

1. BRUKSANVISNINGAR	214
2. SÄKERHETSANVISNINGAR.....	216
3. OMSORG OM MILJÖN	218
4. LÄR KÄNNA DIN APPARAT	219
5. ANVÄNDNING AV SPISHÄLLEN	220
6. RENGÖRING OCH UNDERHÅLL	236
7. POSITIONERING I TOPPYTA.....	239

DESSA ANVISNINGAR GÄLLER ENDAST FÖR DE ANVÄNDARLÄNDER VARS IDENTIFIKATIONSSYMBOLER ANGES PÅ OMSLAGET TILL HANDBOKEN.



ANVISNINGAR FÖR ANVÄNDAREN: råd gällande användning, beskrivningar av kommandon och anvisningar om korrekta rengörings- och underhållsåtgärder för apparaten.



ANVISNINGAR FÖR INSTALLATÖREN: dessa anvisningar är avsedda för den behörige tekniker som ska utföra installationen, driftsättningen och provkörningen av apparaten.



Mer information om produkterna hittar du på webbsidan www.smeg.com



1. BRUKSANVISNINGAR



DENNA HANDBOK UTGÖR EN DEL AV APPARATEN. DEN SKA FÖRVARAS I SIN HELHET OCH VARA LÄTT TILLGÄNGLIG UNDER HELA APPARATENS LIVSTID.

MAN UPPMANAS ATT LÄSA DENNA HANDBOK OCH ALLA DESS INSTRUKTIONER GRUNDLIGT INNAN MAN TAR APPARATEN I BRUK. INSTALLATIONEN SKA UTFÖRAS AV BEHÖRIG PERSONAL OCH I ENLIGHET MED GÄLLANDE FÖRESKRIFTER. DENNA APPARAT ÄR AVSEDD FÖR BRUK I HUSHÅLL OCH ÄR UTFORMAD I ENLIGHET MED GÄLLANDE EU-DIREKTIV. APPARATEN HAR TILLVERKATS FÖR FÖLJANDE FUNKTION: TILLAGNING AV MAT. ALL ANNAN ANVÄNDNING ANSES OTILLBÖRLIG.

TILLVERKAREN FRÅNSÄGER SIG ALLT ANSVAR VID EN ANVÄNDNING SOM EJ ANGES HÄR.



OM APPARATEN SKA INSTALLERAS PÅ BÅT ELLER I HUSVAGN SKA DEN INTE ANVÄNDAS SOM RUMSUPPVÄRMARE.



ANVÄND ALDRIG DEN HÄR APPARATEN FÖR UPPVÄRMNING AV RUM.



DENNA APPARAT ÄR MÄRKT ENLIGT DET EUROPEISKA DIREKTIVET 2002/96/EG FÖR ELEKTRISKT OCH ELEKTRONISKT AVFALL (WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT - WEEE).

DETTA DIREKTIV INNEHÅLLER EU-NORMERNA FÖR INSAMLING OCH ÅTERVINNING AV ELEKTRISK OCH ELEKTRONISK UTRUSTNING.



IDENTIFIKATIONSDEKALEN MED TEKNISKA DATA, SERIENUMMER OCH MÄRKNING SITTER VÄL SYNLIIG PÅ APPARATEN.

DEKALEN FÅR ALDRIG AVLÄGSNAS.



AVLÄGSNA ALL SKYDDSFILM INNAN DU TAR APPARATEN I BRUK.



MAN REKOMMENDERAS STARKT ATT ANVÄNDA SÄRSKILDA VÄRMETÄLIGA HANDSKAR VID ALL KONTAKT MED APPARATEN.



UNDVIK SÅ LÅNGT DET ÄR MÖJLIGT ATT ANVÄNDA METALLSVAMPAR OCH VASSA SKRAPOR EFTERSOM DE SKADAR YTORNA.

ANVÄND VANLIGA ICKE-SLIPANDE PRODUKTER OCH EVENTUELLT VERKTYG AV TRÄ ELLER PLAST. SKÖLJ OMSORGSFULLT OCH EFTERTORKA MED EN MJUK TRASA ELLER EN MIKROFIBERTRASA.





Allmänna föreskrifter

SV



LÄMNA INTE APPARATEN ÖVERVAKAD UNDER TILLAGNING SOM KAN FRIGÖRA FETTER ELLER OLJOR.
RISK FÖRELIGGER ATT FETTER OCH OLJOR ANTÄNDS.



