

1 Anvisningar	4
1.1 Allmänna säkerhetsanvisningar	4
1.2 Apparatens syfte	8
1.3 Tillverkarens ansvar	8
1.4 Denna bruksanvisning	8
1.5 Identifikationsdekal	8
1.6 Bortskaffning	9
1.7 Hur man läser bruksanvisningen	10
2 Beskrivning	11
2.1 Allmän beskrivning	11
2.2 Symboler	13
2.3 Tillgängliga tillbehör	14
3 Användning	15
3.1 Anvisningar	15
3.2 Försiktighetsåtgärder	16
3.3 Första användningstillfället	16
3.4 Användning av gasbrännare	17
3.5 Användning av induktionsplattor	19
3.6 Praktiska råd	31
4 Rengöring och underhåll	32
4.1 Anvisningar	32
4.2 Rengöring av apparaten	32
4.3 Vad gör man om...	34
5 Installation	35
5.1 Säkerhetsföreskrifter	35
5.2 Utskärning av arbetsytan	35
5.3 Inbyggnad	37
5.4 Gaskopplingar	39
5.5 Anpassning till olika typer av gas	42
5.6 Elektrisk anslutning	49
5.7 För installatören	51

ÖVERSÄTTNING AV BRUKSANVISNING I ORIGINAL

Aktuella anvisningar gäller endast de länder som anges på dekalen med tekniska egenskaper som sitter på apparaten.

Denna häll för inbyggnad tillhör klass 3.

Vi rekommenderar dig att noga läsa denna bruksanvisning som innehåller all den information som behövs för att bevara apparatens utseende och funktion.

För mer information om produkten: www.smeg.com



Anvisningar

1 Anvisningar

1.1 Allmänna säkerhetsanvisningar

Skador på person

- Apparaten och dess åtkomliga delar blir mycket varma vid användning. Rör inte vid värmeelementen i samband med användning.
- Skydda händerna med grillvantar när du flyttar mat inne i ugnen.
- Försök aldrig släcka en låga/brand med vatten utan stäng av apparaten och täck lågan med ett lock eller en brandfilt.
- Barn över 8 år och personer med nedsatt fysisk eller mental förmåga eller med bristfällig erfarenhet av användning av elektriska apparater får använda denna apparat endast under förutsättning att de övervakas eller instrueras av vuxna som ansvarar för deras säkerhet.
- Låt inte barn leka med apparaten.
- Barn under 8 år får vistas vid apparaten endast under förutsättning att de är under uppsyn.
- Låt inte barn som är yngre än 8 år närma sig apparaten när den är i drift.
- Rengörings- och underhållsarbete får utföras av barn endast under förutsättning att de är under uppsyn.
- Kontrollera att flamspridarna är korrekt placerade på sina platser tillsammans med tillhörande brännarlock.
- Var ytterst försiktig eftersom kokzonerna värms mycket snabbt. Undvik att värma upp tomma kastruller. Fara för överhettning.
- Fetter och oljor kan fatta eld om de överhettas. Gå inte iväg vid tillagning av mat som innehåller oljor eller fetter. Om oljorna eller fetterna skulle fatta eld ska man aldrig släcka med vatten. Sätt på locket på grytan och stäng av kokzonen.



- Tillagningsprocessen ska alltid övervakas. En kort tillagningsprocess ska övervakas konstant.
- Placera inga metallföremål, som husgeråd eller bestick, på hällens yta när den används eftersom de kan överhettas.
- För inte in spetsiga metallföremål (bestick eller verktyg) i apparatens springor.
- Häll inte vatten direkt på varma plåtar.
- Använd inte sprayflaskor i närheten av apparaten medan den är igång.
- Stäng av apparaten efter användning.
- Gör inte några ändringar på apparaten.
- Försök aldrig reparera apparaten själv eller utan att anlita en kvalificerad tekniker.
- Dra aldrig i sladden för att dra ut kontakten.
- Om nätkabeln skadas ska man omedelbart kontakta den tekniska supporten som i sin tur sörjer för att kabeln byts ut.

Skador på apparaten

- Använd inte rengöringsmedel som innehåller slipmedel eller frätande ämnen (som till exempel pulver, fläckborttagare eller stålull) på delarna i glas.
- Använd eventuellt verktyg i trä eller plast.
- Sitt inte på apparaten.
- Rengör aldrig apparaten med ångstråle.
- Täck inte över öppningar, ventilationsspringor eller värmespridningsspringor.
- Lämna inte apparaten oövervakad i samband med tillagning som kan frigöra fetter eller oljor som kan fatta eld om de överhettas. Var ytterst försiktig
- Lämna inte kvar föremål på spishällen.
- Använd under inga omständigheter apparaten för uppvärmning av rum.
- Spruta inte med sprayprodukter i närheten av ugnen.
- Använd inte kärl eller behållare i plast vid tillagning av mat.
- Kockkärl eller grillpannor ska placeras innanför spishällens kanter.



Anvisningar

- Använd alltid kokkärl med jämn och plan botten.
- Om det kokar över eller rinner över ska man torka bort vätskan från spishällen.
- Var noga att inte hälla ut sura ämnen på spishällen, som t.ex. citronsaft eller vinäger.
- Ställ inte tomma kastruller eller stekpannor på tända kokzoner.
- Rengör aldrig apparaten med ångstråle.
- Använd inte slipande eller sträva material eller vassa metallskrapor.
- Använd inte rengöringsmedel som innehåller klor, ammoniak eller blekmedel på delar i stål eller delar som ytbehandlats med metall (som till exempel är anodiserade, förnicklade eller förkromade).
- Använd inte rengöringsmedel som innehåller slipmedel eller frätande ämnen (som till exempel pulver, fläckborttagare eller stålull) på delarna i glas.
- Diska inte lösa tillbehör som hällens galler, flamspridare eller kåpor i diskmaskin.

Installation

- Denna apparat **får inte installeras** i båtar eller husvagnar.
- Apparaten får inte installeras på en sockel.
- Ta hjälp av en andra person vid installation av apparaten.
- För att undvika överhettning får man inte installera apparaten bakom dekorationsluckor eller luckor med panel.
- Innan man utför något arbete på apparaten (installation, underhållsarbete, placering eller förflyttning) ska man alltid förse sig med personlig skyddsutrustning.
- Innan man utför något arbete på apparaten ska man bryta den elektriska strömförsörjningen.
- Installation och servicearbete ska utföras av behörig personal i enlighet med gällande lagstiftning.
- Gasanslutningen ska utföras av behörig fackperson.



- Vid anslutning med slangar ska man se till att slangarnas längd inte överskrider 2 meter i utsträckt tillstånd vad gäller stålslangar och 1,5 meter i utsträckt tillstånd vad gäller gummislangar.
- Slangarna får inte komma i kontakt med rörliga delar och de får inte bli klämda.
- Vid behov ska man använda en tryckregulator som uppfyller kraven i gällande föreskrifter.
- Efter varje ingripande ska man kontrollera att åtdragningsmomentet för gaskopplingarna är mellan 10 Nm och 15 Nm.
- När installationen är avslutad ska man kontrollera att det inte förekommer läckage. Använd en tvällösning - aldrig en öppen låga - för denna kontroll.
- Den elektriska anslutningen ska utföras av behörig fackperson.
- Det är obligatoriskt att jorda apparaten enligt de anvisningar som anges i säkerhetsföreskrifterna för elsystemet.
- Använd värmetåliga kablar som tål minst 90 °C.
- Åtdragningsmomentet för skruvarna på kopplingsplintens ledningar ska motsvara 1,5-2 Nm.
- Om den elektriska anslutningskabeln behöver bytas ut ska bytet utan undantag utföras av behörig fackperson.

Vad gäller denna apparat

- Stäng av plattorna efter användning. Lita aldrig enbart på detektorn för närvaro av kokkärl.
- Var särskilt uppmärksam då barn befinner sig i närheten eftersom de inte kan se varningslamporna som indikerar restvärme. Efter användningen förblir kokzonerna mycket varma under en viss tid även om de är avstängda. Undvik att barn sätter händerna på hällen.
- Ytan i glaskeramik är mycket stöttålig, men man ska dock undvika att fasta och hårda föremål faller ner på den eftersom den kan gå sönder om föremålen är vassa.
- Ytan i glaskeramik får inte användas som avlastningsyta.



Anvisningar

- Vid repor eller sprickor, eller om glaskeramikhällens yta skulle gå sönder, ska man omedelbart stänga av apparaten. Koppla bort eltilförseln och kontakta teknisk service.
- Bärare av pacemaker eller andra liknande anordningar måste säkerställa att funktionen av deras apparater inte äventyras av det induktiva fältet, vars frekvensområde är mellan 20 och 50 KHZ.
- I enlighet med bestämmelser angående elektromagnetisk kompatibilitet tillhör spishällen med elektromagnetisk induktion grupp 2 och klass B (EN 55011).

1.2 Apparatsens syfte

- Denna apparat är avsedd att användas för tillagning av livsmedel inom hushåll. All annan användning är olämplig.
- Apparaten har inte utformats för att användas med externa timers eller system för fjärrstyrning.

1.3 Tillverkarens ansvar

Tillverkaren avsäger sig allt ansvar för skador på personer eller egendom som orsakats av:

- annan användning av apparaten än den avsedda;
- ett nonchalerande av föreskrifterna i bruksanvisningen;
- en felaktig användning av hela eller en del av apparaten;
- användning av reservdelar som inte är i original.

1.4 Denna bruksanvisning

Denna bruksanvisning utgör en del av apparaten och ska förvaras i sin helhet och alltid finnas inom räckhåll under hela apparatens livstid.

Innan man använder apparaten ska man noga läsa denna bruksanvisning.

1.5 Identifikationsdekal

På identifikationsdekalen finner man tekniska data, serienummer och märkning. Identifikationsdekalen får aldrig avlägsnas.



1.6 Bortskaffning



Denna apparat ska hanteras separat från annat avfall (direktiv 2002/95/EG, 2002/96/EG och 2003/108/EG). Denna apparat innehåller inte ämnen i sådana mängder att de kan anses farliga för hälsa eller miljö, i överensstämmelse med gällande europeiska föreskrifter.

Vid bortskaffning av apparaten:

- Kapa av nätsladden och avlägsna den tillsammans med kontakten.



Elektrisk spänning
Fara för elektrisk stöt

- Stäng av den allmänna elektriska tillförseln.
- Koppla ut nätsladden ur elsystemet.

- En apparat som inte längre används ska lämnas in till en lämplig återvinningsstation för insamling av elektriskt och elektroniskt avfall, alternativt återlämnas till återförsäljaren vid köp av en motsvarande apparat.

Vid tillverkning av apparatens emballage används återvinningsbara och icke förorenande material.

- Lämna in emballagen till lämpliga stationer för separat insamling.



Plastemballage
Fara för kvävning

- Lämna inte emballaget eller delar av det utom synhåll.
- Låt inte barn leka med plastpåsar som ingår i emballaget.



