhetsbrytaren avaktiverar kokplattan (i timmar)
1	8
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	1,5

Ovanstående schema visar hur lång tid en given kokplatta kan användas vid den bestämda effekten innan säkerhetsbrytaren avaktiverar kokplattan. Om en kokplatta avaktiveras av säkerhetsmekanismen, visas symbolen "O" eller "H" på displayen om det inte finns någon restvärme kvar.

Överhettningssäkerhetsanordning

Exempel:

Ställ in värmezonen på nivå 6 och låt den vara igång en stund. Om värmezonen inställning inte ändras, stänger säkerhetsmekanismen av zonen efter en och en halv timme.

- Hällen är utrustad med en kylfläkt som kyler de elektroniska komponenterna under tillagning. Fläkten kan vara igång ett tag efter att tillagningsprocessen är klar.
- Dessutom har induktionshällen en inbyggd överhettningsskyddsanordning som skyddar de elektroniska delarna från skada. Skyddanordningen verkar på flera olika nivåer. När värmezonen temperatur ökar avsevärt, minskar tillagningseffekten automatiskt. Om detta inte räcker minskas effekten för de aktuella upphettade värmezonen ytterligare eller också stängs de av helt och hållet. I sådant fall visas "E2" på displayen. När hällen har svalnat kan den återigen köras med full tillagningseffekt.

Effektförstärkningsfunktion

När det automatiska tillagningsläget är aktiverat arbetar värmezonen på maximal effekt under en begränsad tid, beroende på den valda effektinställningen, och växlar sedan automatiskt till reducerad förvald effekt för att återuppta tillagningen. Den automatiska maximala effektinställningen kan aktiveras på valfri värmezonen och för alla effektinställningar förutom för maximal inställning 9 och funktionen »P«.



Aktivera automatiskt snabbtillagningsläge

- Välj önskad värmezonen genom att trycka på relevant knapp (B). Välj sedan önskad tillagningseffekt genom att trycka på fingertouchkontrollen (C). Håll fingret på den valda effektinställningen i ca 3 sekunder tills du hör det pipande ljudet och tecknet »A« visas på displayen (B).

Symbolen "A" och vald effektnivå indikeras växelvis på displayen. När effektförstärkningsfunktionen har löpt ut, växlar värmezonen automatiskt till den valda nivån, som därefter indikeras permanent på displayen.



Om effektnivån ändras under effektförstärkningen för en viss värmezonen, inaktiveras effektförstärkningsfunktionen genast.

Rätt/tillagningsläge	Mängd	Effektnivå	Tillagningstid (min.)
Soppa/uppvärmning	0,5 - 1 lit	A7 - 8	4 - 7
Mjölk/uppvärmning	0,2 - 0,4 lit	A1 - 2	4 - 7
Ris/sjudning	125 - 250 g cirka 300 ml - 600 ml vatten	A2 - 3	20 - 25
Bakad potatis	750g - 1,5 kg cirka 600 ml - 900 ml vatten	A5 - 6	25 - 38
Färska grönsaker/kokning	0,5 - 1 kg cirka 400 ml - 600 ml vatten	A4 - 5	18 - 25

- Tabellen nedan listar exempel på vissa rätter som lämpar sig för snabb uppvärmning.
- De angivna värdena är ungefärliga och beror på olika parametrar (t.ex. typ och kvalitet av kokkärl, mängd tillsatt vatten osv.)
- Mindre mängder gäller mindre värmezoner och större mängder gäller större värmezoner.
- **Tillaga maten i kokkärl täckta med lock på de två mindre värmezoner baktill till vänster, framtill till höger, eller på den dubbla värmezonen framtill till vänster.**

Effektförstärkningsfunktionen lämpar sig för följande:

- Mat som är kall i början av tillagningen värms snabbt upp och lämnas därefter att tillagas under en längre period; med effektförstärkningsfunktionen kan detta göras utan att man ständigt behöver övervaka tillagningsprocessen (t.ex. köttgryta).

Effektförstärkningsfunktionen rekommenderas inte för följande:

- Mat som är stekt, kokt eller stuvad och måste vändas regelbundet, tillsats av vätska eller omrörning; kroppkakor eller pasta med massor av vätska; livsmedel som måste kokas en längre tidsrymd i en tryckkokare.

