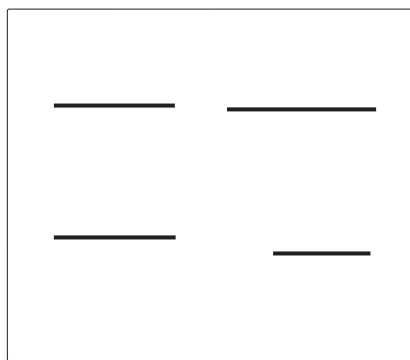


BRUKSANVISNING

Induktionshäll



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

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

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

Instruktioner för användning är även tillgängliga på vår webbplats:

www.gorenje.com / < <http://www.gorenje.com> />



INFORMATION!

Information, råd, tips eller rekommendation



WARNING!

Varning – allmän fara

Innehåll

Säkerhetsföreskrifter	4
Andra viktiga säkerhetsvarningar	7
Innan du ansluter apparaten	7
Beskrivning av apparaten	8
Teknisk data	8
Innan du använder utrustningen för första gången	8
Kokplatta	9
Använda hällen	12
Kontrollenhet	12
Slå på hällen	13
Stänga av kokzonerna	13
Ändra kokzonens inställningar	13
Automatisk snabbvärmning	13
Överbryggad kokzon	14
Kokkärlsavkänning med automatisk överbryggnig av kokzoner	15
Power Boost	16
Överhettningsskydd	16
Barnspärr/lås	17
Avfrostning/återuppvärmning	17
Timerfunktioner	18
Pausa tillagningsprocessen – Stop&Go (paus)	19
Minnesfunktion	19
Automatisk avstängning	19
Stänga av kokzonen	20
Restvärmevisning	20
Maximal tillagningstid	20
Stänga av hela hällen	20
Användarinställningar	21
Rengöring och underhåll	23
Felsökningstabell	24
Ljud under induktionsmatlagning	25
Installera en inbyggd häll	26
Installationsprocedur	26
Luftintag i det nedre köksskåpet	27
Infälld installation i bänkskivan	27
Montering av skumtätningen	30
Ansluta hällen till elnätet	31
Kopplingsschema	31
Kassering	35

Säkerhetsföreskrifter



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Metallföremål, t.ex. knivar, gafflar, skedar och lock, ska inte placeras på hällen, eftersom de kan bli varma.

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

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

Andra viktiga säkerhetsvarningar

Apparaten är avsedd för hushållsbruk. Använd den inte för andra ändamål, t.ex. rumsuppvärmning, torkning av husdjur eller andra djur, papper, tyger etc. eftersom det kan medföra skada eller brandrisk.

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

Om en annan elektrisk produkt är ansluten till ett nätuttag i närheten av hällen ska du se till att nätkabeln inte kommer i kontakt med varma kokzoner.

Om strömsladden 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 hällen, t.ex. rengörings- eller lösningsmedel, sprayburkar etc.

Eventuella missmatchningar i färgnyanserna mellan olika apparater eller komponenter som ingår i samma designlinje kan bero på olika saker, såsom olika betraktningvinklar, olidfärgad bakgrund, tillverkningsmaterialet och rummets belysning.

Innan du ansluter apparaten



WARNING!

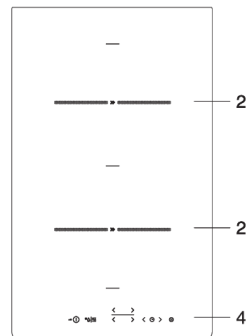
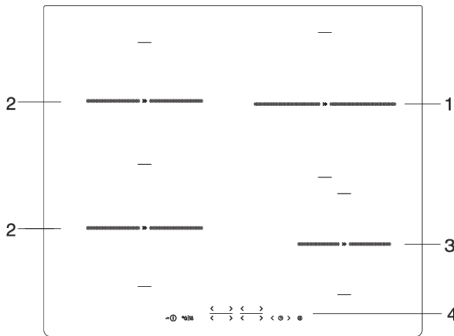
Läs noggrant instruktionerna för användning innan apparaten ansluts. Kostnad för reparationer, eller garantianspråk, till följd av felaktig anslutning eller användning av apparaten täcks inte av produktgarantin.

Beskrivning av apparaten



INFORMATION!

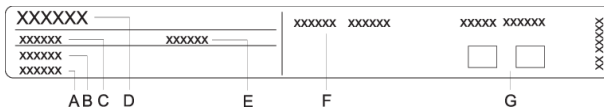
Apparatens funktioner och dess utrustning varierar beroende på modellen.



1. Induktionskokzon \varnothing 210 mm
2. Induktionskokzon \varnothing 180 mm
3. Induktionskokzon \varnothing 145 mm
4. Kontrollmodul för induktionshäll

Teknisk data

(beroende på modell)



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

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

Innan du använder utrustningen för första gången

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

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

Kokplatta

Glaskeramisk tillagningsyta

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

Matlagningseffektnivåer

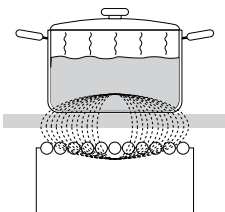
Kokzonens värmeeffekt kan ställas in på 10 olika nivåer (beroende på modell). Tabellen listar några exempel på användning för varje nivå.