Anvisningar

1.7 Hur man läser bruksanvisningen

Följande läsanvisningar gäller för denna bruksanvisning:

Anvisningar



Allmän information om användning, säkerhet och slutgiltig bortskaffning.

Beskrivning



Beskrivning av apparaten och dess tillbehör.

Användning



Information om användning av apparaten och dess tillbehör samt råd om tillagning.

Rengöring och underhåll



Information om korrekt rengöring och underhåll av apparaten.

Installation



Information riktad till kvalificerade tekniker gällande installation, driftsättning och provkörning.



Säkerhetsanvisningar



Information



Råd

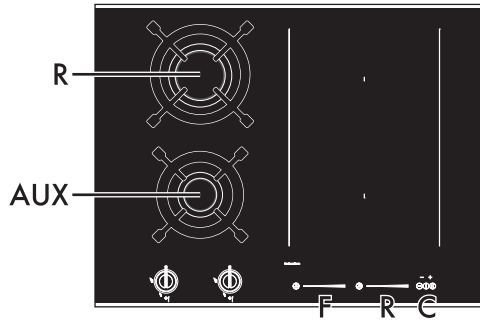
1. Serie anvisningar.

- Enskild anvisning.



2 Beskrivning

2.1 Allmän beskrivning



65 cm

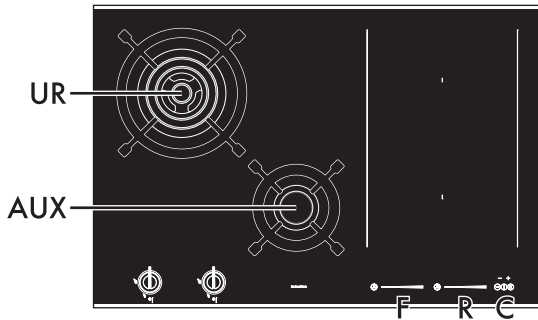
AUX = Reserv

R = Snabb

F = Kontroller främre platta

R = Kontroller bakre platta

C = Zon för allmänna kontroller



75 cm

AUX = Reserv

UR = Ultrasnabb

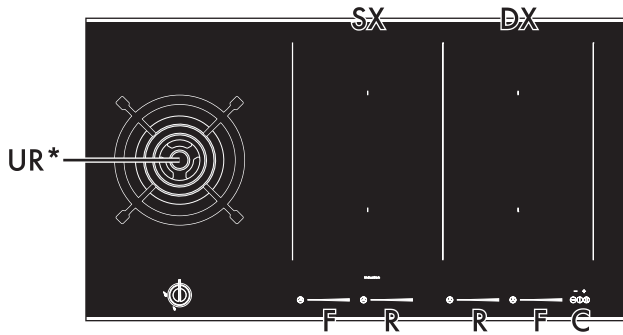
F = Kontroller främre platta

R = Kontroller bakre platta

C = Zon för allmänna kontroller



Beskrivning



90 cm

UR* = Ultrasnabb

SX = Vänster kokzon med induktion

DX = Höger kokzon med induktion

F = Kontroller främre platta

R = Kontroller bakre platta

C = Zon för allmänna kontroller

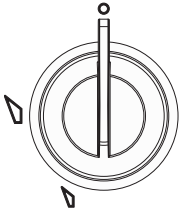


2.2 Symboler

Kokzoner med gas

- Bakre kokzon
- Främre kokzon

Vred brännare



Används för att starta och reglera hällens brännare. Tryck in och vrid vreden moturs till värdet för att tända motsvarande brännare. Vrid vreden till ett läge mellan maximal och minimal effekt för att reglera lågan. Vrid tillbaka vreden till läge för att stänga av brännarna.

Kokzoner med induktion

- On/Off-knapp: Startar och stänger av spishällen.
- Pausknapp: Avbryter tillagningen.
- Knapp för funktionsspärr: Förhindrar att man rör kontrollerna av misstag.
- Knapp för värdeökning: Ökar tillagningstiden eller tiden för timern.
- Knapp för värdeminskning: Minskar tillagningstiden eller tiden för timern.

Rullningslist: Används för att höja eller sänka effektnivån.

- Knapp för specialfunktioner: Aktiverar apparatens specialfunktioner.

Tabell över förbrukad effekt

Platta	Mått platta (mm)	Maximal förbrukad effekt (W)*	Effekt förbrukad vid Power-funktion (W)*
F - R	230 x 180	2100	3700

* dessa effektvärden är ungefärliga och kan variera beroende på vilket kärl man använder samt på de värden man har ställt in.



Beskrivning

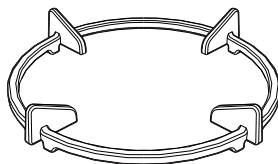
Fördelar med tillagning på induktionshäll

i Apparaten är försedd med en induktionsgenerator för varje kokzon. Varje generator under kokytan i glaskeramik bildar ett elektromagnetiskt fält som inducerar ström i kastrullens botten och därmed skapar värme. Induktionshällar överför inte värme utan genererar den direkt inne i kockärlen, tack vare de induktiva strömmarna.

- Minskad energiförbrukning i förhållande till traditionell elektrisk tillagning, tack vare den direkta överföringen av energi till kastrullen (det krävs särskilda husgeråd i magnetiserande material).
- Ökad säkerhet tack vare att energi endast överförs till kärlet som placerats på spishällen.
- Hög energioverföring från kokzonen med induktion till kastrullens botten.
- Snabb uppvärmningshastighet.
- Minskad risk för brännskador eftersom plattan värms upp endast vid kastrullens botten; mat som kokt över fastnar inte.

2.3 Tillgängliga tillbehör

Stödgaller wok



Används för wokpannor.

i Tillbehör som kan komma i kontakt med mat är tillverkade av material som uppfyller kraven i gällande föreskrifter.

i De originaltillbehör som medföljer eller som finns som tillval kan beställas från behöriga serviceverkstäder. Använd endast tillverkarens originaltillbehör.



3 Användning

3.1 Anvisningar



Felaktig användning Fara för brännskada

- Kontrollera att flamspridarna är korrekt placerade på sina platser tillsammans med tillhörande brännarlok.
- Lämna inte apparaten oövervakad i samband med tillagning som kan frigöra fetter eller oljor.
- Fetter och oljor som överhettas kan börja brinna. Var ytterst försiktig.
- Skydda händerna med värmetåliga handskar vid användning.
- Man ska inte vidröra eller rengöra hällen när den är i drift eller när indikeringslamporna för restvärme är tända.
- Ställ inte tomma kastruller eller stekjärn på tända kokzoner.
- Rör inte vid apparatens värmeelement när denna är i drift. Låt värmeelementen svalna innan eventuell rengöring.
- Aktivera funktionsspärren om det finns barn eller husdjur i närheten som kan nå spishällen.
- Efter användningen ska man stänga av kokzonerna. Dessa förblir mycket varma under en viss tid efter avstängningen. Rör inte vid spishällens ytor.



Felaktig användning Risk för skador på ytor

- Täck inte över brännarna eller hällen med stanniolark eller liknande.
- Kockärl eller grillpannor ska placeras innanför spishällens kanter.
- Använd alltid kockärl med jämn och plan botten.
- Om det kokar över eller rinner över ska man torka bort vätskan från spishällen.
- Man bör inte använda kockärl i lergods eller grytsten vid tillagning eller uppvärmning av mat.
- Använd inte spishällen om du under denna installerat en ugn och ett pyrolysprogram körs i denna.
- Undvik att fasta och tunga föremål ramlar på spishällens yta och förstör den.
- Använd inte som avlastningsyta.



Hög temperatur Fara för brand eller explosion

- Man får inte använda eller lämna kvar brännbart material i närheten av apparaten eller direkt under spishällen.
- Använd inte burkar, förslutna behållare, redskap eller kärl av plast vid tillagning.
- Vid sprickor, skador eller om det inte går att stänga av apparaten ska man koppla bort eltillförseln och kontakta kundservice.

Felfunktion

Samtliga nedanstående situationer ska hanteras som felfunktioner som måste åtgärdas:

- Köksredskapen skadas.
- Brännarna tänds inte som de ska.
- Det är svårt att få brännarna att förbli tända.
- Brännarna stängs av under användning.
- Gaskranarna är svår att vrida.

Om apparaten inte fungerar korrekt ska man kontakta en lokal auktoriserad serviceverkstad.

3.2 Försiktighetsåtgärder

Gasläckor kan orsaka explosion.

Om man känner gaslukt eller om det förekommer felfunktion för gasanordningen:


- Stäng omedelbart gastillförseln eller stäng ventilen till gastuben.
- Släck omedelbart alla öppna lågor och cigaretter.
- Aktivera inga strömbrytare eller apparater och dra inte ut några elkontakter. Använd inte telefoner eller mobiltelefoner inne i byggnaden.
- Öppna fönstren och vädra ut rummet.
- Kontakta kundservice eller gasleverantören.

3.3 Första användningstillfället

1. Avlägsna eventuell skyddsfilm från apparatens in- och utsida samt från tillbehören.
2. Avlägsna eventuella etiketter (med undantag av dekalen med tekniska data) från tillbehören.
3. Ta ut och rengör alla apparatens tillbehör (se 4 Rengöring och underhåll).




3.4 Användning av gasbrännare

Alla hällens kontrollknappar och vred är grupperade på frontpanelen. Intill varje vred visas motsvarande brännare. Apparaten är utrustad med en elektronisk tändningsanordning. Tryck in vredet och vrid det moturs till symbolen för maximal låga tills brännaren tänds. Vrid vredet till  om inte brännaren tänds inom 15 sekunder. Vänta i 60 sekunder innan du försöker tända den igen. Håll vredet intryckt några sekunder efter tändning så att termoelementet värms upp.

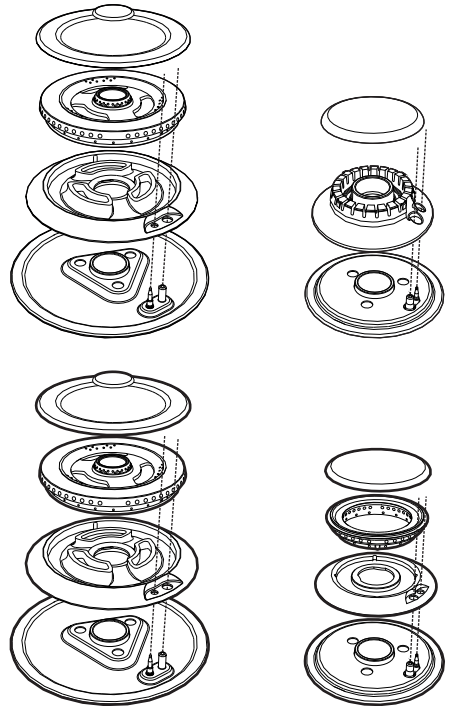
Det kan hända att brännaren slocknar när du släpper vredet, vilket innebär att termoelementet inte värmts upp tillräckligt. Vänta en liten stund innan du försöker igen. Håll vredet intryckt längre.