KONTROLLERA ALLTID ATT FUNKTIONSVREDEN STÅR I LÄGET **O** (AV) NÄR DU ÄR KLAR MED ANVÄNDNINGEN AV HÄLLEN.



UNDERSIDORNA PÅ DE GRYTOR SOM PLACERAS PÅ HÄLLENS GALLER SKA VARA HELT JÄMNA OCH PLANA.



ANVÄND INTE KOKKÄRL SOM INTE RYMS INNANFÖR SPISHÄLLENS YTTERKANTER.



TÄCK INTE ÖVER ÖPPNINGAR, VENTILATIONSÖPPNINGAR OCH VÄRMESPRIDNINGSSPRINGOR.



(ENDAST FÖR MODELLER I GLASKERAMIK)
VAR FÖRSIKTIG SÅ ATT DU INTE SPILLER SOCKER ELLER SÖTA BLANDNINGAR PÅ SPISHÄLLEN UNDER TILLAGNINGEN. STÄLL INTE MATERIAL ELLER ÄMNEN SOM KAN SMÄLTA PÅ DEN (PLAST ELLER ALUMINIUMFOLIE). OM DETTA SKULLE SKE SKA MAN OMEDELBART STÄNGA AV SPISHÄLLEN OCH RENGÖRA DEN MEDAN HÄLLEN FORTFARANDE ÄR LJUMMEN FÖR ATT UNDVIKA ATT SKADA YTAN. **OM GLASKERAMIKHÄLLEN INTE RENGÖRS OMEDELBART FÖRELIGGER RISK ATT DET BLIR FLÄCKAR SOM ÄR OMÖJLIGA ATT FÅ BORT NÄR HÄLLEN KYLTS AV.**



2. SÄKERHETSANVISNINGAR



SE INSTALLATIONSANVISNINGARNA FÖR INFORMATION OM SÄKERHETSFÖRESKRIFTER FÖR GAS- OCH ELAPPARATUR SAMT VENTILATIONSKRAV.

I DITT INTRESSE OCH FÖR DIN SÄKERHET ÄR DET FASTSTÄLLT I LAG ATT INSTALLATIONEN OCH SERVICEN AV ALL ELEKTRISK APPARATUR SKA UTFÖRAS AV BEHÖRIG PERSONAL I ENLIGHET MED GÄLLANDE FÖRESKRIFTER.

VÅRA GODKÄNDA INSTALLATÖRER GARANTERAR ETT TILLFREDSSTÄLLANDE RESULTAT.

URKOPPLING AV GAS- OCH ELAPPARATER SKA ALLTID UTFÖRAS AV FACKKUNNIG PERSONAL.



INNAN MAN ANSLUTER APPARATEN TILL ELNÄTET SKA MAN KONTROLLERA ATT DE VÄRDEN SOM ANGES PÅ DEKALEN ÖVERENSSTÄMMER MED DE FÖR SJÄLVA NÄTET.



IDENTIFIKATIONSDEKALEN MED TEKNISKA DATA, SERIENUMMER OCH MÄRKNING ÄR PLACERAD VÄL SYNBLIG UNDER HÖLJET. DEKALEN PÅ HÖLJET FÅR ALDRIG AVLÄGSNAS.



INNAN MAN GENOMFÖR INSTALLATIONS- OCH UNDERHÅLLSARBETEN SKA MAN FÖRSÄKRA SIG OM ATT APPARATEN INTE ÄR MATAD VIA ELNÄTET.



NÄTKABELNS STICKKONTAKT OCH RESPEKTIVE VÄGGUTTAG SKA VARA AV SAMMA TYP OCH ÖVERENSSTÄMMA MED GÄLLANDE FÖRESKRIFTER.

UTTAGET MÅSTE VARA TILLGÅNGLIGT ÄVEN NÄR APPARATEN HAR BYGGTS IN. DRA ALDRIG UT STICKKONTAKTEN GENOM ATT DRA I KABELN.



OM NÄTKABELN SKULLE SKADAS SKA MAN OMEDELBART KONTAKTA DEN TEKNISKA SUPPORTEN SOM I SIN TUR SÖRJR FÖR ATT KABELN BYTS UT.