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

Tips för energibesparing

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

Induktionskokzonens funktionella princip



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

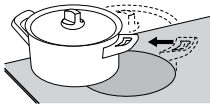
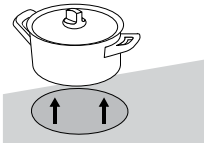
- I induktionskokzoner möjliggörs uppvärmningen genom induktionsspolen installerad under den glaskeramiska ytan. Spolen inducerar ett magnetfält som genererar virvelströmmar i botten av ett ferromagnetiskt kokkärl, som i sin tur värmer kokkärlet.


VARNING!

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

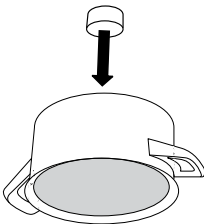
Använd inte diskmedel och andra rengöringsmedel för att rengöra en het glaskeramikhäll eftersom det kan skada ytan.

Kokkärlsavkänning



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

Lämpliga kokkärl för induction

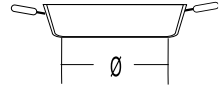
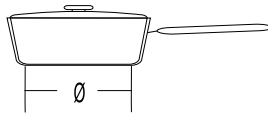
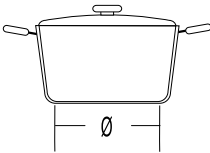


- Induktionen fungerar korrekt om du använder ett lämpligt kokkärl.
 - Var alltid noga med att placera kokkärlet mitt på värmezonen
 - Lämpliga kokkärl: kokkärl gjorda av stål, emaljbelagda kokkärl av stål eller gjutjärnspannor.
 - Olämpliga kokkärl: kokkärl i legerat stål med botten av koppar eller aluminium och kokkärl av glas.
 - Magnettestet: Använd en liten magnet för att kontrollera om kokkärlets botten är ferromagnetisk. Om magneten fastnar i botten av kokkärlet, är det lämpligt för en induktionsspis.
- När du använder en tryckkokare, håll ett öga på den tills rätt trycknivå har uppnåtts. Ställ först in värmezonen på full effekt och sänk tillagningseffekten när så är lämpligt enligt instruktionerna från tryckkokarens tillverkare.
 - Se till att det finns tillräckligt med vätska i tryckkokaren eller i andra kärl. På grund av överhettning kan ett tomt kokkärl på värmezonen resultera i skador på både kokkärlet och värmezonen.

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

Kokzon	Minsta diameter på kokkärl
Ø 145 mm	Ø 90 mm
Ø 180 mm	Ø 145 mm
Ø 210 mm	Ø 130 mm

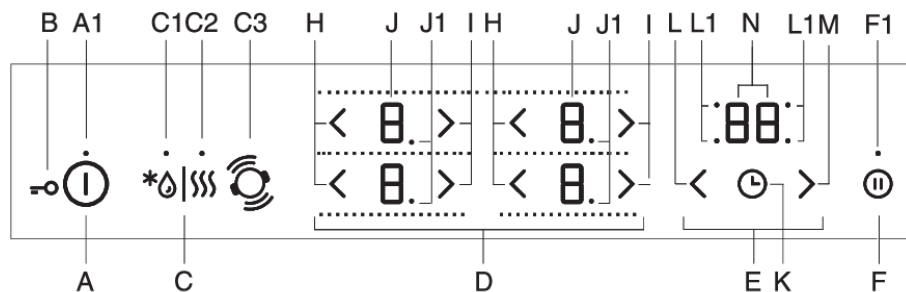
Kokkärls botten måste vara platt.



Använda hällen

Kontrollenhet

(beroende på modell)



A Knapp för att sätta på/stänga av hällen

A1 Indikatorlampa för på/av/barnspärr

B Lås/barnspärr

C Knapp för avfrostning/återuppvärmning

C1 Indikatorlampa för avfrostning

C2 Indikatorlampa för återuppvärmning

C3 Kokkärlsavkänning med automatisk överbrygning av kokzoner

D Kokzonskontroller

E Timerfunktioner

F Stop/go/minnesfunktion

F1 Indikatorlampa för Stop/go och minnesfunktion

H Knapp för att sänka effekten

I Knapp för att höja effekten

J Effektnivå-displayer

J1 Decimalkomma som indikerar halvstegs-effektnivå för kokzonen

K Programmera timer på/av

L Knapp för timerinställning för program (-)

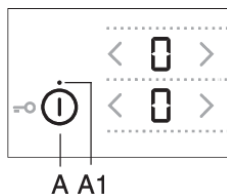
L1 Indikatorlampa för aktiv programtimer på respektive kokzon

L Knapp för timerinställning för program (+)

N Tidsdisplay

Displayenheter fungerar också som knappar för att justera inställningarna.

Slå på hällen



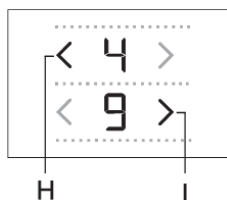
- Placera kokkärlet på spishällen.
- Tryck på på/av-knappen (A) för att slå på hällen.
- "0" visas på alla kokzonsdisplayer.
- Ett kort pip hörs.