Om lågan slocknar av misstag finns det en säkerhetsmekanism som spärrar gastillförseln, även om kranen är öppen. Vrid vredet till  igen och vänta 60 sekunder innan du försöker tända lågan igen.

Rätt placering av brännarlock och flamspridare

Innan man tänder hällens brännare ska man kontrollera att flamspridarna är korrekt placerade tillsammans med tillhörande brännarlock. Se noga till att brännarnas hål hamnar rätt i förhållande till tändstiften och termoelementen. Kontrollera vidare att flamspridarnas kopplingar fästs korrekt i brännarens hål.

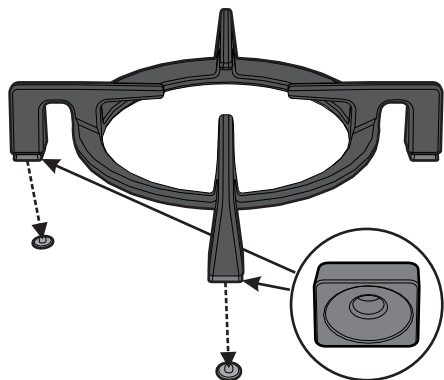




Användning

Korrekt placering av galler

Under gallren sitter konkava silikongummin som ska centreras på tillhörande fäststift på hällen.



Kontrollera att gallren är centrerade på tillhörande brännare utan att de sistnämnda blir upphöjda eller böjda; i sådant fall ska man göra om positioneringen.

Om man upptäcker att en kastrull är instabil ska man kontrollera att gallren inte placerats felaktigt.

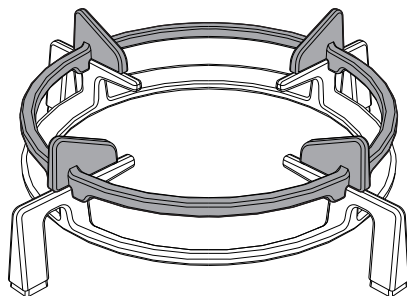
Kokkärlens diameter



- **AUX:** mellan 8 och 18 cm.
- **R:** mellan 20 och 26 cm.
- **UR:** mellan 20 och 30 cm.

Stödgaller

Stöd gallret ska placeras på hällens galler. Kontrollera att det är korrekt placerat.



Användning av grillpanna

När man ska använda grillpanna ska man ta hänsyn till följande:

- grillpannan får föruppvärmas på brännarens högsta effekt under maximalt 10 minuter.
- vi rekommenderar att man ställer in tillagning av maten på en lägre effekt;
- var noga att brännarens lågor inte slår ut från grillpannans kanter;
- håll ett avstånd på 150 mm mellan sidoväggen och kanten på grillpannan;
- placera inte grillpannan på flera brännare samtidigt.



3.5 Användning av induktionsplattor



Vid den första anslutningen till elnätet genomgår hällen automatiskt en funktionskontroll och alla indikeringslampor tänds i några sekunder.

Alla hällens kontrollknappar och vred är grupperade på frontpanelen. Användningen av induktionshällen sker via sensorknapparna Touch-Control. Rör lätt vid en symbol på ytan i glaskeramik. Varje korrekt tryckning bekräftas av en ljudsignal.

Kärl som kan användas vid tillagning med induktion

De kärl som används vid tillagning med induktion måste vara av metall, ha magnetiska egenskaper och en tillräckligt stor botten.

Lämpliga kärl:

- Kärl i emaljerat stål med tjock botten.
- Gjutjärnskärl med emaljerad botten.
- Kärl i rostfritt stål i flera lager, ferritiskt rostfritt stål och aluminium med särskild botten.

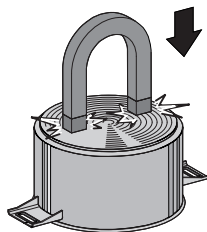
Ej lämpliga kärl:

- Kärl av stål, rostfritt stål, aluminium, värmeresistent glas, trä, keramik och terracotta.

För att kontrollera om kärlet är lämpligt räcker det att föra en magnet intill kärlets botten: om magneten dras till kärlet är det lämpligt för induktionshällen.

Om man inte har någon magnet kan man hålla i en liten mängd vatten i kokkärlet, placera det på kokzonen och slå på

plattan. Om symbolen  visas på displayen betyder det att kärlet inte är lämpligt.



Använd endast kärl vars botten är helt plan och som är särskilt avsedda för induktionshällar. Om man använder kokkärlet med oregelbunden botten kan det äventyra systemets uppvärmningsfunktion och hindra avkänningen av kokkärlet på plattan.

Minsta diameter på kokkärlet

Platta	minsta Ø (cm)	rekommenderad Ø (cm)
F - R	9	11,5
Multizone	2 x 11 1 x 22	2 x 13,5 1 x 24,5




Användning

Begränsning av tillagningens längd

Spishällen har en automatisk anordning som begränsar funktionstiden.

Såvida man inte ändrar inställningarna för kokzonen beror den maximala funktionstiden för varje enskild kokzon på den effektnivå som valts.

När anordningen för begränsning av drifttid aktiveras stängs kokzonen av. En kort signal

ljuder och symbolen  visas på displayen om kokzonen är varm.

Effektnivå	Maximal tid för tillagning
1	8 ½ timme
2	6 ½ timme
3	5 ½ timme
4	4 ½ timme
5	3 ½ timme
6	2 ½ timme
7	2 ½ timme
8	2 timmar
9	1 ½ timme

Överhettningsskydd

Om man använder spishällen på full effekt under en längre tid kan elektroniken uppvisa svårighet att kylas av om rumstemperaturen är hög.

För att undvika att det i elektroniken skapas alltför höga temperaturer sänks effekten för kokzonen automatiskt.



Effektnivåer

Effekten för kokzonen kan justeras till olika nivåer. I tabellen finns anvisningar för olika typer av tillagning.

Effektnivå	Lämplig för:
0	Läge OFF
1 - 2	Tillagning av mindre mängder mat (minsta effekt)
3 - 4	Tillagning
5 - 6	Tillagning av stora mängder mat, grillning av större stycken
7 - 8	Grillning, fritering med mjöl
9	Grillning
p *	Steka/bryna, koka (maximal effekt)

* se Power-funktion

Start/avstängning av spishällen

För att starta hällen ska man hålla **On/Off**-knappen  intryckt i minst 1 sekund. För att stänga av hällen håller man **On/Off**-knappen intryckt i  minst 2 sekunder.



Spishällen stängs av automatiskt efter några sekunder om man inte väljer ett effektvärde.



Automatisk aktivering av kokzon

Efter att man aktiverat spishällen:

- Placera ett kokkärl (som är lämpligt för tillagning med induktion och som inte är tomt) på den kokzon du avser använda.



Displayen för den kokzon man använder tänds och det effektvärde som visas


motsvarar .



Inställning av kokzon

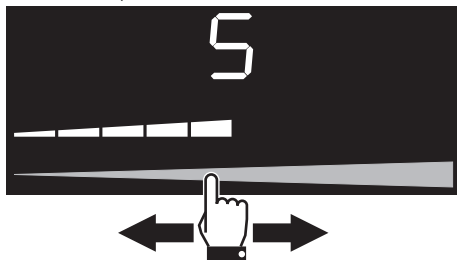
Efter att man aktiverat spishällen:

1. Placera ett finger till vänster på rullningslisten för den kokzon du ska använda.



Displayen för den kokzon man använder tänds och ett effektvärde motsvarande  visas.

2. Dra fingret åt höger eller vänster på rullningslisten för att välja effekt för tillagningen, från  till , eller aktivera Power-funktionen (se "Power-funktion").



Displayen för den kokzon man använder visar det effektvärde för tillagning som har ställts in.


Avstängning av kokzon

1. Dra fingret åt vänster till slutet av rullningslisten för den kokzon du vill stänga av.



Displayen för den kokzon man använder slocknar.



För att stänga av alla zonerna samtidigt ska man hålla knappen On/Off  intryckt i minst 2 sekunder.



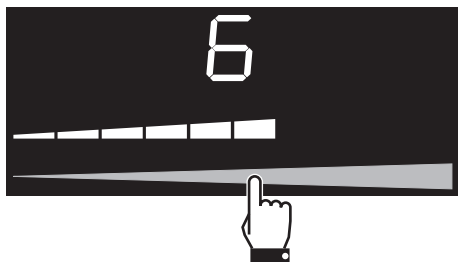
Användning

Snabbval

i Med denna funktion kan man snabbt ställa in plattorna till önskad effekt.

Efter att man aktiverat spishällen:

1. Placera ett finger vid önskad effekt på rullningslisten för den kokzon du vill använda.



2. Dra fingret åt höger eller vänster för att välja önskad effekt för tillagning.

Power-funktion

i Med hjälp av denna funktion kan man använda den maximala effekt kokzonen kan sända ut.

Efter att man aktiverat spishällen:

1. Placera ett finger till vänster på rullningslisten för den kokzon du ska använda.



Displayen för den kokzon man använder tänds och ett effektvärde motsvarande **i** visas.

2. Dra fingret åt höger på rullningslisten för att välja Power-funktionen.



Displayen för den kokzon man använder visar ett värde motsvarande **P**.

Man kan aktivera Power-funktionen i snabbt läge.

- Efter att man har startat hällen ska man placera ett finger längst till höger på rullningslisten för den kokzon man vill använda.



Power-funktionen är aktiverad max 10 minuter varefter effektnivån automatiskt sänks till 9.

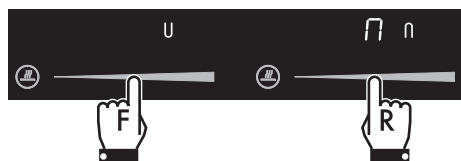


Funktionen Multizone

i Med denna funktion kan man styra två kokzoner samtidigt (främre och bakre) när man använder kokkärl som fiskgrytor eller rektangulära kärl.

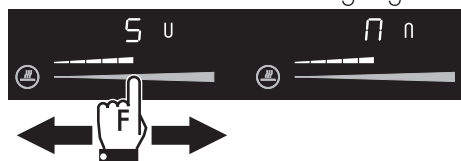
Efter att man aktiverat spishällen:

1. Placera på samma gång ett finger på rullningslisten till vänster och ett finger på rullningslisten till höger för de kokzoner du vill använda.



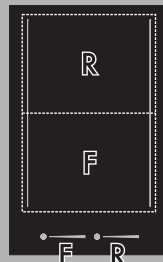
Displayen för kokzonerna tänds: Displayen till vänster visar symbolen "master" **U** medan displayen till höger visar texten **n n** följt av symbolen "slave" **n**.

2. Använd rullningslisten till vänster för att ställa in önskad effekt för tillagning.



Samma värden ställs in för båda kokzoner.

i Funktionen Multizone kan endast aktiveras mellan kokzoner som är kopplade till varandra vertikalt (**F** och **R**).



