

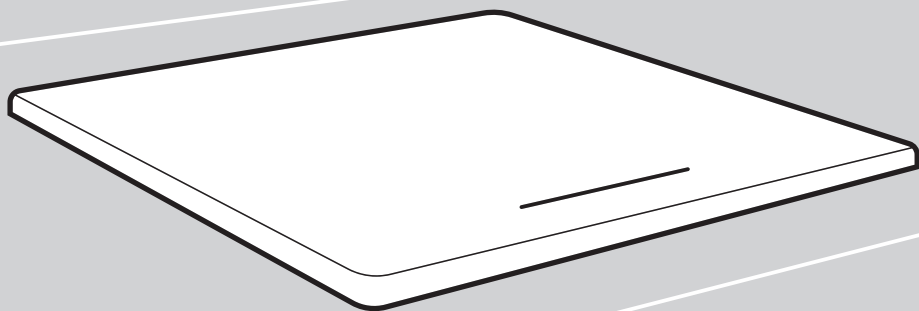
gorenje

SV

SE

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

| | |
|--|-----------|
| 1. Säkerhetsföreskrifter | 4 |
| 2. Andra viktiga säkerhetsvarningar | 6 |
| 2.1 Innan du ansluter apparaten | 6 |
| 3. Installation av induktionshäll | 7 |
| 3.1 Infärd installation i bänkskivan | 10 |
| 3.2 Montering av skumtätningen | 13 |
| 4. Ansluta induktionshällen till elnätet | 13 |
| 4.1 Strömssladd | 13 |
| 4.2 Ansluta apparaten | 14 |
| 5. Beskrivning av apparaten | 17 |
| 5.1 Innan du använder utrustningen för första gången | 17 |
| 6. Använda hällen | 18 |
| 6.1 Kontrollenhet | 18 |
| 6.2 Slå på induktionshällen | 19 |
| 6.3 Stänga av kokzonerna | 19 |
| 6.4 Överbryggad kokzon | 19 |
| 6.5 Automatisk snabbvärmning | 20 |
| 6.6 Power Boost | 21 |
| 6.7 Barnspärr/lås | 22 |
| 6.8 Timerfunktioner | 22 |
| 6.9 Restvärmevisning | 24 |
| 6.10 Maximal tillagningstid | 24 |
| 6.11 Överhettningsskydd | 24 |
| 6.12 Automatisk avstängning | 24 |
| 6.13 Stänga av kokzonen | 25 |
| 6.14 Stänga av hela hällen | 25 |
| 7. Användarinställningar | 26 |
| 8. Tips och råd | 28 |
| 8.1 Spishäll (vanlig eller glaskeramisk) | 28 |
| 8.2 Induktionskokzonens funktionella princip | 28 |
| 8.3 Lämpliga kokkärl för induktion | 29 |
| 8.4 Tips för energibesparing | 30 |
| 9. Rengöring och underhåll | 31 |
| 10. Problem och fel | 32 |
| 10.1 Ljud under induktionsmatlagning | 33 |
| 11. Teknisk data | 33 |
| 12. Kassering | 34 |

1. 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.

VARNING: 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 fränkoppling 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 frånkoppling. Fixerat kablage måste placeras ut i enlighet med föreskrifterna.

2. 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.

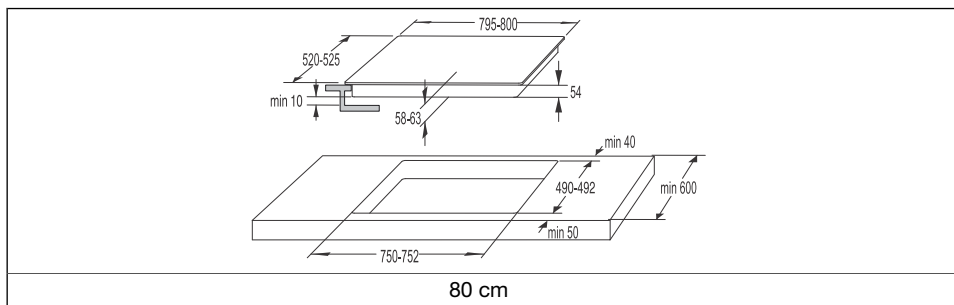
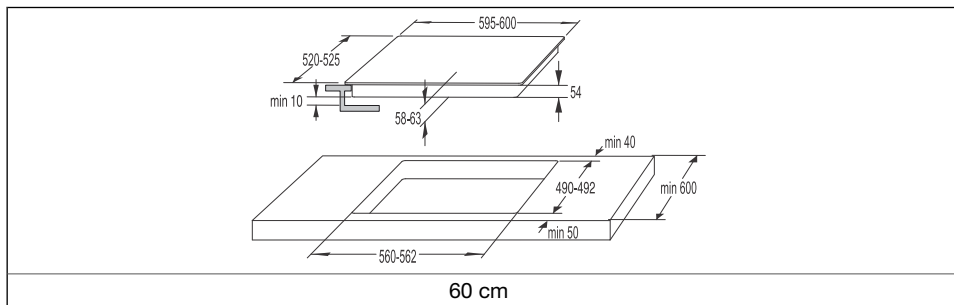
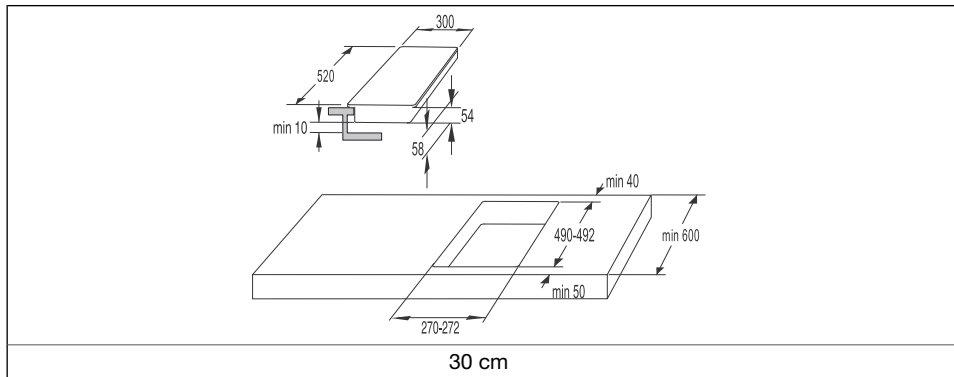
2.1 Innan du ansluter apparaten



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.