Genom att använda denna funktion kan du återkalla föregående inställningar på aktiverade värmezoner om du av misstag har stängt av hällen, men du måste agera inom 6 sekunder efter den oavsiktliga avstängningen.

- Inom 6 sekunder efter avstängningen måste du slå på hällen med knappen PÅ/AV (A). Knappen (F) blinkar på displayen i 6 sekunder. Under denna tid behöver du vidröra den blinkande knappen och återställa alla föregående inställningar som var aktiva före den senaste avstängningen.

Återkalla senaste inställningar

Tillfälligt stopp - paus



- Om du trycker på pausknappen (F) när hällen är i drift stoppas alla inställningar tillfälligt: alla värmezoner avbryter uppvärmningen, timernedräkningsinställningar stoppas. Displayerna för värmezoner visar symbolen »||«.
- Tillfälligt stopp kan vara i högst 10 minuter; efter detta stängs hela hällen av automatiskt.
- För att aktivera de föregående inställningarna igen, tryck på knappen (F) på nytt och tryck omedelbart därefter på knappen för vald värmezon (B). Alla inställningar återställs till de värden som var inställda före det tillfälliga stoppet.

Timerfunktion

Apparaten har två timerfunktionsalternativ:

Timerstyrd avstängningsfunktion - tidnedräkning med avstängning av värmezons drift efter förinställd tid.

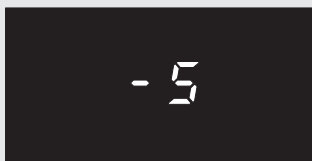
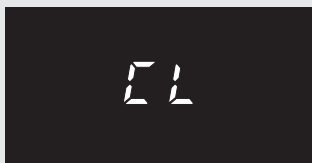
Äggklocka - tidnedräkning utan att värmezoner stängs av. Tillgängliga inställningar för tidsperioder är från 1 minut till 99 minuter.

TIMERINSTÄLLNING

Timern förenklar tillagningsproceduren genom att ställa in tidsperioden för en särskild värmezons drift. När nedräkningstiden har förflutit stängs den valda värmezonen av automatiskt och ett pipande ljud hörs. Du kan stoppa ljudsignalen genom att trycka på valfri knapp eller bara vänta tills den tystnar automatiskt efter ca 2 minuter. Timer kan ställas in fristående för varje särskild värmezon. På displayen visas alltid enbart en nedräkningstid: värmezonen med den kortaste timernedräkningsperioden.



Timern kan ställas in endast om äggklockan (larm) inte är aktiverad.



Ställa in timern

- Tryck på knappen för värmezon (B) för att välja önskad värmezon och använd fingertouchkontrollen (C) för att ställa in önskad tillagningseffekt.
- Tryck på timerdisplayen (G); symbolen »CL« ändras till »0-«, och den relevanta symbolen som indikerar den valda värmezonen börjar blinka ⌚ (G2), fingertouchkontrollen (C) tänds.
- För fingret längs fingertouchkontrollen för att välja tid mellan 1 och 9 minuter. Bekräfta ditt val genom att trycka på timerdisplayknappen, och displayen ändras till »x«. (x... redan inställt värde). Nu kan du använda fingertouchkontrollen för att ställa in önskat värde från »1x« till »9x«. Efter några sekunder aktiveras det inställda värdet och tidnedräkningen börjar.

LARM (ÄGGKLOCKA)

Larmfunktionen stänger inte av värmezoners drift, utan signalerar endast att den förinställda tidsperioden har förflutit. Du kan stoppa larmet genom att trycka på valfri knapp eller vänta tills det tystnar automatiskt efter ca 2 minuter.

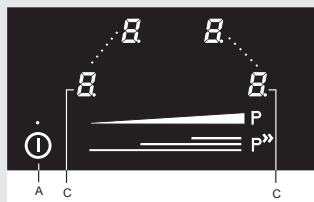


Larmfunktionen kan aktiveras endast om ingen värmezon är påslagen.

Ställa in larmet:


- Slå på hällen genom att trycka på knappen PÅ/AV (A).
- Tryck på timerdisplayknappen (G) för att ändra symbolen »CL« till »0-«; fingertouchkontrollen (C) tänds.
- Vidrör fingertouchkontrollen för att ställa in önskad tidsperiod på samma sätt som beskrivs för timerfunktionen ovan.
- Om du sedan inte väljer någon värmezon stängs hällen av automatiskt efter några sekunder medan larmdisplayen kvarstår.