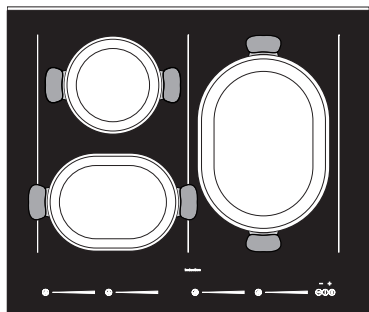
i Denna funktion styr automatiskt en jämn fördelning av effekten på båda de aktuella kokzonerna.

i När funktionen Multizone är aktiv kan man inte aktivera Powerfunktionen på de aktuella zonerna.

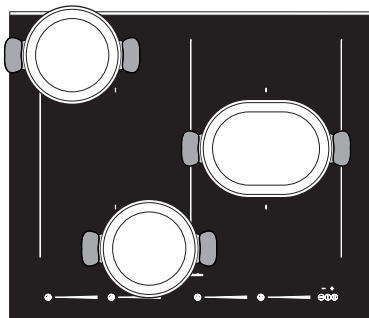


Användning

Om man använder stora, ovala eller avlånga kärl ska man noga se till att de placeras mitt på kokzonen.

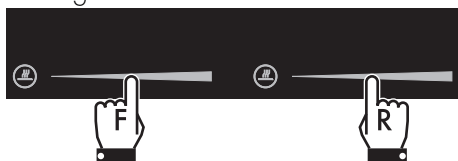


Exempel på korrekt placerade kärl



Exempel på INKORREKT placerade kärl

För att inaktivera funktionen Multizone: placera på samma gång ett finger till vänster på rullningslisten och ett finger till höger på rullningslisten för de kokzoner du vill stänga av.



Tillagningstabell

I följande tabell står effekt som kan ställas in och för varje värde indikeras den typ av livsmedel som ska tillagas. Värdena kan variera enligt livsmedlens kvantitet och konsumentens smak.

Effektnivå	Lämplig för:
1 - 2	Värma mat, behålla små mängder vatten kokande, vispa såser med äggulor eller smör.
3 - 4	Tillaga fasta och flytande livsmedel, hålla vatten kokande, tina djupfrost livsmedel, tillaga omeletter med 2-3 ägg, tillaga rätter med frukt och grönsaker och andra typer av tillagning
5 - 7	Tillaga kött, fisk och grönsaker i vatten, maträtter med mer eller mindre vatten, göra marmelad o.s.v.
8-9	Tillaga kött och fisk, biffar, lever, bryna kött och fisk, koka ägg o.s.v.
p	Friterar pommes frites i olja etc., få vatten att koka snabbt.



Restvärme



Felaktig användning Fara för brännskada

- Var särskilt uppmärksam då barn befinner sig i närheten eftersom de har svårt att se varningslamporna som indikerar restvärme. Efter användningen förblir kokzonerna mycket varma under en viss tid även om de är avstängda. Undvik att barn sätter händerna på spishällen.

När man stängt av kokzonen visas

symbolen  på displayen så länge

kokzonen fortfarande är varm. När temperaturen sjunker under 40°C upphör symbolen att visas.

Funktionen Melting




Med denna funktion kan man tina maträtter.

För att aktivera Melting-funktionen ska man, efter att ha startat hällen:

1. Tryck på knappen för specialfunktioner  för önskad kokzon en gång. Displayen visar texten  följt av symbolen .

För att stänga av Melting-funktionen:

- Trycka på knappen för specialfunktioner  tre gånger.

Värmehållning-funktion




Med denna funktion kan man hålla redan tillagad mat varm.

För att aktivera Värmehållning-funktionen ska man, efter att ha startat hällen:

1. Trycka på knappen för specialfunktioner  för önskad kokzon två gånger. Displayen visar texten  följt av symbolen .

För att stänga av Värmehållning-funktionen:

- Tryck på knappen för specialfunktioner  två gånger.

Funktionen Simmering




Med denna funktion kan man hålla vätskan i kastrullen kokande.

För att aktivera Simmering-funktionen ska man, efter att ha startat hällen:

1. Trycka på knappen för specialfunktioner  för önskad kokzon tre gånger. Displayen visar texten  följt av symbolen .

För att stänga av Simmering-funktionen:

- Tryck på knappen för specialfunktioner  en gång.



Användning

Pausfunktion



Med denna funktion kan man avbryta driften av alla kokzoner.

För att aktivera pausfunktionen ska man, efter att ha startat minst en kokzon:


- Hålla pausknappen  intryckt. Displayen visar en lysdiod ovanför pausknappen  och texten  visas på displayerna för alla kokzoner.



Alla hällens knappar stängs av, med undantag av knappen för funktionsspärr.

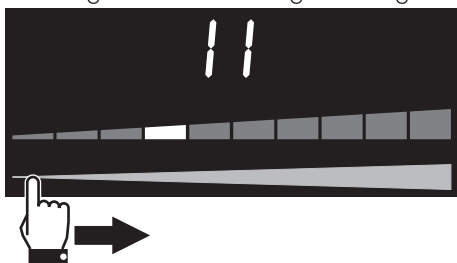
Alla kokzoner stängs av.

För att stänga av pausfunktionen:

1. Tryck på knappen .

Displayen för kokzonen längst till höger visar en animering under ett par sekunder.

2. Placera ett finger till vänster på rullningslistan och dra fingret åt höger.




Om man inte trycker på någon knapp inom 5 sekunder stängs hällen av automatiskt.

Funktionsspärr



Med denna funktion kan man inaktivera alla displayens knappar i syfte att skydda barn eller skydda mot oönskade knapptryckningar.



För att aktivera funktionsspärren ska man, efter att ha startat hällen:

- Hålla knappen för funktionsspärr  intryckt i 3 sekunder. Displayen visar en lysdiod ovanför knappen för funktionsspärr .



Ett tillfälligt strömavbrott stänger inte av funktionsspärren.

För att stänga av funktionsspärren ska man:

- Hålla knappen för funktionsspärr  intryckt i 3 sekunder. Lysdioden ovanför knappen för funktionsspärr  slocknar.





Timer



Med denna funktion kan man programmera en timer som i sin tur aktiverar en ljudsignal när den tid man har ställt in passerat.



För att aktivera timern ska man, efter att ha startat hällen:

1. Trycka in timerns knappar  och  samtidigt.



Displayen visar tidsindikeringen .

Timer-symbolen  nedanför

tidsindikeringen visar att funktionen har aktiverats.


2. Tryck på timer-knapparna  eller  för att programmera timern (håll knapparna intryckta för snabbare bläddring).

Displayen är inställd till "minuter.sekunder".




Den första gången man trycker på timer-knappen  ställs 1 minut in .

Man kan ställa in en kortare tid än en minut:

- Tryck på timer-knappen  1-5 gånger för att välja en kortare tid än en minut (från  till  sekunder).

Varje gång man trycker på timer-knappen  minskar tiden med 10 sekunder.

Om inställningen överskrider 9 minuter

 aktiveras texten  nedanför tidsindikeringen och displayen ställs in till "timmar.minuter"  (upp till maximalt tillåten tid på 1 timme och 59 minuter).

3. Timern startar ett par sekunder efter det senaste valet.



Minuträknaren avbryter inte funktionen för kokzonerna utan aviserar endast användaren när de inställda minuterna har förflutit.



Timern kan aktiveras både när kokzonerna är tända och släckta.


När den programmerade tiden har passerat aktiveras en ljudsignal för att uppmärksamma användaren.

4. För att stänga av ljudsignalen trycker man på timer-knapparna  eller .

Avstängning av timer


För att stänga av timern i samband med nedräkningen:

1. Tryck på On/Off-knappen .

Lysdioden ovanför On/Off-knappen  tänds.

2. Tryck in timerns knappar  och  samtidigt.

Nedräkningen avbryts.

3. Håll timer-knappen intryckt  tills nedräkningen har nollställts.





Användning

Tidsinställd tillagning



i Med denna funktion kan man programmera en automatisk avstängning av varje enskild kokzon vid slutet av en viss tidsperiod.

För att aktivera funktionen för tidsinställd tillagning ska man, efter att ha startat minst en kokzon:




1. Trycka in timerns knappar  och  samtidigt.

Displayen visar tidsindikeringen .

Timer-symbolen  vid sidan om effektvärdet för plattan visar att funktionen är aktiverad.

2. Tryck på timer-knapparna  och  för att programmera en tidsinställd tillagning (håll knapparna intryckta för snabbare bläddring).

Displayen är inställd till "minuter.sekunder". Om inställningen överskrider 9 minuter

 aktiveras texten  nedanför tidsindikeringen och displayen ställs in till "timmar.minuter"  (upp till maximalt tillåten tid på 1 timme och 59 minuter).

3. Den tidsinställda tillagningen startar ett par sekunder efter det senaste valet.


När den programmerade tiden har passerat aktiveras en ljudsignal för att uppmärksamma användaren.


4. För att stänga av ljudsignalen trycker man på timer-knapparna  eller .


i Funktionen kan aktiveras för flera kokzoner samtidigt. Tidsindikeringen och den blinkande lysdioden hänvisar till den kokzon som kommer att stängas av först.

Ändring eller avstängning av tidsinställd tillagning



För att ändra den tidsinställda tillagningen i samband med nedräkningen:

1. Tryck på On/Off-knappen .

Lysdioden ovanför On/Off-knappen  tänds.


2. Tryck in timerns knappar  och  samtidigt.



Nedräkningen avbryts.

3. Tryck på timer-knapparna  och  för att ändra programmeringen för den tidsinställda tillagningen.


För att stänga av den tidsinställda tillagningen i samband med nedräkningen:

1. Tryck på On/Off-knappen .

Lysdioden ovanför On/Off-knappen  tänds.

2. Tryck in timerns knappar  och  samtidigt.

Nedräkningen avbryts.



3. Håll timer-knappen intryckt  tills nedräkningen har nollställts.



Demoläge (endast för utställning)

i I detta läge stängs apparatens värmeelement av medan kontrollpanelen förblir aktiverad.


För att aktivera demoläget:

1. Försäkra dig om att apparaten är bortkopplad från elnätet sedan minst 10-15 sekunder.
2. Koppla in apparaten till elnätet.
3. Tryck inom 2 minuter samtidigt in knappen för funktionsspärr  och pausknappen  under några sekunder tills du hör en ljudsignal.
4. Lägg ett finger på den vänstra rullningslistan och ett på den högra rullningslistan som hör till de kokzoner som är närmast kontrollzonen.



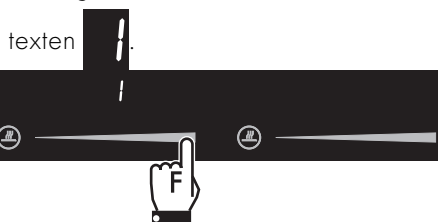
En ljudsignal aktiveras och på displayen ovanför kontrollzonen visas texten


CF6

5. Tryck in pausknappen  tills texten **_0_** visas ovanför kontrollzonen. På den vänstra rullningslistan visas


texten .