INFORMATION!

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

Stänga av kokzonerna



- Rör vid displayenheten för önskad kokzon. Den valda displayenheten blinkar.
- Använd knapparna (H) och (I) för att ställa in drifteffekten för den valda kokzonen.
- Kokzonen förblir aktiverad.

- Om hällen inte känner igen något kokkärl på den valda kokzonen, visas symbolen \sphericalangle . Om du inte placerar en kastrull på den valda kokzonen inom 2 minuter, stängs kokzonen av automatiskt.



INFORMATION!

Displayenheter fungerar också som knappar för att justera inställningarna.

Ändra kokzonens inställningar

Effektnivån för den valda kokzonen kan justeras med knappen (H) eller (I).

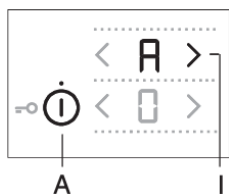
För att öka eller minska effektnivån snabbare, tryck och håll nere (H) eller (I)-knappen.

Automatisk snabbvärmning

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

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

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



- Hällen sätts på och lämpligt kokkärl placeras på en av kokzonerna.
- Välj önskad kokzon som ska stängas av ("0" visas på displayen).
- Tryck på relevant (H) eller (I)-knapp och håll den intryckt i ca 3 sekunder tills du hör ett kort pip. H och I blinkar växelvis på displayen.

- H och vald effektnivå växlar på effektnivådisplayen. När den automatiska snabbvärmningstiden går ut växlar kokzonen automatiskt till den valda nivån som då visas kontinuerligt.

Tabell för automatisk snabbvärmning

Effektnivå	1	2	3	4	5	6	7	8
Automatisk snabbvärmning, tid i sek.	40	70	120	180	260	430	120	195

Stänga av automatisk snabbvärmning

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

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

Överbryggad kokzon

(beroende på modell)

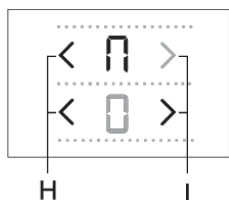
- Vissa modeller tillåter att två kokzoner kombineras på vänster sida, till en enda stor kokzon. Då kan ett stort ovallt kokkärl eller en stekpanna placeras på det kombinerade matlagningsfältet. Kokkärlet måste vara tillräckligt stort för att täcka mitten av den övre och nedre kokzonen.
- Maximal storlek på kokkärl: 40 x 25 cm. För jämn värmedistribution rekommenderar vi att du använder en tjockbottnad ugnform eller gryta. Under tillagningen värms ugnformen eller grytan upp. Var försiktig så att brännskador undviks.
- När du placerar ugnformen på hällen, se till att den inte täcker kontrollmodulen.



INFORMATION!

Kokkärlet ska alltid täcka mitten av kokzonen!

Aktivera den överbryggade kokzonen



- Slå på spishällen genom att trycka på på/av-sensorn (A).
- Rör vid de två sensorerna samtidigt och håll inne dem i 3 sekunder (H). Symbolen H visas på displayen för det bakre området, för att indikera att de två kokzonerna är överbryggade.
- Ställ in önskad kokeffekt för den överbryggade kokzonen.


- För att ändra kokeffekten för den överbryggade zonen senare, använd knappen (H) eller (I) för den nedre kokzonen.



INFORMATION!

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

Inaktivera den överbryggade kokzonen

- Ställ in effektnivån för den kombinerade kokzonen på "0". Symbolen  försvinner och värmen stängs av.
- Båda kokzonerna fungerar oberoende av varandra.


Kokkärlsavkänning med automatisk överbrygning av kokzoner

(endast för vissa modeller)

Identifiering av kokkärls läge aktiveras automatiskt 10 sekunder efter att hällen slagits på. Om det står en kastrull på hällen känner funktionen att var den står och överbryggar automatiskt kokzonerna beroende på kastrullens storlek. Två intilliggande kokzoner kan slås samman till en enda stor kokzon.



C3

Symbolen  visas på displayen för det bakre området, för att indikera att de två kokzonerna är överbryggade.

- Ställ in önskad koeffekt för den överbryggade kokzonen.
- För att ändra koeffekten för den överbryggade zonen senare, använd knappen (H) eller (l) för den nedre kokzonen.



INFORMATION!

Den överbryggade zonen tillåter inte effektförstärkningsinställningen P. Maximal tillgänglig effektnivå är 9.

Automatisk kokkärlsavkänning kan aktiveras när som helst i 10 sekunder genom att trycka på knappen för kokkärlsavkänning (C3). Automatisk kokkärlsavkänning och automatisk kokzonsöverbrygning fungerar endast på de kokzoner som ännu inte är aktiverade. Överbrygning av kokzoner kan avaktiveras genom att ställa effektnivån på "0".

Om det inte finns några kokkärl på kokzonen:

- Slå på hällen. Alla kokzoner är inställda på "0".
- Placera kokkärl på valfri kokzon. "0" börjar blinka på kokzonen med kokkärl. För att justera kokzonens effekt, tryck på (H) eller (l) för respektive kokzon. Funktionen överbrygger automatiskt kokzonerna på hällens vänstra sida, beroende på kokkärls storlek.
- Du kan fortsätta med nästa kokkärl med samma procedur.