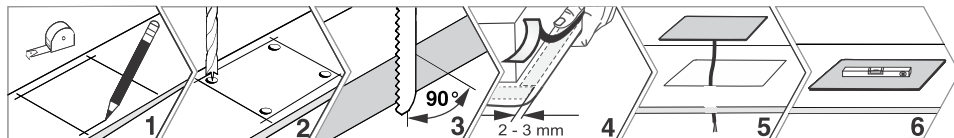
3. Installation av induktionshäll



INFORMATION!

Installation av produkten i en köksbänk och dess anslutning till elnätet får endast utföras av en tillräckligt kvalificerad tekniker.

Installationsprocedur



- Skydda på lämpligt sätt kanterna på den utsågade öppningen.
- Anslut induktionshällen till elnätet (se instruktioner för anslutning av induktionshällen till elnätet).
- Placera induktionshällen i den utsågade öppningen.
- 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 induktionshällen är tillåten endast om avståndet mellan list och håll inte är mindre än vad som anges i installationsritningen.

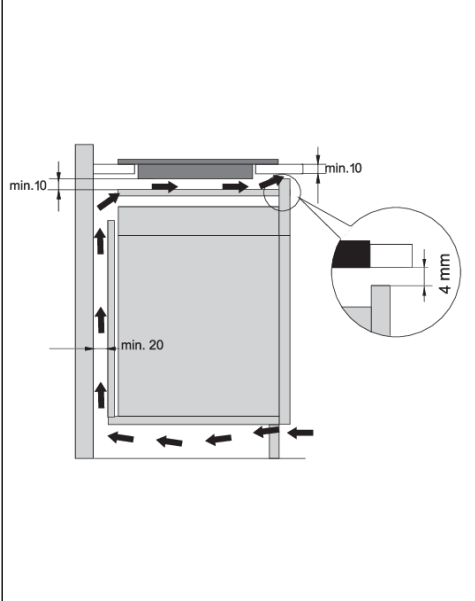


INFORMATION!

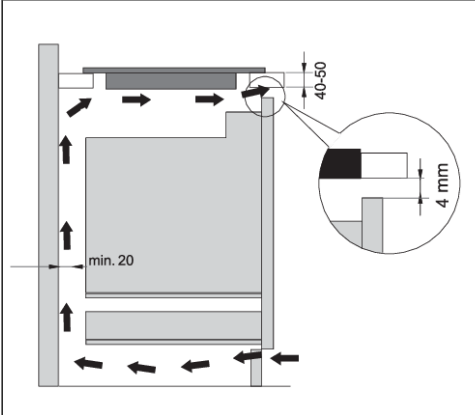
Bänkskivan måste vara helt vågrät.

| | |
|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none">• Induktionshällen är lämplig för installation i en bänkskiva ovanför ett köksskåp med en minsta bredd på 600 mm.• Alla köksskåp som är upphängda ovanför induktionshällen bör sitta tillräckligt högt för att inte störa arbetsprocessen.• Det vertikala avståndet mellan induktionshällen och köksfläkten måste vara minst det avstånd som anges i instruktionerna för installation av köksfläkten och inte mindre än 500 mm.• Avståndet mellan induktionshällens kant och det intilliggande köksskåpet ska vara minst 40 mm.• Minsta avstånd mellan induktionshällen och den bakre väggen anges i installationsritningen. |
|--|--|

Underskåp med låda

| | |
|--|--|
|  | <ul style="list-style-type: none">• 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 4 mm på framsidan, längs hela skåpets bredd.• En horisontell delningspanel (skiljepanel) ska installeras under induktionshällen längs hela längden. Det ska finnas ett mellanrum på minst 10 mm mellan den nedre änden av hällen och delningspanelen.• Tillräcklig ventilation bör tillåtas från baksidan.• Om det finns en låda under köksskåpet ska du inte förvara aluminiumfolie eller brandfarliga ämnen eller vätskor (t.ex. sprayer) i denna låda. Håll sådana ämnen borta från spishällen. Risk för explosion! |
|--|--|

Underskåp med ugn

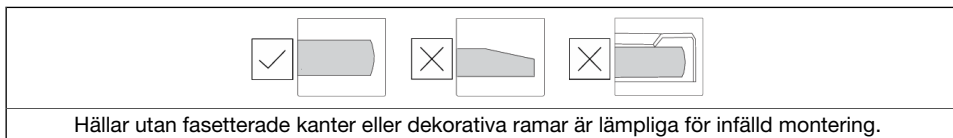
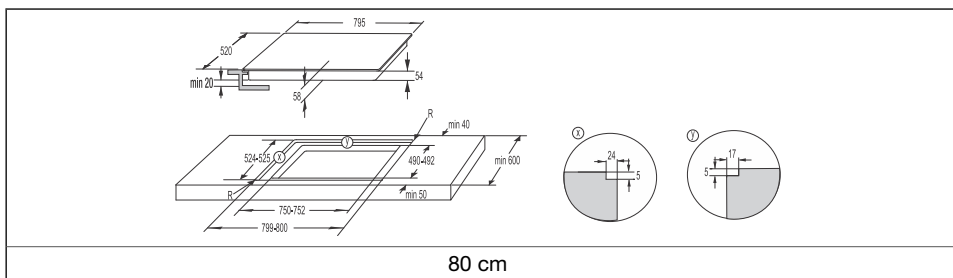
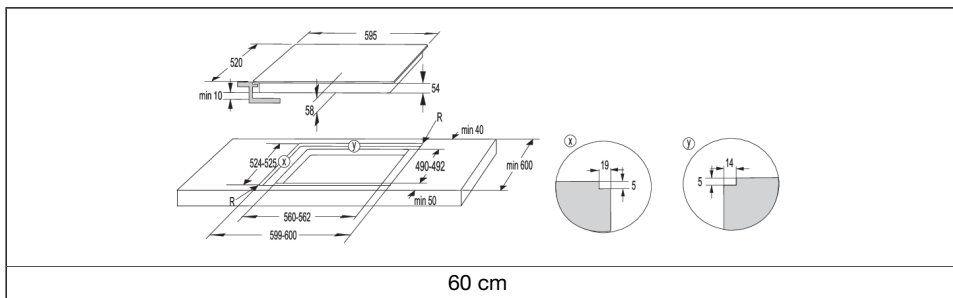
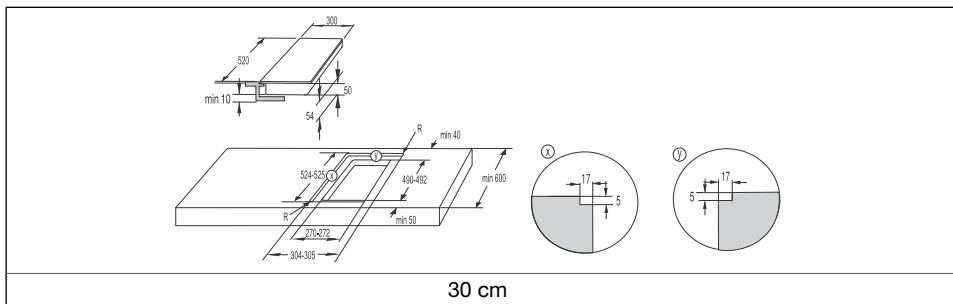
| | |
|---|---|
|  | <ul style="list-style-type: none">• Installation av en ugn under induktionshällen är möjlig för ugnsmodeller med kylfläkt.• Innan du installerar ugnen måste köksskåpets bakvägg tas bort i installationsöppningen område.• Dessutom bör det finnas en öppning på minst 4 mm på framsidan, längs hela skåpets bredd.• Om andra produkter installeras under hällen kan vi inte garantera att de fungerar korrekt. |
|---|---|