6. Lägg ett finger på den vänstra rullningslistans övre del tills du ser



7. Tryck in knappen för funktionsspärr  och pausknappen  samtidigt under några sekunder.



8. Håll knappen On/Off  intryckt under minst 1 sekund för att starta apparaten i demoläget.

i När demoläget är aktiverat kommer texten **_0_** att visas ovanför kontrollzonen under några sekunder efter att apparaten satts igång, och texten  kommer att visas på rullningslisterna.



Användning


För att stänga av demoläget:

1. Försäkra dig om att apparaten är bortkopplad från elnätet sedan minst 10-15 sekunder.
2. Koppla in apparaten till elnätet.
3. Tryck inom 2 minuter in knappen för funktionsspärr  och pausknappen  på samma gång under några sekunder tills du hör en ljudsignal.
4. Lägg ett finger på den vänstra rullningslistan och ett på den högra rullningslistan som hör till de kokzoner som är närmast kontrollzonen.



En ljudsignal aktiveras och på displayen ovanför kontrollzonen visas texten

CF6

5. Tryck in pausknappen  tills texten

_ 0 _ visas ovanför kontrollzonen. I


det vänstra kontrollfältet visas texten .

6. Lägg ett finger på den vänstra rullningslistans nedre del tills du ser

texten .



7. Tryck in knappen för funktionsspärr 

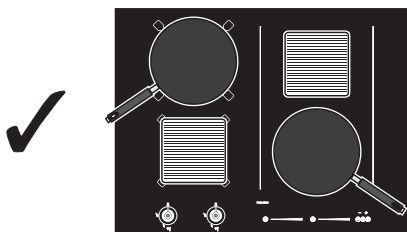
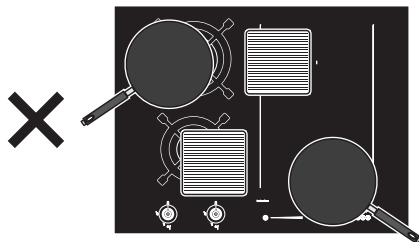
och pausknappen  samtidigt under några sekunder.

Nu är demoläget inaktiverat.



3.6 Praktiska råd

- För bästa användning av brännarna och minsta möjliga gasförbrukning bör man använda kärl med lock och vars storlek passar brännaren, för att undvika att lågan slickar sidorna. Sänk lågan när vätskan når kokpunkten så att det inte kokar över.
- Under tillagningen ska alla kärl och grillpannor (medföljer inte) placeras innanför hällens kanter i syfte att undvika brännskador eller skador på hällen.



- Kärlets botten får inte gå utanför kokzonens markerade bredd.
- Kärlet får inte placeras utanför hällens omkrets eller ovanför de främre kontrollerna.
- Vid köp av kärl ska man kontrollera om den angivna diametern syftar till botten eller kärlets övre del, då den senare nästan alltid är större än diametern på botten.
- När man förbereder rätter med lång tillagningstid kan man spara tid och energi genom att använda tryckkokare vilket dessutom gör det möjligt att bevara vitaminerna i livsmedlen.
- Försök dig om att tryckkokaren innehåller tillräckligt med vätska, eftersom överhettning orsakad av för lite vätska kan skada tryckkokaren och kokzonen.
- Om det är möjligt ska man alltid täcka kokkärlet med ett lock som passar.
- Välj en gryta som lämpar sig för den mängd mat som ska tillagas. En stor gryta som är halvtom innebär onödig energiförbrukning.



Om man använder spishällen och ugnen samtidigt kan man under vissa förhållanden överskrida den maximala gränsen för effektförbrukning som finns för själva elsystemet.



4 Rengöring och underhåll

4.1 Anvisningar



Felaktig användning
Risk för skador på ytor

- Rengör aldrig apparaten med ångstråle.
- Använd inte rengöringsmedel som innehåller klor, ammoniak eller blekmedel på delar i stål eller delar som ytbehandlats med metall (som till exempel är anodiserade, förnicklade eller förkromade).
- Använd inte rengöringsmedel som innehåller slipmedel eller frätande ämnen (som till exempel pulver, fläckborttagare eller stålull) på delarna i glas.
- Använd inte slipande eller sträva material eller vassa metallskrapor.
- Diska inte lösa tillbehör som hällens galler, flamspridare eller kåpor i diskmaskin.
- Rengör aldrig apparaten med ångstråle.
- Häll inte socker eller söta blandningar på spishällen vid tillagning.
- Placera inte material eller substanser som skulle kunna smälta (plast eller aluminiumfolie) på spishällen vid tillagning.
- Se till att hålla spishällen ren och placera inte föremål av något slag på sensorknapparna.

4.2 Rengöring av apparaten

För att bevara ytorna i gott skick ska man rengöra dem efter varje användningstillfälle, efter att de svalnat.

Vanlig daglig rengöring

Använd alltid och uteslutande särskilda produkter som inte innehåller slipmedel eller klorbaserade syror.

Häll ut medlet på en fuktig trasa och torka av ytan. Skölj omsorgsfullt och torka därefter med en mjuk trasa eller en mikrofibertrasa.

Rengör och behandla spishällen en gång i veckan. Använd en vanlig produkt för glasrengöring. Följ alltid anvisningarna från tillverkaren. Det silikon som finns i dessa produkter skapar en skyddsfilm som skyddar mot vatten och smuts. Alla fläckar stannar på skyddsfilmen och kan därmed enkelt tas bort. Torka ytan med en ren trasa. Se till att inga rester från rengöringsmedel blir kvar på ytan eftersom sådana ämnen reagerar kraftigt när spishällen sedan värms upp igen vilket kan förändra ytans struktur.



Matstänk eller rester

Undvik så långt det går att använda stålull eller vassa skrapor eftersom de skadar apparatens ytor.

Använd vanliga icke-slipande produkter och vid behov redskap av trä eller plast. Skölj omsorgsfullt och eftertorka med en mjuk trasa eller en mikrofibertrasa.

Undvik att låta sockerhaltig mat (t.ex sylt) torka fast inne i apparaten; annars riskerar man att emaljbeläggningen på apparatens insida skadas.

Eventuella ljusa spår som orsakats av kokkärl med aluminiumbotten kan torkas bort med en fuktad trasa doppad i vinäger.

Om det efter tillagningen blir kvar brända rester ska man avlägsna dem, skölja med vatten och eftertorka med en ren trasa.

Sandkorn som kan ha fallit på spishällen i samband med sköljning av sallad eller potatis kan skrapa spishällens yta när man flyttar kastrullerna.

Torka därför omedelbart bort eventuella sandkorn från spishällens yta.

Kromförändringar har ingen betydelse för glaskeramikens funktion och stabilitet. Det handlar i själva verket inte om förändringar av spishällens material, utan om matrester som inte tagits bort och som förkolnat.

Det kan uppstå **glansiga ytor** som orsakas av att kastrullernas botten gnids mot spishällen, särskilt om de kastrullerna är av aluminium, eller av användning av olämpliga rengöringsmedel. Dessa är svåra att få bort med hjälp av vanliga rengöringsprodukter. Det kan visa sig nödvändigt att rengöra flera gånger. Användning av starka rengöringsprodukter, eller friktionen med kastrullernas botten, kan med tiden repa spishällens dekorationer och bidra till att fläckar uppstår.

Spishällens galler

Ta av gallren och rengör dem i ljummet vatten med ett rengöringsmedel utan slipmedel. Var noga att avlägsna alla beläggningar. Torka dem noggrant och sätt tillbaka dem på spishällen.



Eftersom gallren ständigt kommer i kontakt med lågan kan det hända att de emaljerade ytorna som utsätts för värme mattas med tiden. Detta är helt naturligt och äventyrar inte på något sätt komponentens funktion.

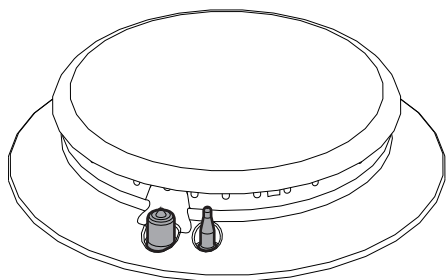


Flamspridare och brännarlock

Brännarlocken och flamspridarna kan tas av för att förenkla rengöringen. Rengör dem i varmt vatten och med icke slipande rengöringsmedel. Avlägsna varsamt alla beläggningar och låt delarna torka helt. Sätt tillbaka flamspridarna och se noga till att de placeras korrekt tillsammans med tillhörande brännarlock.

Tändstift och termoelement

För en god funktion måste tändstiften och termoelementen alltid vara rena. De ska regelbundet kontrolleras och vid behov rengöras med en fuktig trasa. Eventuella intorkade rester tas bort med en tandpetare i trä eller en nål.



4.3 Vad gör man om...

Spishällen inte fungerar:

- Kontrollera att spishällen är ansluten och att huvudströmbrytaren är tillkopplad.
- Kontrollera att inga strömbortfall förekommer.
- Kontrollera att inte säkringen gått. I sådant fall ska man byta ut säkringen.
- Kontrollera att den automatiska brytaren i hushållets elsystem inte utlösts. I sådant fall ska man aktivera brytaren igen.

Tillagningsresultaten inte är tillfredsställande:

- Kontrollera att tillagningstemperaturen inte är för hög eller för låg.

Spishällen producerar rök:

- Låt spishällen svalna och rengör den efter tillagningen.
- Kontrollera att inte maten läckt ut och använd eventuellt en större kastrull.

Säkringarna går kontinuerligt eller hushållets automatiska brytare utlöser kontinuerligt:

- Kontakta Teknisk Service eller en elektriker.

Det finns skador eller sprickor på spishällen:

- Stäng omedelbart av apparaten, koppla bort den elektriska tillförseln och kontakta kundservice.



5 Installation

5.1 Säkerhetsföreskrifter



Värmeutveckling vid drift av apparaten
Brandrisk

- Kontrollera att möbelns material är värmebeständigt.
- Kontrollera att det finns korrekta öppningar i möbeln.

Fanér, lim eller plastbeklädnad på intilliggande möbler måste vara värmebeständiga (>90°C), annars kan de med tiden bli missformade.



Minimivstånd mellan köksfläkten och spishällens yta måste minst motsvara det avstånd som anges i monteringsinstruktionerna för köksfläkten.

Man måste även respektera minimivstånden för utskärningar i ytan på den bakre sidan enligt vad som anges på monteringsritningarna.