Om kokkärl redan står på hällen:

- Sätt på hällen.
- "0" blinkar på displayen för kokzonen med kokkärl på. För att justera kokzonens effekt, tryck på (H) eller (l) för respektive kokzon.
- Om det finns flera kokkärl på kokzonen känner hällen automatiskt av alla kokkärl och "0" blinkar på displayerna för alla zoner som ett kokkärl har placerats på.

För att justera kokzonens effekt, tryck på (H) eller (l) knapparna för respektive kokzon. Fortsätt sedan med nästa kokzon.

Under de första 10 sekunderna kan automatisk kokkärleksavkänning även avaktiveras i användarinställningar med parametern "Au". Se kapitlet Användarinställningar.

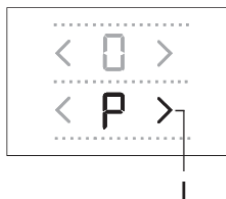
Funktionen kan användas om kokkärlet redan står på hällen eller om inget alls står på hällen.

Power Boost

(beroende på modell)

För snabb tillagning kan power boost (effektförstärkning) aktiveras på kokzonerna. Detta gör att du snabbt kan värma stora mängder mat med extra effekt. Power boost är aktiv i högst 10 minuter. Därefter sänks effektnivån automatiskt till 9. Om hällen inte är för varm kan power boost återaktiveras i 10 minuter efter att den har stängts av. För att undvika överhettning kan den elektroniska styrfunktionen automatiskt stänga av Power Boost tidigare och sänka effektnivån till 9.

Aktivera Power Boost



Hällen sätts på och lämpligt kokkärl placeras på en av kokzonerna.

- Välj kokzon.
- Ställ in effektnivån på 9 och tryck sedan på (l).
- Symbolen "P" visas på displayen. Funktionen är aktiverad.

Inaktivera Power Boost

- Tryck på (H)-knappen. Power boost avaktiveras och drifteffekten återgår till nivå 9.
- Effekten kan minskas till önskad nivå genom att trycka på (H)-knappen.

Överhettningsskydd

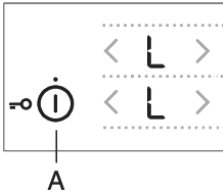
- Hällen är utrustad med en kylfläkt som kyler de elektroniska komponenterna under tillagningen. Fläkten kan gå en stund även efter tillagningens slut.
- Hällen är också utrustad med ett överhettningsskydd som skyddar de elektroniska komponenterna från skador. Skyddet fungerar på flera nivåer. När kokzonens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

Barnspärr/lås

Spishällen kan låsas mot oavsiktlig aktivering.

INFORMATION!

Spishällen måste vara avstängd eller i standby-läge.



Låsa spishällens kontroller

Tryck på på/av-knappen och håll den nedtryckt i 3 sekunder. "L" visas på kokzonens effektdisplay. Spishällen är nu låst. Efter 5 sekunder stängs hällen automatiskt av till standby-läge.

Låsa upp spishällens kontroller

För att låsa upp spishällen, fortsätt på samma sätt som när du låser den. Hällen måste vara avstängd. Tryck på på/av-knappen och håll den nedtryckt i 3 sekunder. "L" på kokzonens effektindikatorer växlar till "0". Spishällen är nu upplåst och klar att användas.

INFORMATION!

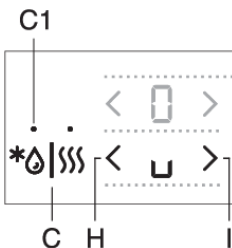
Obs: Om barnspärr/låsfunktionen (B) är aktiverad i användarinställningsläget (se kapitlet Användarinställningar, Parameter "Loc"), så låses hällen automatiskt varje gång den stängs av.

INFORMATION!

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

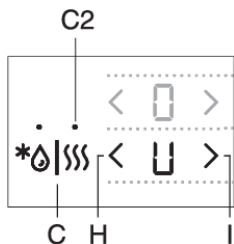
Avfrostning/återuppvärmning

Tryck på knappen (C) för att aktivera avfrostning/återuppvärmningsfunktionen. Vid upptining hålls mattemperaturen på ca 42 °C , vid återuppvärmning ca 70 °C. Den faktiska temperaturen kan bero på typen av kokkärl och mängden mat.



Aktivera avfrostningsfunktionen

Tryck på knappen (A) för att slå på spishällen. Placera lämpligt kokkärl på den valda kokzonen. Tryck på knappen (C) en gång för att tända indikatorlampan (C1). Tryck på knappen (H) eller (I) för den valda kokzonen. Symbolen "U" visas på displayen.



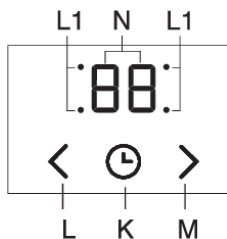
Aktivera återuppvärmningsfunktionen

Tryck på knappen (A) för att slå på spishällen. Placera lämpligt kokkärl på den valda kokzonen. Tryck på (C)-knappen två gånger för att tända indikatorlampan (C2). Tryck på knappen (H) eller (I) för den valda kokzonen. Symbolen "U" visas på displayen.