INFORMATION!

Normal drift av hällens elektroniska komponenter kräver god luftcirkulation.

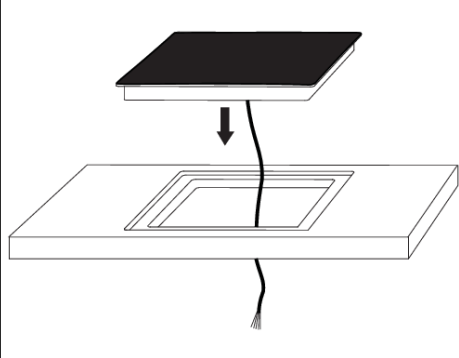
3.1 Infäld installation i bänkskivan




Installationsprocedur

- Produkten får endast installeras i en temperatur- och vattentålig bänkskiva, till exempel en bänkskiva av natursten (marmor, granit) eller massivt trä (kanterna längs utsågningen måste förseglas).

- Vid installation i en bänkskiva av keramik, trä eller glas bör en träram användas. Ramen levereras inte med produkten. Produkten får endast installeras i en bänkskiva av annat material efter att du har konsulterat bänkskivans tillverkare och fått ett uttryckligt godkännande.
- Grundproduktens innermått bör vara minst lika med den inre utsågningen för produkten. Detta möjliggör enkel borttagning av produkten från bänkskivan.
- Fäst tätningstejp längs omkretsen av glaspanelens botten.

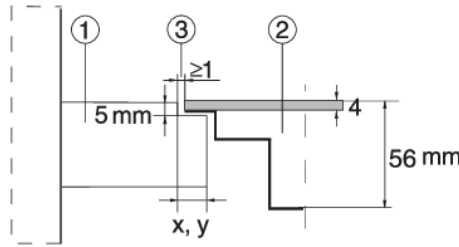
| | |
|--|---|
|  | 1. Mata först nätsladden genom utsågningen. |
| | 2. Placera produkten över mitten av utsågningen. |
| | 3. Anslut apparaten till elnätet. |
| | 4. Prova produktens funktion. |
| | 5. Försegla skåran mellan produkten och bänkskivan med ett silikontätningssmedel. Silikontätningssmedlet som används för att tätta produkten måste vara temperaturbeständigt (till minst 160 °C). |
| | 6. Släta ut silikontätningen med ett lämpligt verktyg. Slå inte på produkten förrän silikontätningen har torkat helt. |

| |
|---|
|  |
| <p>1. Silikontätningssmedel 2. Tätningstejp</p> |

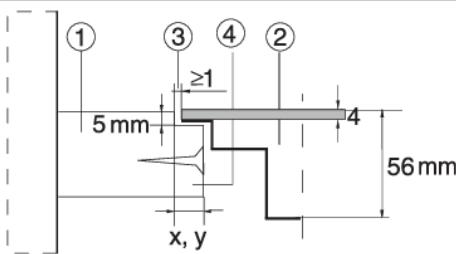
Bänkskiva av sten

VARNING!

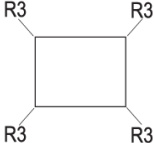
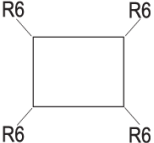
Var särskilt uppmärksam vid installation med bänkskivor av natursten. När du väljer silikontätningssmedel, ska du först kontakta bänkskivans tillverkare. Användning av vissa olämpliga silikontätningar kan leda till permanent missfärgning av vissa delar.

| | |
|---|---|
|  | <p>1. Bänkskiva 2. Produkt 3. Skåra</p> |
| <p>Med tanke på felmarginalen (toleransen) för hållens glaskeramiska platta och utsågningen i bänkskivan är mellanrummet anpassningsbart (min. 2 mm).</p> | |

Bänkskiva av keramik, trä eller glas

| | |
|---|---|
|  | <ol style="list-style-type: none">1. Bänkskiva2. Produkt3. Skåra4. Träram, tjocklek 16 mm. |
| <p>Med tanke på felmarginalen (toleransen) för produktens glaskeramiska platta och utsågningen i bänkskivan är mellanrummet anpassningsbart (min. 2 mm). Montera träramen 5 mm under bänkskivans övre kant (se bild).</p> | |

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

| GLAS | UTSÅGNING |
|---|---|
|  |  |

Ta bort den inbyggda hällen

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

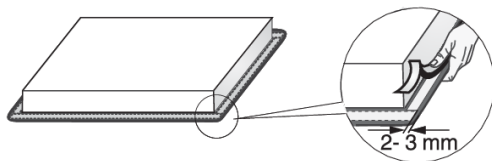
⚠ VARNING!
Försök inte ta bort hällen från ovsidan av bänken.

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

⚠ VARNING!
Om ugnen är installerad under en infälld induktionshäll måste bänkskivans tjocklek vara minst 45 mm.

3.2 Montering av skumtätningen

Innan du monterar induktionshällen i en bänkskiva ska du fästa skumtätningen som medföljer produkten på undersidan av hällen. En del produkter levereras med packningen redan monterad!



1. Ta bort skyddsfilm från packningen.
2. Fäst packningen på undersidan av glasytan, 2-3 mm från kanten, längs hela glaspanelens omkrets.
3. Packningen får inte överlappa i hörnen.
4. När du monterar packningen ser du till att den inte skadas av eller kommer i kontakt med vassa föremål.