Överbryggade värmezoner




- På en del modeller kan två kokzoner på vänster sida eller två på höger sida kombineras (eller bryggas) till en enda stor kokzon. 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 pannstorlek: 40 cm x 25 cm (om pannan är oval och kan roteras är bredd och längd irrelevanta. För jämn värmedistribution rekommenderar vi en tjockbottnad ugnsfast form eller panna. Under tillagning värms skålen eller pannan upp. Var försiktig så att du inte bränner dig.
- När du placerar den ugnsfasta formen på hällen, se till att den inte täcker kontrollmodulen.

Aktivera den bryggade kokzonen

- Slå på kokhällen genom att trycka på on/off-touchkontrollern (A).
- Vidrör samtidigt de två touchkontrollerna för kokzonerna på vänster eller höger sida (B). Tecknet  visas på displayenheten för det bakre vänstra fältet för att indikera att de två kokzonerna har bryggats.
- Ställ in önskad tillagningseffekt för den bryggade kokzonen.
- För att ändra den bryggade zonens tillagningseffekt senare, tryck först på touchkontrollen för den nedre vänstra kokzonen.


Avaktivera den bryggade kokzonen

- Vidrör samtidigt de två touchkontrollerna för kokzonerna till vänster. Tecknet  kommer att försvinna och plattorna stängas av.
- Båda kokzoner fungerar oberoende av varandra.

Hällen är utrustad med överhettningsskyddssensorer. Om temperaturen blir för hög kan enstaka värmezoner eller till och med hela hällen stängas av automatiskt.

Fel, möjlig orsak, lösning

- Kontinuerligt pipande ljud och Er03 blinkar på displayen.
 - Vatten har spillts över touchkontrollytan eller ett föremål har placerats över touchkontrollerna.
Torka av touchkontrollytan.
- E/2 blinkar
 - Värmezonen är överhettad. Vänta tills värmezonen svalnat.
- E/3 blinkar
 - Olämpligt kokkärl som saknar ferromagnetiska egenskaper. Använd ett annat kokkärl eller en annan panna.

 **Vid driftsfel eller om felindikeringen inte försvinner, koppla bort hällen från nätströmmen i några minuter (lossa säkringen eller vrid på huvudbrytaren). Återanslut därefter hällen till nätströmmen och slå på huvudbrytaren.**

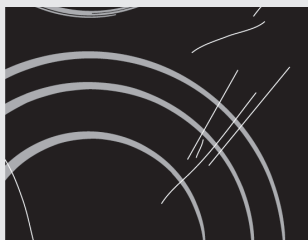
Om problemet kvarstår, ring en servicetekniker.

Ljud under induktionstillagning

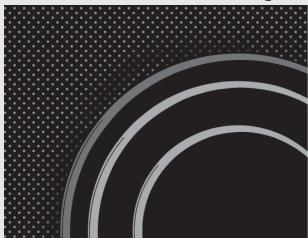
Oväsen och ljud	Orsak	Lösning
Induktionsgenererat driftsljud	Induktionstekniken bygger på egenskaperna hos vissa metaller under elektromagnetisk effekt. Det resulterar i så kallade virvelströmmar som tvingar molekylerna att oscillera. Dessa oscillationer (vibrationer) omvandlas till värme. Det kan resultera i ljud, beroende på typen av metall.	Detta är normalt och är inte ett resultat av något fel.
Transformatorliknande surrande	Inträffar vid tillagning på en hög effektnivå. Orsaken till detta är mängden energi som överförs från hällen till kastrullen eller pannan.	Detta ljud försvinner eller försvagas när du minskar effektnivån.
Vibration och sprakande ljud från kokkärl	Detta ljud uppstår i kokkärl (kastruller eller pannor) tillverkade av olika material.	Det uppstår från vibrationer längs angränsande ytor för olika materiallager. Ljudet beror på kokkärlet. Det kan variera beroende på mängden och typen av mat som tillagas.
Fläktljud	Korrekt drift av elektroniska induktionskomponenter kräver temperaturreglering. Hällen är därför utrustad med en fläkt som körs på varierande hastighet, beroende på den avkända temperaturen.	Fläkten kan vara igång även efter att hällen stängts av, om temperaturen förblir för hög.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL AV GLASKERAMISKA INDUKTIONSHÄLLA