Inaktivering av avfrostning/återuppvärmning

- Tryck på knappen (H) eller (I) för den valda kokzonen.
- Kokzonen stängs av och "0" visas på displayen.

Timerfunktioner



Denna funktion tillåter två driftlägen:

1. **Inställning av minuter (timer)** gäller för hela spishällen. Med denna funktion piper hällen endast när den inställda tiden går ut.
2. **Programtimerinställningen** gäller för den valda kokzonen. En separat timer kan ställas in för varje kokzon. När den inställda tiden går ut stängs kokzonen automatiskt av.

1 Nedräkningstimer

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

- Tryck på knappen (K) för att aktivera timern. "00" visas på timerdisplayen (O). Tryck på knapparna (L) och (M) för att ställa in tiden i intervallet 1 till 99 minuter.
- När den inställda tiden har gått ut aktiveras larmet, men kokzonen stängs inte av.
- Stäng av larmet genom att trycka på valfri knapp, alternativt stängs den av automatiskt efter en viss tid.
- Minuturfunktionen förblir aktiverad även när hällen stängs av med knappen (A).
- Under nedräkningens sista minut visas återstående tid i sekunder.

2 Programtimer

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

- Tryck på knappen (K) för att aktivera timern. "00" visas på timerdisplayen (O). Tryck på sensorknappen (K) igen. Punkten (L1) för den aktuella kokzonen börjar blinka.
- Tryck på knapparna (L) och (M) för att ställa in tiden i intervallet 1 till 99 minuter.
- När önskat värde är inställt börjar nedräkningen. Punkten (L1) som anger vilken kokzon timerfunktionen är inställd på fortsätter att blinka.

- Efter att den inställda tiden har gått ut aktiveras en akustisk signal och kokzonen stängs av. "00" blinkar på klockans display.
- Stäng av larmet genom att trycka på valfri knapp, alternativt stängs den av automatiskt efter en viss tid.

Ändra inställd tillagningstid

Återstående tillagningstid kan ändras när som helst under tillagningen. Tryck på timerknappen för avstängning (K) för att välja timerdisplay för önskad kokzon. Den relevanta indikatorlampan (L1) blinkar. Tryck på knappen (L) eller (M) för att ställa in en ny önskad tillagningstid.

Visning av återstående tillagningstid

Om flera timerinställningar är aktiverade kan återstående tillagningstid visas genom att trycka på knappen (K).

Timeråterställning

Välj önskad timerdisplay genom att trycka på knappen (K) (se avsnittet Ändra inställd tillagningstid). Den inställda timern visas och indikatorlampan för den aktuella kokzonen tänds. Tryck på knappen (M) för att ställa in värdet till "00", eller tryck på (L) och (M)-knapparna samtidigt för att omedelbart återställa värdet till "00".

Pausa tillagningsprocessen – Stop&Go (paus)

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

Aktivera Stop&Go funktionen

Minst en kokzon måste vara aktiv. Tryck på Stop&Go funktionsknappen (F). Ett kort pip hörs. Alla inställningar på displayen börjar blinka, och även pausknappen lyser och blinkar. Alla inställningar för programtimer eller minuter pausas. Alla knappar är inaktiva, förutom pausknappen (stop/go) och på/av-knappen. Om du inte trycker på någon knapp inom 10 minuter stängs alla aktiva kokzoner av automatiskt.

Avaktivera Stop&Go funktionen

Tryck på pausknappen igen inom 10 minuter. Spishällen fortsätter att fungera med samma inställningar som före pausen.

Minnesfunktion

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

Använd på/av-knappen för att sätta på hällen igen inom 5 sekunder efter att den stängts av. Knappen (F) blinkar på displayen i 5 sekunder. Om du inom den tiden trycker på den här knappen, så återställs alla inställningar som var aktiva precis innan hällen stängdes av.

Automatisk avstängning

Om knapparna är aktiverade för länge under tillagningen (exempelvis på grund av utspild vätska eller för att ett föremål är placerat över sensorknapparna), stängs alla kokzoner av efter 10 sekunder.

Symbolen blinkar på displayen \uparrow .

Föremålet eller den spillda vätskan ska avlägsnas från sensornycklarna inom 2 minuter, annars stängs hällen av automatiskt. De senaste inställningarna kan återställas med minnesfunktionen med knappen Stop&Go.

Stänga av kokzonen

För att stänga av en kokzon, använd den relevanta (H)-knappen till att ställa in värdet på "0". För att snabbt stänga av kokzonen, tryck på de relevanta (H) och (I)-knapparna samtidigt. Du hör ett kort pip och "0" visas på displayenheten.



INFORMATION!

Om effekten för alla kokzoner är inställd på "0" stängs kokzonen av automatiskt efter 10 sekunder.

Restvärmevisning

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

Maximal tillagningstid

Av säkerhetsskäl är tillagningstiden för varje kokzon begränsad till en maximal varaktighet.

Maximal tillagningstid beror på den senast inställda effektnivån. Om effektnivån inte ändras, stängs kokzonen av automatiskt efter att den maximala tillagningstiden har uppnåtts.