WARNING!

Installera inte produkten utan packningen!

4. Ansluta induktionshällen till elnätet

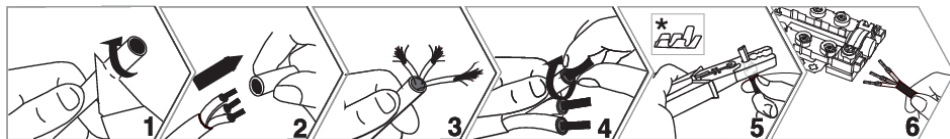
- Nätströmsskyddet måste överensstämma med gällande förordningar.
- Innan du ansluter produkten bör du försäkra dig om att spänningen på märkskylten stämmer överens med spänningen i nätströmmen som spisen ansluts till.
- Det bör finnas en kopplingsanordning i den elektriska installationen som kan koppla bort alla poler i hällen från elnätet, med ett minsta mellanrum på 3 mm mellan kontaktarna 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.

4.1 Strömsladd

(produkt utan nätkabel)



* Trådhylsor medföljer inte.

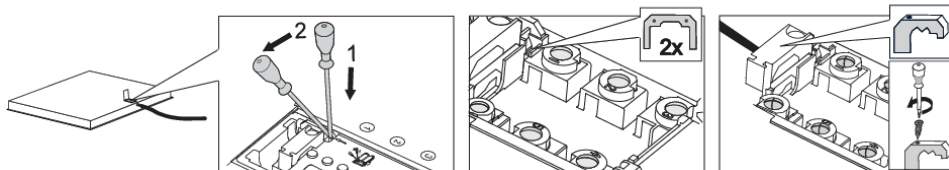
INFORMATION!

Vi rekommenderar att du använder elektriska trådhylsor (ändterminaler).

- Följande kan användas för anslutning: PVC-isolerade anslutningskablar typ eller H05V2V2-F med gul-grön skyddsledare, eller andra likvärdiga eller överlägsna kablar.
- Yttre kabeldiameter bör vara minst 8,0 mm.
- Dra nätkabeln genom en kabelsamlare (klämma) som

4.2 Ansluta apparaten

Ansluta en produkt på 60 cm, 80 cm



1. Öppna locket på anslutningsterminalboxen.
2. Anslut ledningarna enligt din typ av produkt. Byglarna finns på anslutningsterminalen.
3. Dra elsladden genom en kabelklämma som skyddar sladden från att dras ut.

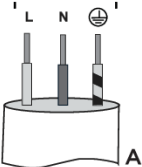
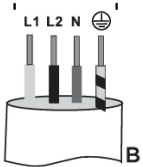
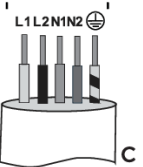
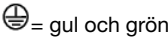
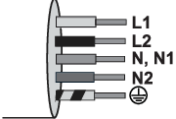
| Kopplingsschema | |
|----------------------------------|---|
| <p>220-240V ~ / 50-60Hz</p> | <p>Enfasanslutning (32 A)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Enfasanslutning (1 1N, 220–240 V~ /50–60 Hz): <ul style="list-style-type: none"> - Spänningen mellan ledning och neutralledare är 220–240 V~. 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. |
| <p>380-415V 2N ~ / 50-60Hz</p> | <p>2-fasanslutning (16A)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 faser, 1 neutralledare (2 1N, 380–415 V~ /50–60 Hz): <ul style="list-style-type: none"> - 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. |
| <p>220-240V 2 2N ~ / 50-60Hz</p> | <ul style="list-style-type: none"> • 2 faser, 2 neutralledare (2 2N, 220–240 V 2 2N~ /50–60 Hz) <ul style="list-style-type: none"> - Spänning mellan fas 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. <p>endast för NL!</p> |

Ansluta elsladden till elnätet

(produkt med elsladd)

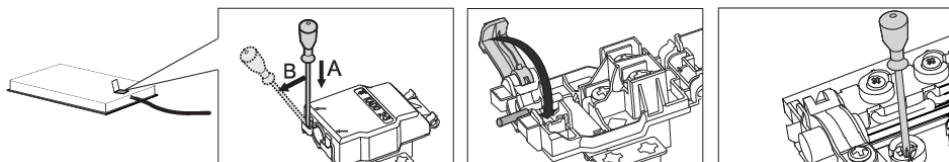
- Spishällen måste anslutas direkt till elnätet.
- Enheter för frånkoppling från elnätet måste uppfylla gällande föreskrifter.

- 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.


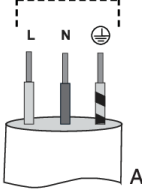
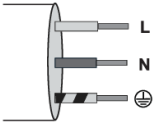
| Erfasanslutning | Tvåfasanslutning | | |
|---|--|--|--|
| <p>1 x 32 A 220-240 V 50-60 Hz</p>  <p>A</p> | <p>2N 2 x 16 A 380-415 V 50-60 Hz</p>  <p>B</p> | <p>2 2N 2 x 16 A 220-240 V 50-60 Hz</p>  <p>C</p> | <p>L, L1 = brun L2 = svart N, N1 = grå</p>   |

| Erfasanslutning | Tvåfasanslutning | |
|--|--|--|
| <p>Anslut hällen enligt diagram A. Om ditt elnät inte tillåter en 32 A säkring ska produktens effekt minskas eller begränsas i enlighet med detta.</p> | <p>Om ditt elnät har 2 ledningar och 1 neutralledare, anslut produkten enligt diagram B.</p> | <p>Om ditt elnät har 2 ledningar och 2 neutralledare, anslut produkten enligt diagram C. endast för NL!</p> |

Ansluta en produkt på 30 cm



1. Öppna locket på anslutningsterminalboxen.
2. Anslut ledningarna enligt din typ av produkt.
3. Dra elsladden genom en kabelklämma som skyddar sladden från att dras ut.