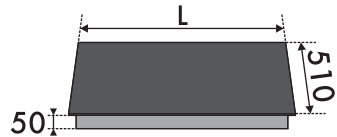
5.2 Utskärning av arbetsytan



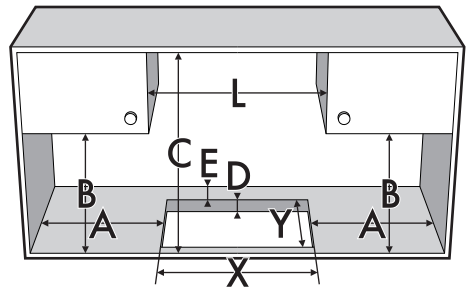
Följande ingrepp kräver mureri- och/eller snickeriarbeten som måste utföras av en behörig tekniker.

Installationen kan utföras på olika material såsom murverk, metall, solitt trä eller plastlaminerat trä under förutsättning att dessa är värmebeständiga (>90°C).

Gör en öppning i möbelns arbetsskiva med de angivna måtten (mm).



L	X	Y
650	560 ÷ 564	482 ÷ 486
750	719 ÷ 724	482 ÷ 486
900	844 ÷ 848	482 ÷ 486



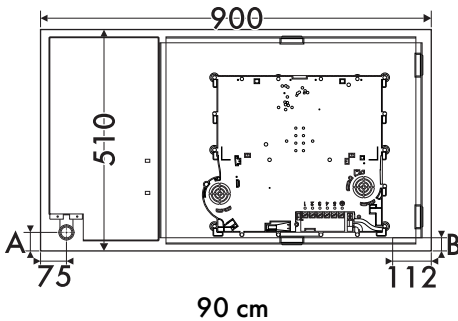
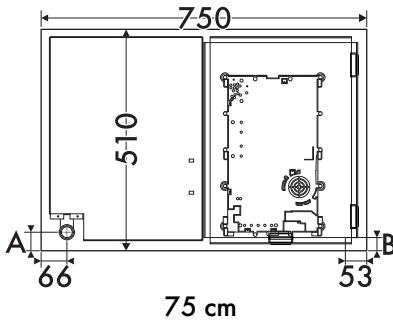
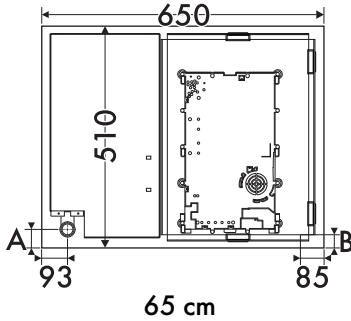
A	B	C	D	E
min. 200	min. 460	min. 750	40 ÷ 60	min. 50



Installation

Apparatens mått (mm)

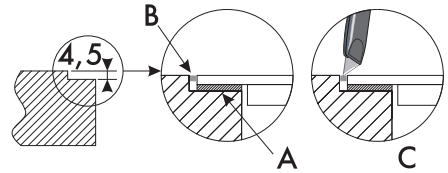
Placering av gas- och elledningar.
(vy nedifrån)



Installation med rak kant (endast version utan lister)

Efter att ha applicerat den självhäftande tätningen (A) på glasytan och efter att ha placerat och fäst spishällen ska man fylla kanterna med det isolerande silikonet (B) och torka bort eventuellt överflöd.

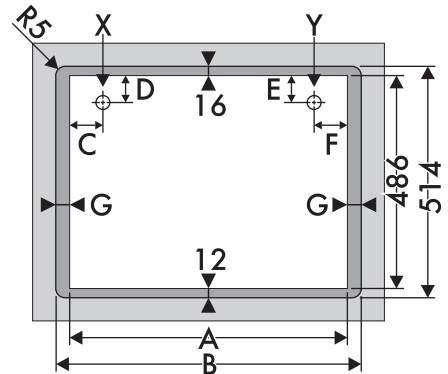
Om man behöver flytta glaskeramikhällen igen ska man skära bort silikonet med en fickkniv innan man försöker flytta den (C).



Mått rak kant med häll (mm)

X = Gasanslutning

Y = Elanslutning



A	B	C	D	E	F	G
560	654	47,5	21	20	57,5	47
724	754	53	21	20	57	15
844	904	47	23	33,5	96,5	30

A	35
B	70

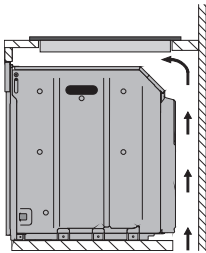


5.3 Inbyggnad

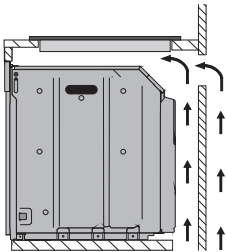
I utrymme för inbyggnad av ugn

Avståndet mellan spishällen och köksmöblerna eller inbyggnadsmöblerna måste vara sådant att en tillräcklig ventilation och tillräcklig luftutmatning kan garanteras.

Om spishällen installeras ovanpå en ugn måste man lämna ett visst utrymme mellan de båda apparaterna.



med öppning i botten



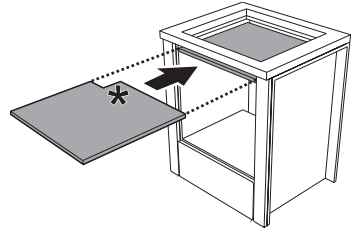
med öppning i botten och på baksidan



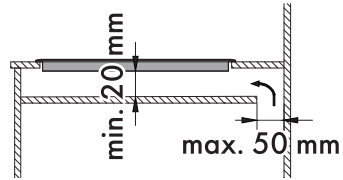
Om spishällen installeras över en ugn måste denna vara försedd med en kylfläkt.

I neutralt utrymme eller lådor

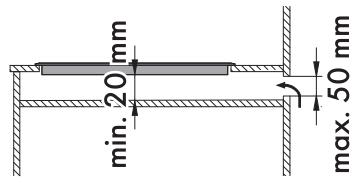
Om det finns andra möbler (sidoväggar, lådor etc.), diskmaskiner eller kylskåp under spishällen måste en dubbel botten i trä installeras, vid ett avstånd på minst **20 mm** från spishällens undersida, för att undvika oavsiktlig kontakt. Den dubbla botten ska kunna avlägsnas endast med hjälp av avsedda verktyg.



***(mm) 150 x 150**
krävs för anslutning av gas



med öppning i botten



med öppning på baksidan



Att inte installera den dubbla botten i trä utsätter användaren för risken att av misstag komma i kontakt med vassa eller varma delar.

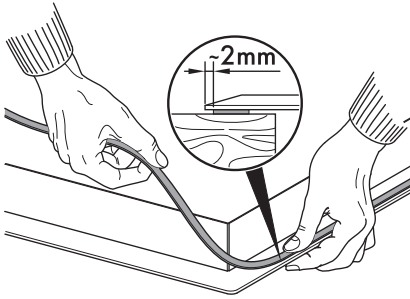


Installation

Tätning av spishällen

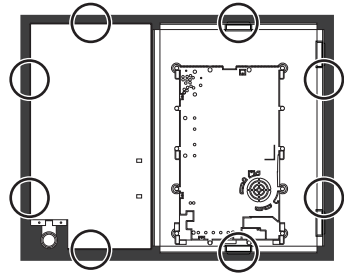
Med glashäll

Före montering ska man för att undvika att vätska tränger in mellan spishällens ram och arbetsytan sätta på den självhäftande tätningen som medföljer längs hela spishällens omkrets.

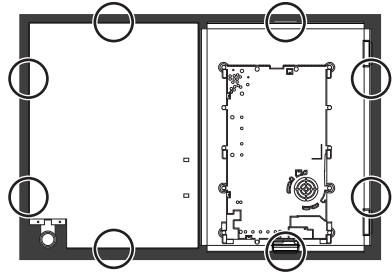


Inskärningsposition för stiften

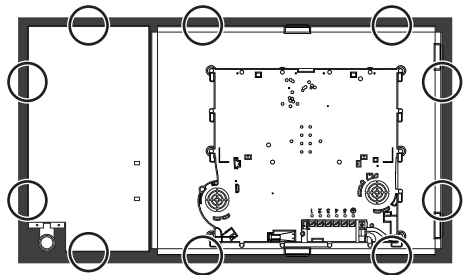
(vy nedifrån)



65 cm



75 cm

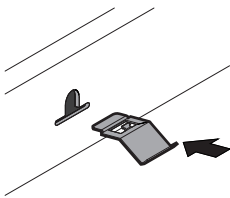


90 cm

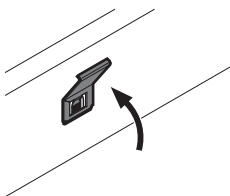
Förankringsstift

För att garantera fixering och optimal centrering ska man placera de medföljande stiften enligt vad som beskrivs nedan:

1. För in stiften och fäst dem i horisontellt läge genom att lätt trycka in dem i skåran.



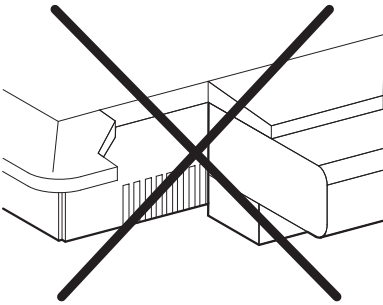
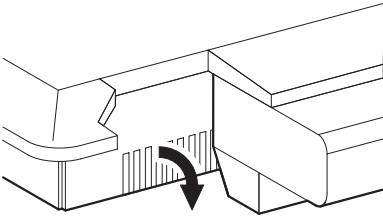
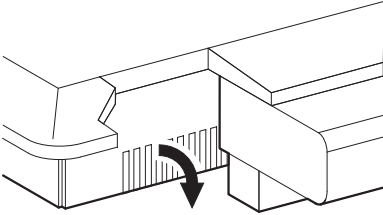
2. Vrid dem sedan uppåt för att spärra fast dem helt.





Ventilation

Nedan visas två installationsmetoder som är lämpliga för en korrekt ventilation, och ett exempel på felaktig installation som ska undvikas.



5.4 Gaskopplingar



Gasläckage Fara för explosion

- Efter varje ingripande ska man kontrollera att åtdragningsmomentet för gaskopplingarna är mellan 10 Nm och 15 Nm.
- Vid behov ska man använda en tryckregulator som uppfyller kraven i gällande föreskrifter.
- När installationen är avslutad ska man kontrollera att det inte förekommer läckage. Använd en tvållösning - aldrig en öppen låga - för denna kontroll.
- Slangarna får inte komma i kontakt med rörliga delar och de får inte bli klämda.

Allmän information

Anslutningen till gasnätet kan göras med ett kopparrör eller med en stålslang utan fogar och i enlighet med de föreskrifter som fastställts i gällande lag.

För försörjning med andra typer av gaser se kapitel "5.5 Anpassning till olika typer av gas". Gasintagets koppling har en 1/2" utvändig gänga (ISO 228-1).



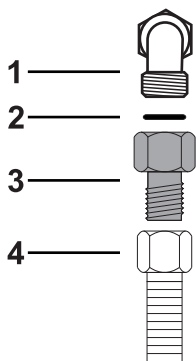
Installation

Anslutning med stålslang med konisk koppling

Anslut till gasnätet med hjälp av en stålslang utan fogar vars egenskaper uppfyller kraven i gällande föreskrifter.