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

* Efter 10 minuter minskar effektnivån automatiskt till 9, efter 1,5 timme stängs kokzonen av.

Stänga av hela hällen

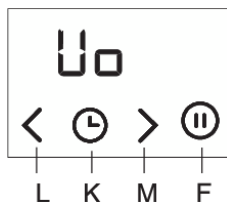
Spishällen kan alltid stängas av genom att trycka på på/av-knappen.

Användarinställningar

Ställa in den akustiska signalen, automatiska funktioner och låsparametrar

Du kan justera volymen på den akustiska signalen, varaktigheten av det akustiska larmet, total maximal effekt på produkten och inställningar för automatisk låsning. För att aktivera parameterinställningsmenyn, tryck på pausknappen (F) när produkten är avstängd och håll den intryckt i 3 sekunder.

Den första parametern "Uo" visas på timerdisplayen och indikerar volymen (ljudstyrkan) för akustiska signaler. Använd timerknappen (K) för att välja typ av parameter. Tryck på knapparna för timerinställning (L) och (M) för att justera inställningen.



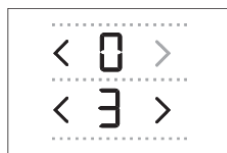
Uo: Akustisk signal och larmvolym (ljudstyrka)

So: Akustisk larmlängd

Lo: Automatiskt lås

Au: Automatisk kokkärnsavkänning

Po: Total maximal effekt



Det för närvarande inställda parametervärdet visas på kokzonens effektnivå-displayer till höger. För att justera kokzonens effekt, tryck på (H) eller (I) för respektive kokzon. Alla parametrar kan bekräftas och lagras genom att trycka på pausknappen (F) och hålla den nedtryckt i 2 sekunder. Då hörs ett kort pip. Om du inte vill lagra de nya parameterinställningarna, stäng användarinställningsläget genom att trycka på på/av-knappen.

Akustisk signal och larmvolym (ljudstyrka) "Uo"

Följande värden kan ställas in:

00 på displayen = av (gäller inte larm- och felljudsignal)

01 på displayen = minimal volym

02 på displayen = medelvolym

03 på displayen = maximal volym (standard)

En kort akustisk signal med den nyinställda volymen hörs vid varje förändring.

Akustiskt larm varaktighet "So"

Följande värden kan ställas in:

05 på displayen = 5 sekunder

1.0 på displayen = 1 minut

2.0 på displayen = 2 minuter (standard)

Barnspärr "Lo"

Om den automatiska låsfunktionen är aktiverad i användarinställningsläget, låses spishällen automatiskt varje gång den stängs av.

00 på displayen = av (standard)

01 på displayen = på

Kokkärlsavkänning med automatisk överbrygning av kokzoner »Au«

Om funktionen för kokkärlsavkänning med automatisk kokzonsbrygning är avaktiverad i användarinställningsläget, styrs produkten alltid manuellt (det sker inte någon 10-sekunders automatisk kokzonsavkänning varje gång produkten slås på).

0 på displayen = av

1 på displayen = på (standard)

Total maximal effekt "Po"

Om elinstallationen i ditt hem har olika strömgränser kan hällens maximala effektförbrukning minskas:

6.0 på displayen = 6,0 kW = 2 × 16 A

7.2 på displayen = 7,2 kW = 2 × 16 A (standard)



INFORMATION!

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

Rengöring och underhåll

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

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

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



INFORMATION!

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

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

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

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

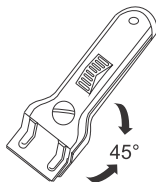
Använd särskilt rengöringsmedel för glaskeramiska ytor vid envis smuts. Följ tillverkarens anvisningar. Var noga med att få bort alla rester av rengöringsmedlet eftersom de kan skada den glaskeramiska ytan när värmezonen hettas upp.

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



INFORMATION!

Skrapan ingår inte i produktens utrustning.



INFORMATION!

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

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



INFORMATION!

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

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

Felsökningstabell

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

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


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

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

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

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

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

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

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



VARNING!

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

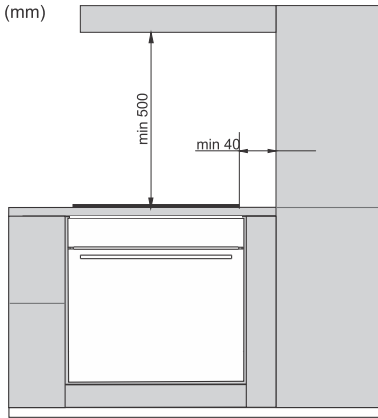
Ljud under induktionsmatlagning

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

Installera en inbyggd häll

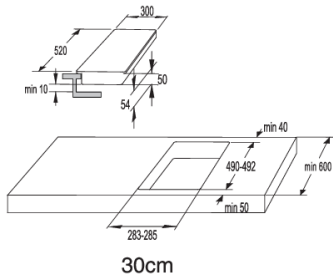
Installationsprocedur

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

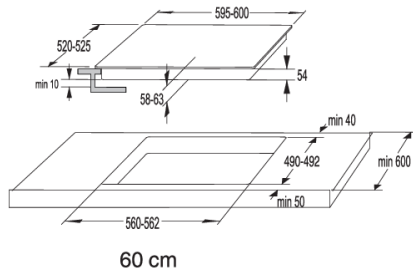


- Installation av produkten i en köksbänk och dess anslutning till elnätet får endast utföras av en tillräckligt kvalificerad tekniker.
- Faner eller annan ytbehandling av köksmöbeln som hällen ska byggas in i ska behandlas med värmebeständigt lim (100°C). Görs inte detta kan bänkskivans ytbehandling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