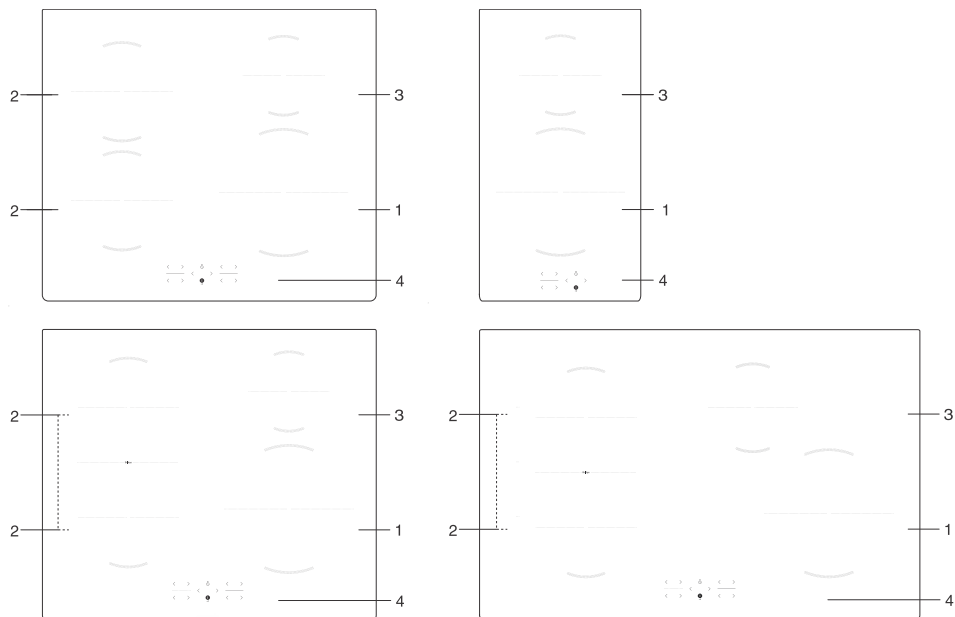
| Kopplingsschema | Ansluta elsladden till elnätet (produkt med elsladd) | |
|---|---|--|
|  <p>220-240V ~ / 50-60Hz</p> <p>PE ⊗ L1 ⊗ N</p> <p>⊕</p> | <p>1 x 16 A</p> <p>220-240 V 50-60 Hz</p>  <p>L N ⊕</p> <p>A</p> | <p>L = brun N = blå</p> <p>⊕ = gul och grön</p>  <p>L N ⊕</p> |
| <p>Kretsen ska vara 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!</p> | <p>Enfasanslutning</p> <p>Anslut produkten enligt diagram A. Om ditt elnät inte tillåter en 16 A säkring ska produktens effekt minskas eller begränsas i enlighet med detta.</p> <p>Se kapitlet Användarinställningar.</p> | |

5. Beskrivning av apparaten



INFORMATION!

Apparatens funktioner och dess utrustning varierar beroende på modellen.



- | |
|-------------------------------------|
| 1. Induktionskokzon ø 230 mm |
| 2. Induktionskokzon ø 180 mm |
| 3. Induktionskokzon ø 145 mm |
| 4. Kontrollmodul för induktionshäll |

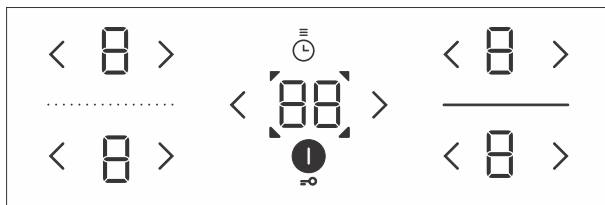
5.1 Innan du använder utrustningen för första gången








Rengör matlagingsytan med en fuktig trasa och lite mildt diskmedel.

Under den första användningen kan den karakteristiska "nya apparatlukten" uppträda; den kommer gradvis att försvinna.

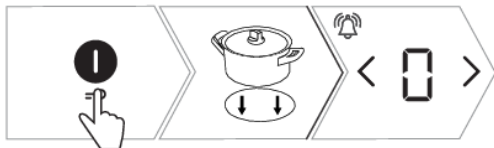
6. Använda hällen



6.1 Kontrollenhet



| | | |
|---|-----------------------------|--|
|  | Knapp för håll PÅ/AV | Tryck på relevant knapp för att slå på eller av hällen. |
|  | Lås/barnspärr | Låser/låser upp spishällens kontroller |
|  | Effektökningsknapp | Slår på den valda kokzonen eller ökar driftseffekten: <ul style="list-style-type: none"> • tryck för att slå på den valda kokzonen på effektnivå 9 • tryck en gång (lätt) för att öka effektnivån med en nivå • håll ned länge för att ställa in eller öka effektnivån snabbare |
|  | Effektminskningsknapp | Stänger av den valda kokzonen eller minskar driftseffekten: <ul style="list-style-type: none"> • tryck för att slå på den valda kokzonen på effektnivå 4 • tryck en gång (lätt) för att minska effektnivån med en nivå • håll ned länge för att ställa in eller minska effektnivån snabbare • håll ned länge eller tryck flera gånger för att stänga av den valda kokzonen |
|  | Effektnivådisplay | Anger den aktuella effektnivåinställningen för kokzonen |
|  | Timerfunktioner | Ställa in timern: <ul style="list-style-type: none"> • nedräkningstimer (äggklocka) för hela spishällen; stänger inte av kokzonen • avstängningstimer för respektive kokzoner; när tiden går ut stängs kokzonen av |
|  | Indikator för timerfunktion | Visar vald kokzon |

6.2 Slå på induktionshällen



1. Tryck på  för att slå på induktionshällen.
2. Placera kokkärlet på den valda kokzonen.
3.  visas på alla kokzonsdisplayer; ett kort ljud avges.







INFORMATION!

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

6.3 Stänga av kokzonerna



1. Rör vid  -knappen för önskad kokzon. Den valda displayenheten blinkar.
2. Använd knappen  eller  för att ställa in effektnivån för den valda kokzonen.
3. Kokzonen förblir aktiverad.
4. Om hällen inte känner igen något kokkärl på den valda kokzonen, visas symbolen . Om du inte placerar en kastrull på den valda kokzonen inom 2 minuter, stängs kokzonen av automatiskt.



INFORMATION!

Effektnivån för den valda kokzonen kan justeras med knappen  eller .

6.4 Överbryggad kokzon

(beroende på modell)



- Vissa modeller tillåter att två kokzoner kombineras på vänster sida, till en enda stor kokzon. Då kan ett stort ovalt 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 värmefördelning rekommenderar vi att du använder en tjockbottnad ugnnsform eller gryta. Under tillagningen värms ugnnsformen eller grytan upp. Var försiktig så att brännskador undviks.
- När du placerar ugnnsformen på hällen, se till att den inte täcker kontrollmodulen.



INFORMATION!

Kokkärlet ska alltid täcka mitten av kokzonen!