Rengöring



Figur 1



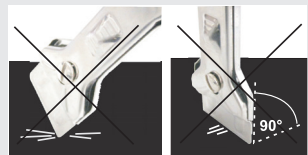
Figur 2



Figur 3



Figur 4



Efter varje användning av den **glaskeramiska hällen**, vänta tills den har **svalnat** och rengör den sedan; i annat fall kan till och med den minsta matrest bränna fast på den heta ytan nästa gång du använder apparaten. **För regelbunden rengöring och underhåll av den glaskeramiska plattan, använd speciella rengöringsmedel** som skapar ett skyddande skikt på ytan och skyddar den från smuts. Före varje användningstillfälle, torka av eventuellt damm eller andra partiklar från hällens yta och kokkårlens botten eftersom de annars kan repa ytan (figur 1).

Försiktighet: stålull, skottesvampar och slipande rengöringsmedel kan repa hällens yta. Den glaskeramiska ytan kan även ta skada av starka sprayer eller otillräckligt skakade (blandade) flytande rengöringsmedel (figur 1 och figur 2).

Skyllningen kan förslitas om aggressiva eller slipande rengöringsmedel eller kokkärl med skadad botten används (figur 2).

Ljusa fläckar kan tas bort med en fuktig mjuk trasa; torka därefter ytan torr (figur 3).

Vattenfläckar kan tas bort med en svag ättikslösning; använd dock inte denna lösning för att rengöra ramen (det kan matta ramen hos vissa modeller). Använd inte starka sprayer eller avkalkningsmedel (figur 3).

Svårare fläckar kan tas bort med speciella medel och verktyg för rengöring av glaskeramiska hällar. När sådana produkter används ska du följa instruktionerna från produktens tillverkare.

Varn noga med att få bort alla rester av rengöringsmedel eftersom de kan skada den glaskeramiska hällen när värmezonerna hettas upp (figur 3).

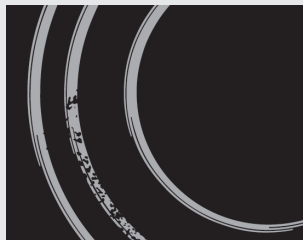
Avlägsna hårt sittande och inbrända rester med en skrapa (figur 4).

Var försiktig när du använder skrapan för att förhindra personskada.



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 skyltningen för att avlägsna smutsen. Se till att inte skrapans plasthandtag (på vissa modeller) kommer i kontakt med en varm kokzon.



Figur 5

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

Socket och sockerrik mat kan skada den glaskeramiska ytan permanent (figur 5); därför ska de tas bort från den glaskeramiska ytan så snart som möjligt, även om värmezonen fortfarande kan vara het (figur 4). **Eventuella färgändringar av den glaskeramiska ytan** påverkar inte dess användning eller ytans stabilitet.

Sådana missfärgningar är för det mesta resultatet av inbrända matrester eller användning av kokkärl tillverkade av material som t.ex. aluminium eller koppar; sådana fläckar är svåra att få bort.

Varning: Alla skador som beskrivs ovan gäller främst hällens utseende och påverkar inte dess funktionsduglighet direkt. Sådana fel omfattas inte av garantin.

INSTALLATION

Viktiga varningar

- Installation av apparaten i köksarbetsbänk och dess anslutning till nätströmmen får endast utföras av en tekniker med fullgod behörighet.
- Faner eller annat ytskikt på den köksinredningsdel som hällen byggs in i, ska behandlas med värmeståligt lim (100°C); annars kan arbetsbänken bli missfärgad eller deformerad.
- Hällen är dimensionerad för att byggas in i en arbetsbänk över en köksinredningsdel, med en bredd på 600 mm eller mer.
- Efter installation ska de två främre fästdelarna enkelt kunna nå underifrån.
- Hängande eller väggmonterade köksinredningsdelar ska installeras tillräckligt högt för att inte störa arbetet vid hällen.
- Avståndet mellan hällen och spiskåpan får inte understiga det som anges i instruktionerna för installation av spiskåpa. Minsta avstånd är 650 mm.
- Avståndet mellan apparatens kant och angränsande hög köksinredningsdel får inte understiga 40 mm.
- Det går bra att använda plattor eller brädor av massivt trä på arbetsbänken bakom hällen, om minsta avstånd förblir detsamma som det som anges i installationsritningarna.
- Minsta avstånd mellan inbyggnadshällen och den bakre hällen anges på installationsritningen.