Skruva noga fast kopplingen **3** vid apparatens gaskoppling **1** (1/2" gänga ISO 228-1) och placera den medföljande packningen **2** mellan de två delarna.

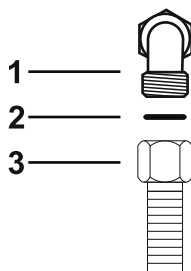
Applicera isolerande material på kopplingens gänga **3** och skruva därefter fast stålslangen **4** vid kopplingen **3**.



Anslutning med stålslang

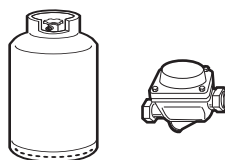
Anslut till gasnätet med hjälp av en stålslang utan fogar vars egenskaper uppfyller kraven i gällande föreskrifter.

Skruva fast kopplingen **3** på apparatens gaskoppling **1** och placera den medföljande packningen **2** mellan dessa.



Anslutning till flytande gas

Använd en tryckregulator och genomför anslutningen till behållaren i enlighet med de anvisningar som anges i gällande föreskrifter.



Matningstrycket ska överensstämja med de värden som anges i tabellen "Gastyper och ursprungsland".



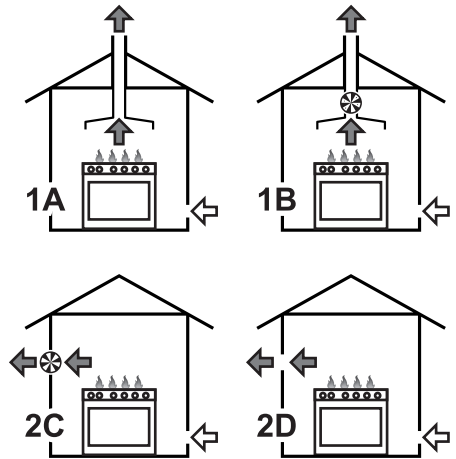
Ventilation av lokaler

Apparaten får endast installeras i lokaler med fast ventilation enligt gällande föreskrifter. Det krävs en god cirkulation i lokalen där apparaten installeras för att uppnå en jämn gasförbrukning och en tillräcklig ventilation av lokalen. Storleken på luftintagen, som skyddas av galler, måste överensstämma med gällande föreskrifter. Luftintagen ska placeras så att de inte täpps till, vare sig helt eller delvis. Lokalen ska alltid vara lämpligen ventilerad så att den värme och fukt som bildas vid matlagning kan vädras ut. I synnerhet ska man vid en längre stunds användning öppna ett fönster eller öka hastigheten för eventuella fläktar.

Utsläpp av förbränningsprodukter

Utsläppet av förbränningsprodukterna ska ske antingen med hjälp av spiskåpor anslutna till en väl fungerande skorsten med självdrag eller med hjälp av en köksfläkt. För att få ett väl fungerande ventilationssystem krävs det att man anlitar en erfaren fackman som noga kan planera och utföra installationen i enlighet med kraven i gällande föreskrifter beträffande placering och avstånd.

När installationen är avslutad bör installatören utfärda en försäkran om överensstämmelse.



- 1 Utvädring med hjälp av spiskåpa
- 2 Utvädring utan spiskåpa

- A Utvädring med hjälp av enkel skorsten med självdrag
- A Utvädring med hjälp av enkel skorsten med elfläkt
- C Utvädring direkt ut i fria luften med hjälp av elfläkt i vägg eller fönster
- D Utvädring direkt ut i fria luften via vägg

- Luft
- Förbränningsprodukter
- Elflekt



Installation

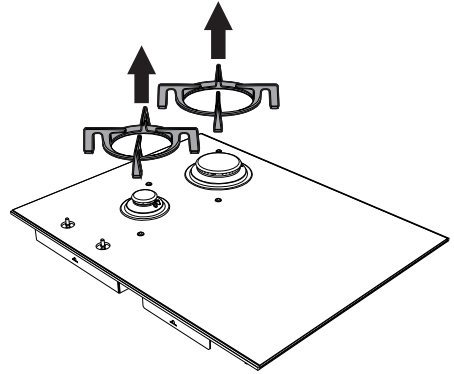
5.5 Anpassning till olika typer av gas

Vid drift med andra typer av gaser ska man byta ut munstyckena och justera primärluften. För att byta munstycken och ställa in brännarna ska man avlägsna hällen.



För att kunna byta ut munstyckena måste man ta ut apparaten från den möbel den byggts in i.

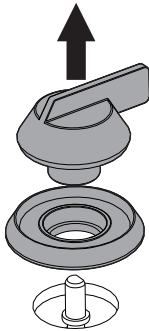
2. Avlägsna gallren från hällen.



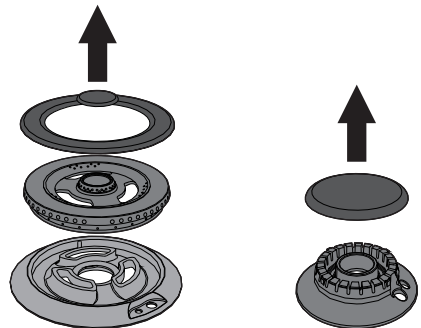
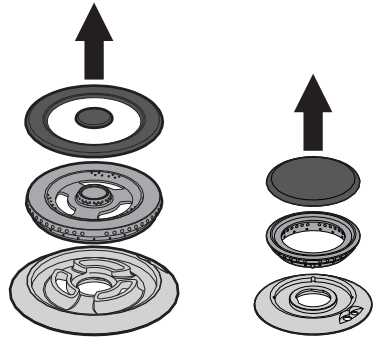
3. Avlägsna flamspridare och tillhörande brännarlock.

Avlägsna hällen

1. Dra vreden och deras rundbrickor (i förekommande fall) uppåt för att ta bort dem.

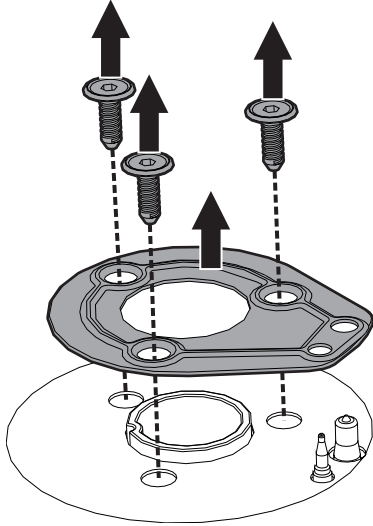


i Mellan vred och rundbricka (beroende på modell) finns en fjäder som inte visas på bilden.





4. Avlägsna hällens fästskruvar och plattorna vid alla brännarnas zoner.



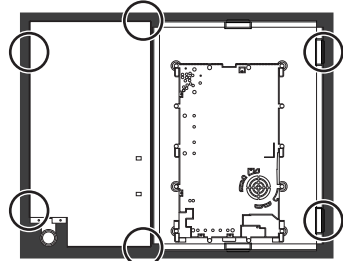
Om det finns en extra snabb brännare ska man skruva loss muttern som fäster termoelementet till hällen (CH8).



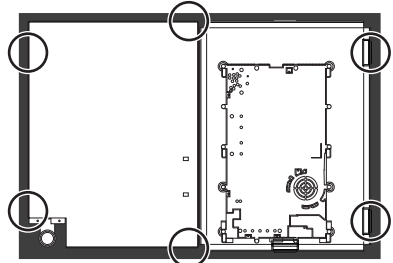
Under plattorna kan det finnas tätningar i närheten av tändstift och termoelement. Var försiktig.

5. Lossa de 6 skruvar som fäster glashällen till höljet (se bilderna nedan för att fastställa deras positioner).

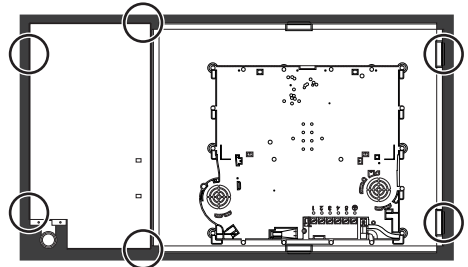
(vy nedifrån)



65 cm



75 cm

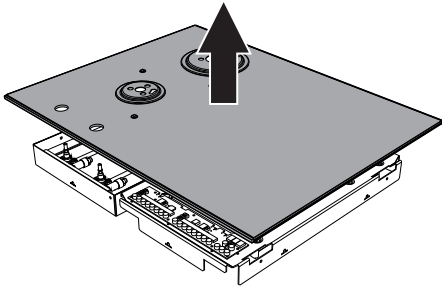


90 cm

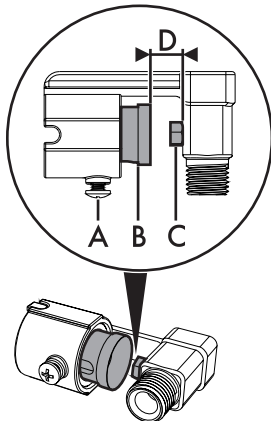


Installation

6. Ta bort glashällen.



Byte av munstycken

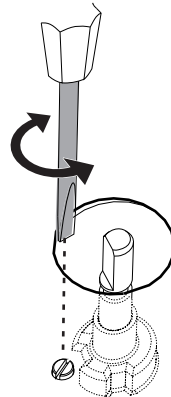


1. Lossa skruven **A** och tryck ner luftregulatoren **B** så långt det går.
2. Använd en fast nyckel för att avlägsna munstyckena **C** och montera de munstycken som passar till den nya typen av gas, enligt de anvisningar som anges i tillhörande tabeller (se "Gastyper och ursprungsland").

3. Ställ in lufflödet genom att förflytta luftreglaget **B** tills du når avståndet **D** som finns angivet i tillhörande tabell (se "Gastyper och ursprungsland").
4. När man har justerat alla brännare ska man montera apparaten igen.

Inställning av lägsta effekt för metangas eller stadsgas

1. Tänd brännaren och vrid den till minimiläge.
2. Ta bort gaskranens vred och vrid justerskruven vid sidan om kranens stång (beroende på modell) tills korrekt minimiläge erhålls.
3. Montera tillbaka vredet och kontrollera att brännarens låga är stabil.
4. Vrid snabbt vredet från högsta till lägsta effekten; lågan ska inte slockna.
5. Upprepa momentet på alla gaskranar.



Munstyckets åtdragningsmoment får inte vara mer än 3 Nm.



Inställning av lägsta effekt för flytande gas

Vrid skruven som sitter vid sidan om kranens stång medurs och dra åt den helt.



Efter anpassning till en annan gas än den apparaten ställts in för i fabriken ska man byta ut etiketten för gasanvändning som sitter på apparaten mot en etikett som överensstämmer med den nya gasen. Etiketten finns i påsen tillsammans med munstyckena (i förekommande fall).