1. Slå på induktionshällen.
2. Rör vid < och > samtidigt och håll inne dem i 3 sekunder. Symbolen  visas på displayen för det bakre området för att indikera att de två kokzonerna är överbyggade.
3. Ställ in önskad kokeffekt för den överbyggade kokzonen.
4. Ställ in effektnivån för den kombinerade kokzonen på "0". Symbolen  försvinner och värmen stängs av.
5. Båda kokzonerna fungerar oberoende av varandra.

6.5 Automatisk snabbvärmning

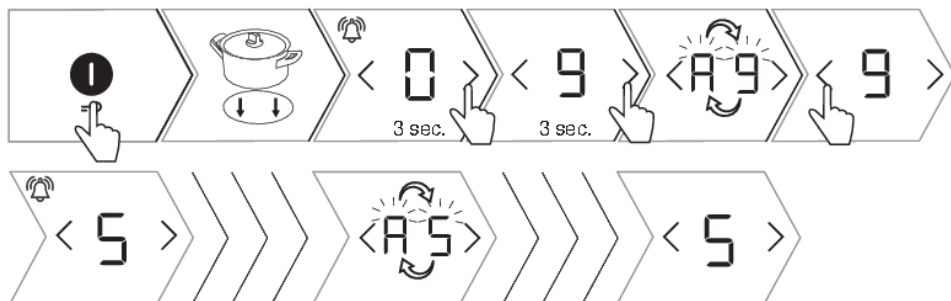
Alla kokzoner är försedda med en speciell mekanism som ställer in kokeffekten på maximalt i början av tillagningsprocessen, oavsett den faktiska effektinställningen. Efter en stund växlar kokzonens effekt tillbaka till den initialt inställda nivån. Automatisk snabbvärmning kan aktiveras på varje kokzon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



INFORMATION!

Den automatiska snabbvärmningsfunktionen passar för rätter som först måste värmas upp vid maximal effekt, för att sedan tillagas under en längre tid vid lägre effektnivå utan behov av ständig övervakning.

Den automatiska snabbvärmningsfunktionen är inte lämplig för bräsering, stekning eller sautering, mat som måste vändas, penslas eller blandas ofta eller mat som måste koka under längre tid i en tryckkokare.



1. Slå på induktionshällen.
2. Placera kokkärlet på den valda kokzonen.

Tabellen fortsätter från föregående sida

- Tryck på knappen \gt och håll den intryckt i ca 3 sekunder tills du hör ett kort pip. P och 9 blinkar växelvis på displayen.
- Tryck på \lt eller \gt för att ställa in den slutliga effektnivån för den automatiska snabbvärmningsfunktionen. Fem sekunder efter att du har valt effektnivå bekräftas funktionen med ett kort pip. Om du ställer in den slutliga effektnivån på 9 eller 0 är funktionen inaktiverad.
- P och vald effektnivå växlar på effektnivådisplayen.
- När den automatiska snabbvärmningstiden går ut växlar kokzonen automatiskt till den valda nivån som då visas kontinuerligt.
- Om du vill stänga av den automatiska snabbvärmningsfunktionen trycker du samtidigt på \lt och \gt eller ökar eller minskar effektnivån för den kokzonen. Därefter kan du ställa in den nya effektnivån.

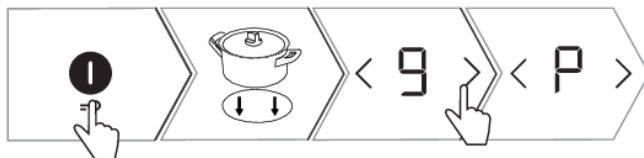
Tabell för automatisk snabbvärmning

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

6.6 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.



- Slå på induktionshällen.
- Placera kokkärlet på den valda kokzonen.
- Ställ in effektnivån på 9 och tryck sedan på knappen \gt .
- P visas på displayen. Funktionen är aktiverad.
- Tryck på \lt för att inaktivera funktionen. Power boost avaktiveras och drifteffekten återgår till nivå 9 .
- Tryck på \lt flera gånger för att minska effekten till önskad nivå.

6.7 Barnspärr/lås

Reglagen till induktionshällen kan låsas för att spärra hällen mot oavsiktlig start.



INFORMATION!

Spishällen måste vara avstängd eller i standby-läge.



1. Tryck på knappen och håll den intryckt i 3 sekunder. visas på effektnivådisplayerna för kokzonen.
2. visas på timerfunktionsdisplayen.
3. Induktionshällen är låst.
4. Efter 5 sekunder stängs induktionshällen av automatiskt till standby-läge.
5. Tryck på knappen och håll den intryckt i 3 sekunder. Hällen är nu upplåst.



INFORMATION!

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

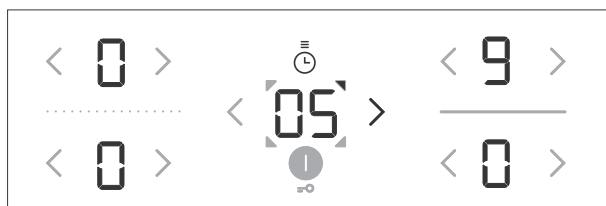


INFORMATION!

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

6.8 Timerfunktioner



Denna funktion tillåter två driftlägen:



1. **Nedräkningstimern** (äggklockan) gäller hela induktionshällen. Med den här funktionen avger hällen endast ljud när den inställda tiden går ut.
2. **Programtimeren** 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

Nedräkningstimeren (äggklockan) fungerar oberoende och är inte kopplad till någon kokzon. När nedräkningstimeren är inställd fortsätter den att räkna ned tiden även om du stänger av induktionshällen. Äggklockan kan endast stängas av när induktionshällen är på.










| |
|---|
| 1. Tryck på knappen  för att aktivera timern.  visas på timerdisplayen. |
| 2. Tryck på knappen < eller > för att ställa in tiden inom intervallet 1 till 99 minuter. Tryck på knappen < för att visa den förinställda tiden på 90 minuter. |
| 3. När den inställda tiden löper ut ljuder larmet. |
| 4. Tryck på valfri knapp för att bekräfta och stänga av larmet. |
| 5. Nedräkningstimeren (äggklockan) förblir aktiv även när kokplattan är avstängd. |
| 6. Under nedräkningens sista minut visas återstående tid i sekunder. |

2 Programtimer

Programtimern kan användas för att ställa in drifttiden för de kokzoner där en effektnivå redan har ställts in.

INFORMATION!