Installation av skumtätningen

Innan du sätter in apparaten i köksbänkens öppning måste den medföljande skumtätningen sättas fast på den glaskeramiska hällens nedre sida (se bilden ovan).

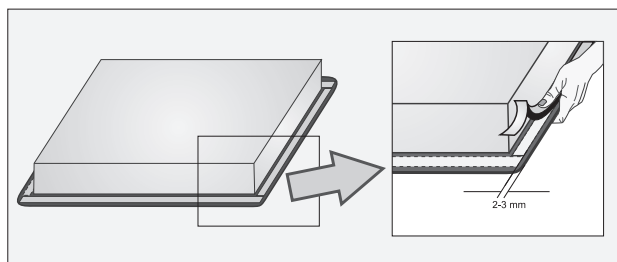
Installera inte apparaten utan skumtätningen!

Tätningen ska sättas fast på apparaten på följande sätt:

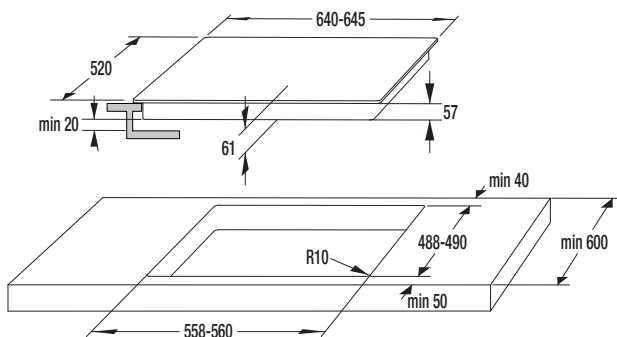
- Ta bort skyddsfilm från tätningen.
- Sätt sedan fast tätningen på glasets nedre sida, ca 2-3 mm från kanten (enligt bilden). Tätningen ska sättas fast längs hela glaskantens längd och ska inte överlappa vid hörnen.
- Se till att glasets inte kommer i kontakt med några vassa föremål när du installerar tätningen.

OBS!

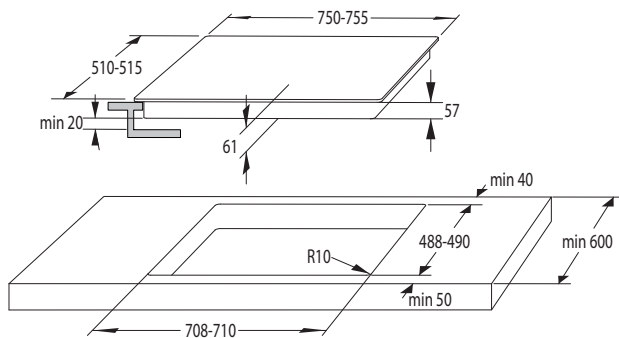
På vissa apparater är tätningen redan installerad!



Dimensioner för utskärning av arbetsbänk



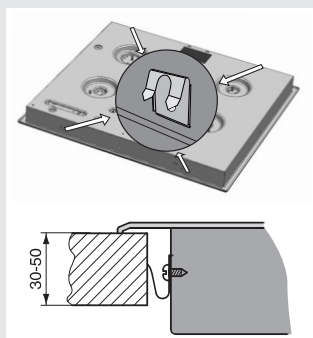
- SIVK6



- SIVK7

- Hällen kan installeras i arbetsbänkar som är 30-50 mm tjocka.
- Om träet är tjockare än 40 mm ska dess innerkant trimmas eller slipas (figur A). På så vis erhålls tillräcklig luftcirkulation.
- Om tjockleken på bänkens överdel överskrider 30 mm ska öppningen för hällen göras i mitten av ugnen, med tillräckligt spelrum från frontkanten av bänkens överdel, så att induktionshällen inte kommer i kontakt med ugnsskyddet.
- Om du vill installera induktionshällen i en befintlig öppning, kontrollera att detta är möjligt i fråga om de nödvändiga installationsmåten (installationsdjup på 56 mm).