Smörjning av gaskranar

Med tiden kan det hända att gaskranarna blir svåra att vrida och fastnar. Rengör dem invändigt och byt ut smörjfettet.



Smörjningen av gaskranarna ska utföras av en specialiserad tekniker.

Återmontering av häll

När munstyckena har bytts ska hällen monteras tillbaka enligt nedanstående:

1. Använd gasbrännarna som referens och sätt tillbaka glashällen på höljet.
2. Sätt tillbaka tätningarna i närheten av tändstift och termoelement på samtliga brännare.
3. Sätt tillbaka plattorna på respektive brännare och fäst dem med de 3 skruvarna (per brännare) som togs bort tidigare.
4. I förekommande fall ska man skruva fast muttern på tändstiftet till den extra snabba brännaren.
5. Fäst glashällen till höljet med hjälp av de 6 skruvar som togs bort tidigare (se punkt 5 i avsnittet "Avlägsna hällen" för att fastställa positionen).
6. Sätt in apparaten i möbeln.
7. Sätt tillbaka flamspridare och brännarlock på respektive brännare.
8. Sätt tillbaka gallren på glashällen.
9. Sätt tillbaka vreden och rundbrickorna (i förekommande fall) på kranarnas stänger.



Installation

Gastyper och ursprungsland

Typ av gas	IT	GB	IE	FR	BE	DE	AT	NL	ES	PT	SE	RU	DK	PL	HU
1 Metangas G20															
G20 20 mbar	•	•				•	•		•	•	•	•	•	•	
G20/25 20/25 mbar				•											
2 Metangas G20															
G20 25 mbar															•
3 Metangas G25															
G25 25 mbar								•							
G25.3 25 mbar								•							
4 Metangas G25.1															
G25.1 25 mbar															•
5 Metangas G25															
G25 20 mbar					•										
6 Metangas G2.350															
G2.350 13 mbar														•	
7 Flytande gas G30/31															
G30/31 28/37 mbar		•	•						•			•			
G30/31 30/37 mbar	•									•					
G30/31 30/30 mbar								•			•		•		
8 Flytande gas G30/31															
G30/31 37 mbar															•
9 Flytande gas G30/31															
G30/31 50 mbar					•	•									
10 Stadsgas G110															
G110 8 mbar	•										•		•		



Beroende på installationsland kan de typer av gaser som finns tillgängliga variera. Se numret i rubriken för att via "Tabeller över egenskaper för brännare och munstycken" erhålla korrekta värden.



Tabeller över egenskaper för brännare och munstycken

1	Metangas G20 - 20 mbar	AUX	R	UR	UR*
	Nominell termisk effekt (kW)	1.1	3.1	3.3	6.0
	Munstyckets diameter (1/100 mm)	76	126	130	175
	Reducerad effekt (W)	400	900	1600	1800
	Primärluft (mm)	1	1	0,5	1
2	Metangas G20 - 25 mbar	AUX	R	UR	UR*
	Nominell termisk effekt (kW)	1.1	3.1	3.3	6.0
	Munstyckets diameter (1/100 mm)	73	120	123	165
	Reducerad effekt (W)	400	900	1600	1800
	Primärluft (mm)	1	1	1	0.5
3	Metangas G25/G25.3 - 25 mbar	AUX	R	UR	UR*
	Nominell termisk effekt (kW)	1.1	3.0	3.3	6.0
	Munstyckets diameter (1/100 mm)	76	126	135	185
	Reducerad effekt (W)	400	900	1600	1800
	Primärluft (mm)	1	1	0,5	0.5
4	Metangas G25.1 - 25 mbar	AUX	R	UR	UR*
	Nominell termisk effekt (kW)	1.1	3.1	3.3	6.0
	Munstyckets diameter (1/100 mm)	76	135	140	190
	Reducerad effekt (W)	400	900	1600	1800
	Primärluft (mm)	1	1	1	0.5
5	Metangas G25 - 20 mbar	AUX	R	UR	UR*
	Nominell termisk effekt (kW)	1.1	3.1	3.3	6.0
	Munstyckets diameter (1/100 mm)	82	140	145	200
	Reducerad effekt (W)	400	900	1600	1800
	Primärluft (mm)	1	1	0.5	0.5
6	Metangas G2.350 - 13 mbar	AUX	R	UR	UR*
	Nominell termisk effekt (kW)	1.1	3.1	3.3	6.0
	Munstyckets diameter (1/100 mm)	100	175	180	280
	Reducerad effekt (W)	400	900	1600	1800
	Primärluft (mm)	1	1	2	3



Installation

7	Flytande gas G30/31 - 30/37 mbar	AUX	R	UR	UR*
	Nominell termisk effekt (kW)	1.1	3.1	3.3	6.0
	Munstyckets diameter (1/100 mm)	48	85	87	115
	Reducerad effekt (W)	400	1100	1800	1800
	Primärluft (mm)	1.5	8	1.5	12
	Nominell effekt G30 (g/h)	73	225	240	436
	Nominell effekt G31 (g/h)	71	221	236	429
8	Flytande gas G30/31 - 37 mbar	AUX	R	UR	UR*
	Nominell termisk effekt (kW)	1.1	3.1	3.3	6.0
	Munstyckets diameter (1/100 mm)	48	80	82	110
	Reducerad effekt (W)	450	1100	2000	1800
	Primärluft (mm)	1.5	10	2	12
	Nominell effekt G30 (g/h)	73	225	240	436
	Nominell effekt G31 (g/h)	71	221	236	429
9	Flytande gas G30/31 - 50 mbar	AUX	R	UR	UR*
	Nominell termisk effekt (kW)	1.1	3.1	3.3	6.0
	Munstyckets diameter (1/100 mm)	42	76	76	102
	Reducerad effekt (W)	450	1100	1800	1800
	Primärluft (mm)	1	2	1	2.5
	Nominell effekt G30 (g/h)	80	225	240	436
	Nominell effekt G31 (g/h)	79	221	236	429
10	Stadsgas G110 - 8 mbar	AUX	R	UR	UR*
	Nominell termisk effekt (kW)	1.1	3.0	3.1	3.8
	Munstyckets diameter (1/100 mm)	132	250	250	310
	Reducerad effekt (W)	400	900	1400	1400
	Primärluft (mm)	1	1	1.5	1.5

De munstycken som ej medföljer finns tillgängliga via behöriga serviceverkstäder.



5.6 Elektrisk anslutning



Elektrisk spänning Fara för elektrisk stöt

- Den elektriska anslutningen ska utföras av behörig fackperson.
- Bär personlig skyddsutrustning.
- Det är obligatoriskt att jorda apparaten enligt de anvisningar som anges i säkerhetsföreskrifterna för elsystemet.
- Stäng av den allmänna elektriska tillförseln.
- Dra aldrig i sladden för att dra ut kontakten.
- Använd värmetåliga kablar som tål minst 90 °C.
- Åtdragningsmomentet för skruvarna på kopplingsplintens ledningar ska motsvara 1,5-2 Nm.
- **Om den elektriska anslutningskabeln behöver bytas ut ska bytet utan undantag utföras av behörig fackperson.**

Allmän information

Kontrollera att egenskaperna för elnätet är lämpliga i förhållande till de värden som anges på dekalen.

Identifikationsdekalen med tekniska data, serienummer och märkning har placerats väl synlig på apparaten.

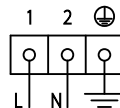
Dekalen får aldrig avlägsnas.

Sörj för jordning med hjälp av en kabel som är minst 20 mm längre än de andra.

Apparaten får användas i följande lägen:

Modeller på 65 - 75 cm:

- **220-240 V 1N~ (default)**



Kabel med **tre poler 3 x 1,5 mm²**.



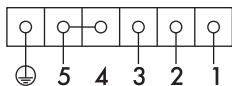
De värden som anges gäller tvärsnittet för den invändiga ledningen.



Installation

Modeller på 90 cm:

- **380-415 V 3N~ (default)**

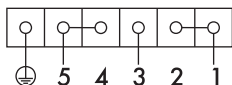


Kabel med **fem poler** 5 x 2,5 mm².

Om man byter ut kabeln kan apparaten även fungera på följande sätt:

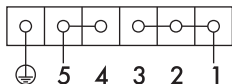
* använd den medföljande klämman.

- **380-415 V 2N~ / 220-240 V 3~**



Kabel med **fyra poler*** 4 x 4 mm².

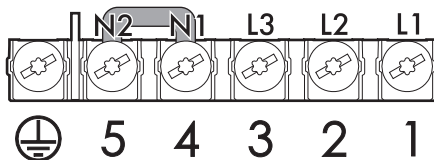
- **220-240 V 1N~**



Kabel med **tre poler*** 3 x 6 mm².

Schemat nedan visar kopplingsplinten sedd underifrån, utan några kablar anslutna.

Kopplingen mellan klämmorna **4** och **5** får aldrig saknas.



Fast anslutning

Installera en flerpoleg brytare på linjen för tillförsel, i enlighet med installationsföreskrifterna.

Brytaren ska placeras i närheten av apparaten och på ett sådant sätt att man lätt kommer åt den.



De värden som anges gäller tvärsnittet för den invändiga ledningen.



Anslutning med kontakt och uttag

Kontrollera att kontakten och uttaget är av samma typ.

Undvik att använda adapttrar eller shuntar eftersom de kan förorsaka överhettning och förbränning.



För elkabeln genom möbelns baksida. Se till att den inte kommer i kontakt med spishällens undersida eller en eventuell ugn som monterats under spishällen.



Var uppmärksam om du ansluter ytterligare elektriska apparater. Anslutningskablar får inte komma i kontakt med varma kokzoner.

Provkörning

När man slutfört installationen ska man göra en kort provkörning. Om apparaten inte fungerar ska man först försäkra sig om att man följt anvisningarna korrekt, därefter koppla bort apparaten från elnätet och kontakta kundservice.

5.7 För installatören

- Kontakten ska vara lättåtkomlig efter installationen. Nätkabeln får inte vikas eller snurras.
- Apparaten ska installeras i enlighet med aktuella installationsscheman.
- Man får inte försöka att lossa eller belasta kopplingens gängade vinkeldel. Man riskerar då att skada denna del av apparaten vilket kan ogiltigförklara tillverkarens garanti.
- Använd vatten och tvål på alla kopplingar för att kontrollera om det förekommer gasläckor. Använd **INTE** öppen låga för att kontrollera om det förekommer läckage.
- Tänd alla brännare både enskilt och alla tillsammans för att kontrollera att gasventil, brännare och tändning fungerar korrekt.
- Vrid brännarnas vred till min. lågan och kontrollera att flaman är stabil. Gör detta på alla brännare, både enskilt och alla tillsammans.
- Om apparaten inte fungerar korrekt efter att man utfört alla kontroller ska man kontakta en lokal auktoriserad serviceverkstad.
- När apparaten installerats korrekt ber vi att ni informerar användaren om korrekt användningsmetod.