Avstängningsprogramtimern kan ställas in oberoende för alla kokzoner. Programtimern kan endast ställas in för en aktiv kokzon.

| |
|---|
| 1. Tryck på knappen  för att aktivera timern.  visas på timerdisplayen. |
| 2. Tryck på knappen  igen så börjar  blinka, vilket indikerar en eller flera av de valda kokzonerna. |
| 3. Tryck på knappen < eller > för att ställa in tiden i intervallet 1 till 99 minuter. Nedräkningen börjar. |
| 4. Efter att den inställda tiden har gått ut aktiveras en akustisk signal och kokzonen stängs av. Värdet  blinkar på displayen. |
| 5. Stäng av larmet genom att trycka på valfri knapp, alternativt stängs den av automatiskt efter en viss tid. |
| 6. Om du vill radera den inställda tiden väljer du timerdisplayen genom att trycka på  . Den inställda tiden visas  och  blinkar. Tryck på knappen < flera gånger för att ställa in värdet till  , eller tryck samtidigt på < och > för att omedelbart återställa/ta bort den inställda tiden. |

INFORMATION!

Återstående tillagningstid kan ändras när som helst under matlagningen.

6.9 Restvärmevisning

Induktionshällen är även försedd med en restvärmedisplay, **H**. 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.



VARNING!

Var försiktig, det finns risk för brännskador!

6.10 Maximal tillagningstid

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

Maximal tillagningstid beror på den senast inställda effektnivån. Om effektnivån inte ändras på längre tid, stängs kokzonen av automatiskt efter att den maximala tillagningstiden har uppnåtts (se tabellen nedan).

| Matlagningseffektnivå | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | P* |
|-----------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|-----|-----|
| Maximal drifttid (h) | 8 | 8 | 6 | 6 | 4 | 4 | 2 | 2 | 1,5 | 1,5 |

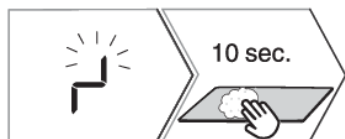
* Efter 10 minuter minskar effektnivån automatiskt till 9, efter 1,5 timme stängs kokzonen av.

6.11 Överhettningsskydd

Induktionshällen är försedd med en kylfläkt som kylvärmer de elektroniska komponenterna under tillagningen. Fläkten kan fortsätta köras under ett tag efter att matlagingsprocessen är färdig. Hällen är också utrustad med ett överhettningsskydd som skyddar elektroniken från skador. Skyddet fungerar på flera nivåer. När kokzonens temperatur blir mycket hög sänks tillagningseffekten automatiskt. Om detta inte räcker fortsätter kokzoneffekten att minska, eller så stänger säkerhetsmekanismerna av kokzonen helt. När induktionshällen svalnat blir dess totala effekt tillgänglig igen.

6.12 Automatisk avstängning






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



1. **H** blinkar på displayen.

2. Ta bort föremålet eller torka av den spillda vätskan från sensorknapparna inom 5 sekunder för att behålla effektnivåinställningarna. Om du inte tar bort föremålet eller torkar av den spillda vätskan inom 10 sekunder stängs induktionshällen av automatiskt.



6.13 Stänga av kokzonen

Om du vill stänga av en kokzon trycker du på knappen  för att ställa in värdet på . Om du snabbt vill stänga av en kokzon trycker du samtidigt på och håller in knappen  eller . Du får höra ett kort pip och  visas på displayen.

INFORMATION!

Om effekten för alla kokzoner är inställd på  stängs spishällen av automatiskt efter 10 sekunder.

6.14 Stänga av hela hällen

Hällen kan stängas av när som helst genom att trycka på  .

7. Användarinställningar

Ställa in den akustiska signalen, automatiska funktioner och låsparametrar

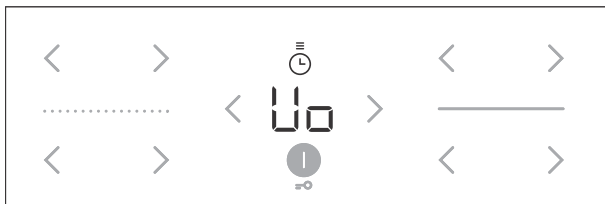
Du kan justera volymen på den akustiska signalen, varaktigheten för det akustiska larmet, produktens totala maximala effekt och automatiska låsinställningar.





Uo: Akustisk signal och larmvolym (ljudstyrka)

So: Akustisk larmlängd


Lo: Automatiskt lås

Po: Total maximal effekt




| |
|---|
| 1. Aktivera parameterinställningsmenyn genom att hålla ned knappen  i 3 sekunder medan produkten är avstängd. |
| 2. Den första parametern  kommer att visas på timer-displayen, vilket indikerar volymen (ljudstyrka) för ljudsignaler. |
| 3. Tryck på timerinställningsknapparna < eller > för att justera inställningen. |
| 4. Parametrarna ställs också in för den nedre vänstra kokzonen. |
| 5. Det aktuella inställda parametervärdet visas på den vänstra kokzonens effektnivådisplayer. Värdet kan justeras genom att trycka på knapparna < eller > för kokzonen. |
| 6. Alla parametrar kan bekräftas och lagras genom att hålla knappen  intryckt i 2 sekunder. |
| 7. Ett kort pip hörs. |
| 8. Om du inte vill spara de nya parametervärdena stänger du användarinställningsläget genom att trycka på knappen  ; alternativt stängs användarinställningsläget automatiskt efter 2 minuter. |


Akustisk signal och larmvolym (ljudstyrka) "Uo"

| | |
|---|--|
|  | Följande värden kan ställas in: |
| | 0 på displayen = av (gäller inte för larm och fel-ljudsignal) |
| | 1 på displayen = minimal volym |
| | 2 på displayen = medium volym |
| | 3 på displayen = maximal volym (standard) |
| En kort ljudsignal ljuder vid varje ändring, med nyinställd volym. | |

Akustiskt larm varaktighet "So"

| | |
|---|--|
|  | Följande värden kan ställas in: |
| | 0,5 på displayen = 5 sekunder |
| | 1 på displayen = 1 minut |
| | 2 på displayen = 2 minuter (standard) |

Barnspärr "Lo"

| | |
|---|--|
|  | Om barnlåsfunktionen är aktiverad i användarinställningsläget låses spishällen automatiskt varje gång den stängs av. |
| | 0 på displayen = av (standard) |
| | 1 på displayen = på |


Flexhantering

(beroende på modell)

Induktionshällen gör att du kan justera strömförbrukningen för optimal drift och utmärkta matlagingsupplevelser. Det betyder att du kan styra fördelningen av effekten över respektive kokzon.