Montering



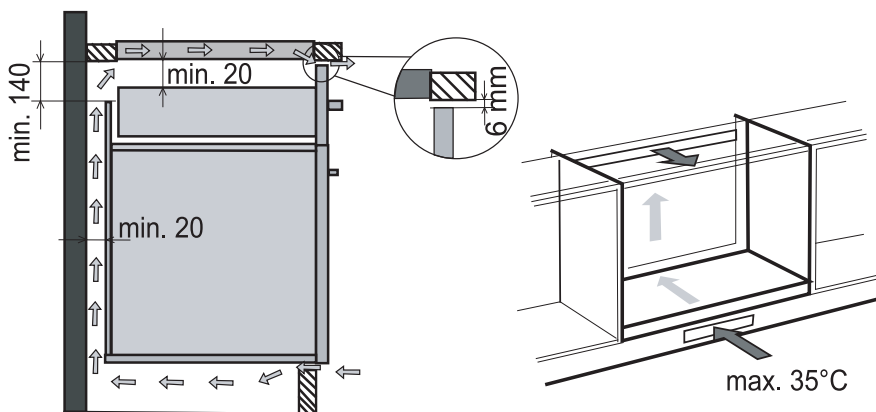
- Kontrollera att bänkskivan som hällen ska monteras i är helt vågrät och plan.
- Ta sedan upp ett hål i bänkskivan. Täck eventuellt över bänkskivan så att den inte skadas av verktyget.
- Skruva fast hällen med de bifogade skruvarna 4 och monteringsbeslagen. De 4 monteringsbeslagen på hällens fram- och baksida gör att hällen inte kan lyftas ur.
- Anslut hällen till elnätet (se anvisningen om elektrisk installation).
- Montera tätningslistan på hällen enligt bilden. Det är viktigt att denna list slutar tätt mot bänkskivan. Listen förhindrar att matrester och liknande fastnar längs hällens kant. Listen ser dessutom till att hällen inte glider. Montera listen mycket omsorgsfullt.
- Skjut ned hällen i bänkskivans urtag.
- Använd inte skruvar som är längre än 6,5 mm för att fästa clipsen.

Ventilationsöppningar i köksunderskåp

- För att induktionshällens elektroniska komponenter ska kunna fungera normalt, måste du säkerställa en tillräcklig luftcirkulation.

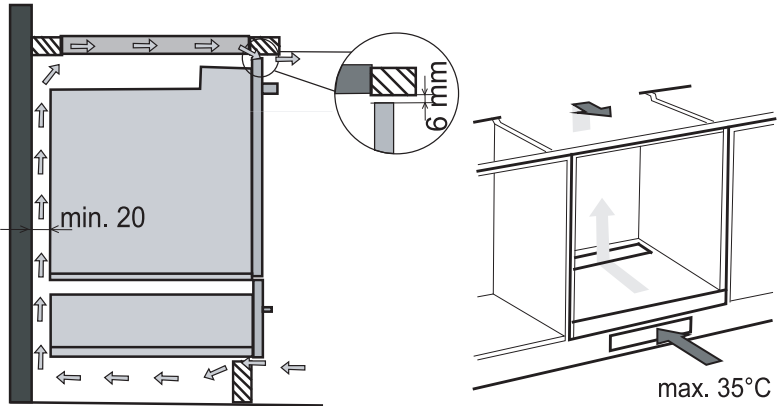
A Ett köksunderskåp med en låda

- En öppning med minst 140 mm höjd måste finnas längs hela skåpets bakvägg. Dessutom måste minst 6 mm mellanrum finnas på framsidan, längs hela skåpets bredd.
- Hällen har en fläkt som sitter i dess nedre del. Om det finns en låda under köksskåpet får inga små föremål eller papper förvaras i den, eftersom de skulle kunna sugas in av fläkten och skada fläkten eller hela kylsystemet. Aluminiumfolie och antändliga substanser eller vätskor (t.ex. sprayer) får inte heller förvaras i sådana lådor eller placeras nära hällen. Risk för explosion! Det ska finnas ett mellanrum på 20 mm mellan lådans innehåll och fläktens öppningar.