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



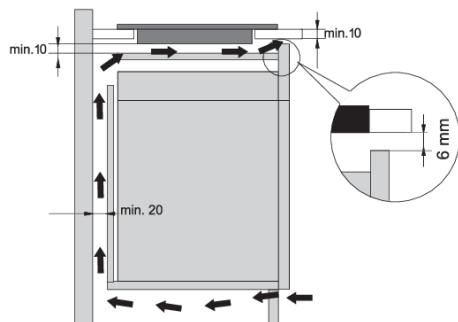
14



Luftintag i det nedre köksskåpet

💡 INFORMATION!

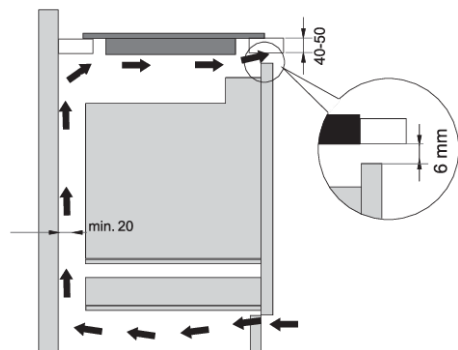
Normal drift av hällens elektroniska komponenter kräver god luftcirkulation.



Underskåp med låda

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

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

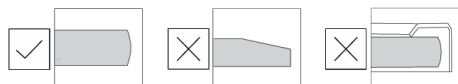


Underskåp med ugn

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

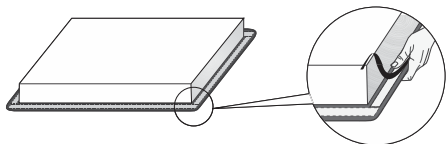
Infälld installation i bänkskivan

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



Installera hällen

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



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



1. Silikontätningssmedel
2. Tätningssmedel



WARNING!

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

Ta bort den inbyggda hällen

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



WARNING!

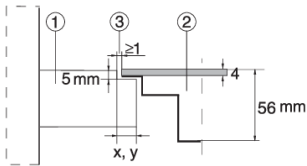
Försök inte ta bort hällen från ovasidan av bänken.



WARNING!

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

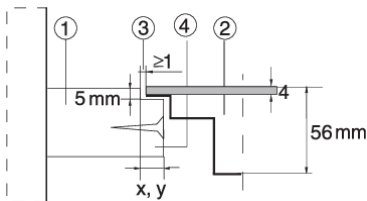
Bänkskiva av sten



1. Bänkskiva
2. Hällen
3. Skåra

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

Bänkskiva av keramik, trä eller glas



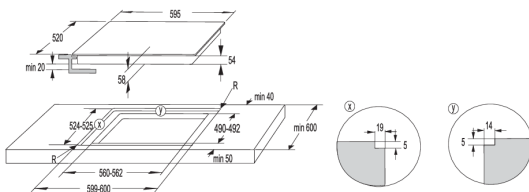
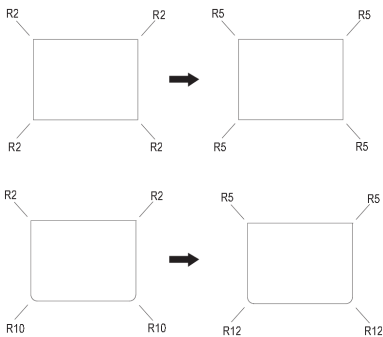
1. Bänkskiva
2. Hällen
3. Skåra
4. Träram, tjocklek 16 mm

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

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

GLAS

UTSÅGNING



60 cm



VARNING!

Om ugnen installeras under en häll som monterats längs med bänkskivan ska bänkskivans tjocklek vara minst 45 mm.

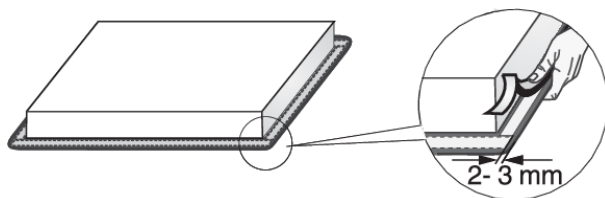
Montering av skumtätningen



INFORMATION!

Vissa hållar levereras med packningen redan monterad!

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



VARNING!

Installera inte produkten utan packningen!

Ansluta hällen till elnätet

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

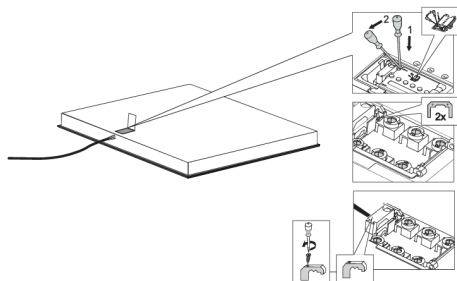


WARNING!