Total maximal effekt "Po"

Den här menyn kan endast öppnas inom de första två minuterna efter att hällen ansluts till elnätet. Du kan inte justera andra inställningar under den här tiden.

| | |
|---|--|
|  | Följande totala maximala effektinställningar är möjliga beroende på funktionerna i den elektriska installationen i ditt hem: |
| | 7.2 på displayen = 7,2 kW = 2 x 16 A |
| | 6.0 på displayen = 6,0 kW = 2 x 16 A |
| | 3.6 på displayen = 3,6 kW = 1 x 16 A |
| | 2.8 på displayen = 2,8 kW = 1 x 13 A |
| 2.3 på displayen = 2,3 kW = 1 x 10 A | |

INFORMATION!

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

8. Tips och råd

8.1 Spishäll (vanlig eller glaskeramisk)

- Hällen påverkas inte av temperaturförändringar.
- Om du använder spishällens yta som förvaringsplats kan det leda till repor eller andra skador på hällen.
- 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 eftersom det kan leda till skador.



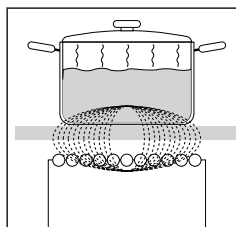
VARNING!

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.

8.2 Induktionskokzonens funktionella princip

Matlagning på en induktionshäll skiljer sig från matlagning på traditionella apparater. Induktionshällen använder magnetfält för att alstra värme och tillaga maten. Detta innebär att alla typer av kokkärl inte kan användas på en induktionshäll.



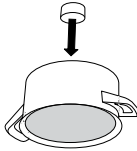
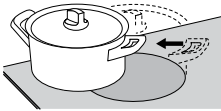
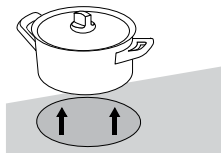
Spishällen är utrustad med högeffektiva induktionskokzoner. Värmen genereras direkt i botten av kokkärlet där den behövs som mest. Detta gör att eventuella förluster genom den glaskeramiska ytan undviks. Strömförbrukningen är betydligt lägre än i konventionella kokzoner med strålningsvärmare.

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.

Induktionsen fungerar korrekt om du använder ett lämpligt kokkärl.

8.3 Lämpliga kokkärl för induction

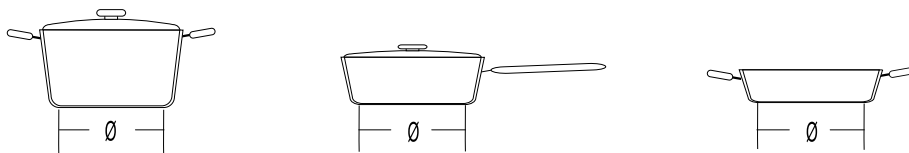
| | |
|---|---|
|  | <p>Magnettestet: Använd en liten magnet för att kontrollera om kokkärlets botten är ferromagnetisk. Om magneten fastnar i botten av kokkärl, är det lämpligt för en induktionsspis.</p> |
|  | <p>Var alltid noga med att placera kokkärl mitt på värmezonen</p> |
|  | <p>För bästa tillagningsresultat bör det ferromagnetiska området på kokkärls botten matcha kokzonens storlek. Om kokzonen inte känner igen kokkärl, testa att placera den på en annan kokzon med mindre diameter.</p> |

| Lämpliga kokkärl | Olämpliga kokkärl |
|------------------|----------------------------------|
| stål | glas |
| emaljbelagt stål | legerat stål med kopparbotten |
| gjutjärn | legerat stål med aluminiumbotten |

- 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 kokkärl 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.

| Kokzon | Minsta diameter på kokkärl |
|----------|----------------------------|
| Ø 145 mm | Ø 90 mm |
| Ø 180 mm | Ø 110 mm |
| Ø 230 mm | Ø 110 mm |

Kokkärlets botten måste vara platt.



8.4 Tips för energibesparing

- När du köper kokkärl bör du tänka på 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 täcker du 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.
- 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 \square och den valda effektnivån växelsvis på koeffektsdisplayen. Om ett lämpligt kokkärl placeras på induktionskokzonen inom en minut, kommer hällen att känna igen den och slå på med den valda tillagningseffekten. Så snart pannan har tagits bort från kokzonen stängs strömförsörjningen av.
- Om ett mindre kokkärl placeras på kokzonen och zonen känner av det, använder hällen bara så mycket effekt som behövs för kokkärlets storlek.

9. 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.

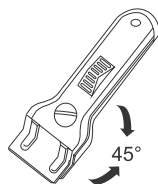
Använd särskilt rengöringsmedel för glaskeramiska ytor vid envis smuts. Följ tillverkarens anvisningar. Var noga med att få bort alla rester av rengöringsmedlet eftersom de kan skada den glaskeramiska ytan när värmezonen hettas upp.

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.

10. Problem och fel

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 bort från eluttaget genom att antingen ta bort 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. Överlåt sådant arbete till en expert eller en servicetekniker.

I händelse av smärre problem med apparatens drift kontrollerar du den här bruksanvisningen för att se om du kan åtgärda problemet själv.

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

Nedan följer några felsökningstips.

| Problem/fel | Orsak |
|---|---|
| Huvudsäkringen i ditt hem utlöses ofta. | Ring en servicetekniker. |
| Kontinuerligt pip och display  | Vatten har spillts över touchkontrollytan eller ett föremål har placerats över touchkontrollerna. Torka av touchkontrollytan. |
| F på displayen | Detta indikerar att det har uppstått ett fel under drift. Koppla bort apparaten från elnätet några minuter (ta ur säkringen eller stäng av huvudströmbrytaren). Koppla därefter in apparat till elnätet igen och slå på den. |

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!

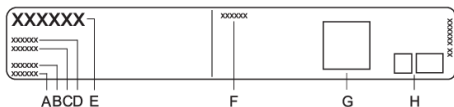
Före reparationen, koppla bort produkten från elnätet (genom att ta bort säkringen eller genom att dra ut kontakten ur vägguttaget).

10.1 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. |

11. Teknisk data

(beroende på modell)



- A. Serienummer
- B. Modell
- C. Typ
- D. Kod

- E. Varumärke
- F. Tekniska data
- G. QR-kod
- H. Symboler/Indikationer för efterlevnad

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

12. 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



899587-a12