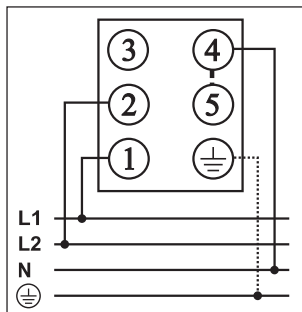
B Köksunderskåp med en ugn

- Du kan installera ugnen under en induktionshäll med ugnstyp EVP4.., EVP2.., som är utrustade med en kylfläkt. Innan du installerar ugnen ska du ta bort köksskåpets bakvägg. Dessutom måste minst 6 mm mellanrum finnas på framsidan, längs hela skåpets bredd.

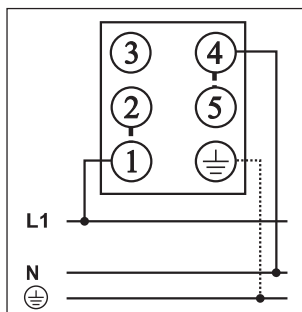


Installationsdiagram

380-415V 2N ~ / 50/60 Hz



220-240V ~ / 50/60 Hz



Apparaten är utformad för tvåfasanslutning; den kan även anslutas till en enfas.

• Tvåfasanslutning

Installera bygelkopplingarna på terminalerna 4 och 5.

• Enfasanslutning

Installera bygelkopplingarna på terminalerna 4 och 5 samt terminalerna 1 och 2.

Obs! Anslutning 3 är ledig.

Till elanslutningen rekommenderas:


- gummikabel av typen H05 RR-F 4x1,5 med gulgrön jordledare.
- PVC-isolerade kablar av typen H05 VV-F 4x1,5 med gulgrön jordledare, eller andra motsvarande kablar av motsvarande.

- Elanslutningen får endast utföras av auktoriserad installatör! Elanslutningens skydd ska överensstämma med gällande säkerhetsföreskrifter.
- Kontrollera före installationen att spänningen som finns angiven på märkskylten motsvarar nätspänningen.
- Märkskylten sitter på hällens undersida.
- Apparaten är avsedd för anslutning till 230 V ~.
- Den elektriska installationen ska vara försedd med en brytare som skiljer apparaten från nätspänningen i alla poler. I öppet/brutet läge ska det vara minst 3 mm avstånd mellan varje kontakt.
- Anslutningen ska göras med hänsyn till elinstallationernas kapacitet och gällande säkringar.
- Spishällen tillhör brandsäkerhetsklass Y. Apparater av denna typ kan placeras så att det på ena sidan finns en hög köksmodul som får vara högre än själva apparaten. På andra sidan ska den angränsande köksmodulen ha samma höjd som hällen.
- Monteringen ska göras på sådant sätt att det inte är möjligt att komma åt strömförande delar utan verktyg.

VIKTIGT!

Kom ihåg att bryta strömmen innan några åtgärder eller reparationer genomförs på hällen.

För installation se skissen.

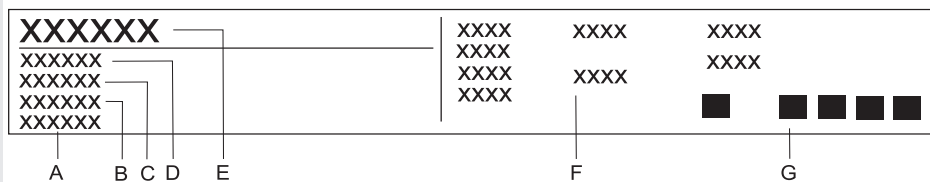
Jordledningen (PE) ansluts till kontakten som är märkt med jord . Anslutningskabeln ska monteras genom avlastningen som skyddar kabeln. Efter anslutningen testas alla kokzoner genom att de sätts på i ca 3 minuter.

Använd en platt skruvmejsel för att öppna anslutningsklämman.

Använd de medföljande bygelkopplingarna vid anslutning av apparaten.

TEKNISKA DATA

Märkplåt



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

VI FÖRBEHÅLLER OSS RÄTTEN ATT GÖRA ÄNDRINGAR
SOM INTE PÅVERKAR APPARATENS FUNKTIONALITET.

SIVK_BI2S_OCTA



672381

sv (11-17)