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

Kopplingschema

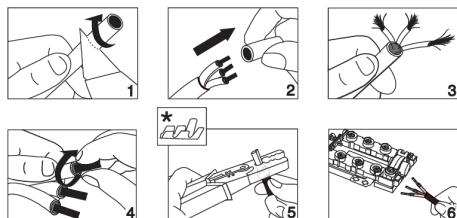
Ansluta produkten 60 cm



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 finns på anslutningsterminalen.

Strömssladd

(produkt utan nätkabel)



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

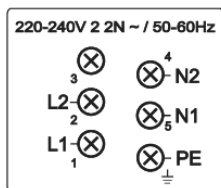
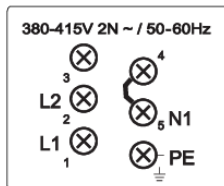
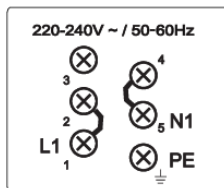
* Trådhylsor medföljer inte



INFORMATION!

Vi rekommenderar att du använder elektriska trådhylsor (ändterminaler).

Kopplingsschema



Enfasanslutning (32 A)

- Enfasanslutning (1 1N, 220–240 V~ /50–60 Hz):
 - Spänningen mellan ledning och neutralledare är 220–240 V~. Installera en bygel mellan plintarna 1 och 2 och mellan plintarna 4 och 5.
 - Kretsen ska vara försedd med en säkring på minst 32 A. Nätkabelns kärna ska ha en tvärsnittsarea på minst 4 mm².

2-fasanslutning (16A)

- 2 faser, 1 neutralledare (2 1N, 380–415 V~ /50–60 Hz):
 - Spänningen mellan ledningen och neutralledaren är 220–240 V~ och spänningen mellan ledningarna är 380–415 V~. Installera en bygel mellan terminalerna 4 och 5. Kretsen bör förses med minst två säkringar på minst 16 A vardera. Nätkabelns kärntvärsnittsarea bör vara minst 1,5 mm².
- 2 faser, 2 neutralledare (2 2N, 220–240 V 2 2N~ /50–60 Hz)
 - Spänning mellan faser och neutralledare är 220–240 V~.
 - Kretsen ska förses med minst två säkringar på minst 16 A vardera. Nätkabelns kärntvärsnittsarea ska vara minst 1,5 mm².

Vitvaror med en bredd på 30 centimeter (två värmezoner) tillåter endast enfasanslutning. Strömledarens kärndiameter ska vara minst 1,5 mm!

Ansluta nätkabeln

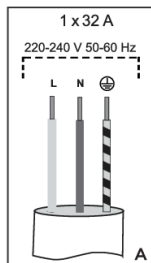
(produkt med nätkabel)

- Produkten måste anslutas direkt till elnätet.
- Enheter för fränkoppling från elnätet måste uppfylla gällande föreskrifter.
- Dra inte ut nätkabeln och dra den inte över vassa kanter.
- Om produkten är installerad ovanför en ugn, se till att nätkabeln aldrig kommer i kontakt med ugnens varma delar.

Enfasanslutning

Anslut produkten enligt diagram A. Om ditt elnät inte tillåter en 32 A säkring ska produktens effekt minskas eller begränsas i enlighet med detta.

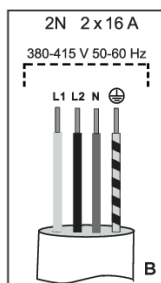
Se kapitlet Användarinställningar.



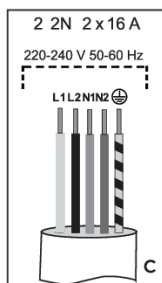
L = brun
 N = blå
 ⊕ = gul/grön

Tvåfasanslutning

- Om ditt elnät har 2 ledningar och 1 neutralledare, anslut produkten enligt diagram B.
- Om ditt elnät har 2 ledningar och 2 neutralledare, anslut produkten enligt diagram C.

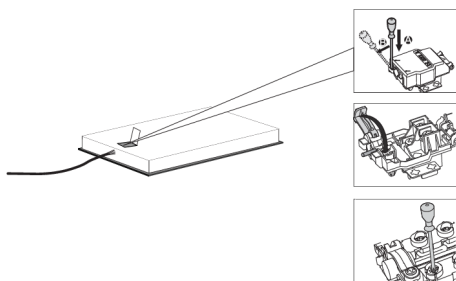


L1 = brun
 L2 = svart
 N = blå
 ⊕ = gul/grön



L1 = brun
 L2 = svart
 N1 = blå
 N2 = grå
 ⊕ = gul/grön
 endast för NL!

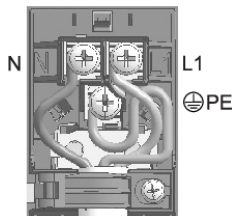
Ansluta produkten 30 cm



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.

Kopplingsschema

220 - 240 V 50-60 Hz



Kretsen ska vara försedd med en säkring på minst 16 A.

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

Kassering



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

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

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

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

gorenje



875775-a14