ELSYSTEMET SKA UTAN UNDANTAG JORDAS ENLIGT GÄLLANDE SÄKERHETSFÖRESKRIFTER FÖR ELSYSTEM.



OMEDELBART EFTER INSTALLATIONEN SKA MAN GÖRA EN KORT PROVKÖRNING AV APPARATEN, I ENLIGHET MED DE ANVISNINGAR SOM ANGES LÄNGRE FRAM.

OM APPARATEN INTE FUNGERAR SKA DEN KOPPLAS BORT FRÅN ELNÄTET. KONTAKTA DÄREFTER NÄRMASTE SERVICEVERKSTAD.

FÖRSÖK ALDRIG SJÄLV ATT REPARERA APPARATEN.



APPARATEN BLIR MYCKET VARM VID ANVÄNDNING. VAR NOGA ATT INTE VIDRÖRA DE VARMA DELARNA.



ANVÄNDNINGEN AV DENNA APPARAT ÄR INTE TILLÅTEN FÖR PERSONER (INKLUSIVE BARN) MED NEDSATT FYSISK ELLER MENTAL FÖRMÅGA ELLER BRISTFÄLLIG ERFARENHET AV ANVÄNDNING AV ELEKTRISKA APPARATER, SÅVIDA DE INTE ÄR ÖVERVAKADE ELLER INSTRUERADE AV VUXNA SOM ANSVARAR FÖR DERAS SÄKERHET.



Allmänna föreskrifter

SV



LÅT INTE BARN NÄRMA SIG APPARATEN UNDER TIDEN DEN ÄR IGÅNG OCH LÅT DEM INTE HELLER LEKA MED DEN.



FÖR INTE IN SPETSIGA METALLFÖREMÅL (BESTICK ELLER VERKTYG) I APPARATENS SPRINGOR.



ANVÄND INTE ÅNGA FÖR ATT RENGÖRA APPARATEN. ÅNGAN KAN KOMMA ÅT DE ELEKTRISKA DELARNA OCH SKADA DEM OCH DÄRMEDE ORSAKA KORTSLUTNING.



UTFÖR INGA ÄNDRINGAR PÅ APPARATEN.



FETTER OCH OLJOR KAN TA ELD OM DE ÖVERHETTAS. VI REKOMMENDERAR DÄRFÖR ATT MAN HÅLLER SIG I NÄRHETEN MEDAN MAN TILLAGAR MAT SOM INNEHÅLLER OLJA ELLER FETT. OM OLJA ELLER FETT SKULLE TA ELD SKA MAN ALDRIG ANVÄNDA VATTEN FÖR ATT SLÄCKA ELDEN. SÄTT PÅ LOCKET PÅ GRYTAN OCH STÅNG AV KOKZONEN.



OM DU UPPTÄCKER EN SPRICKA PÅ GLASHÄLLEN SKA DU OMGÄENDE ISOLERA APPARATEN FRÅN ELNÄTET OCH KONTAKTA ETT AUKTORISERAT SERVICECENTER.



ANVÄND INTE PRODUKTER I SPRAYFORM I NÄRHETEN AV HUSHÅLLSMASKINEN NÄR DENNA ÄR IGÅNG.

ANVÄND INTE PRODUKTER I SPRAYFORM PÅ APPARATEN SÅ LÄNGE DEN FORTFARANDE ÄR VARM.



BÄRARARE AV PACEMAKER ELLER ANDRA LIKNANDE ANORDNINGAR MÅSTE SÄKERSTÄLLA ATT FUNKTIONEN AV DERAS APPARATER INTE ÄVENTYRAS AV DET INDUKTIVA FÄLTET, VARS FREKVENSONRÅDE ÄR MELLAN 20 OCH 50 KHZ.



VAD BETRÄFFAR BESTÄMMELSERNA ANGÅENDE DEN ELEKTROMAGNETISKA KOMPATIBILITETEN TILLHÖR SPISHÄLLEN MED ELEKTROMAGNETISK INDUKTION GRUPP 2 OCH KLASS B



Tillverkaren avsäger sig allt ansvar för person- eller sakskador som orsakats av ett nonchalerande av ovanstående föreskrifter, av olika ingrepp på apparaten eller av användning av annat än originalreservdelar.



3. OMSORG OM MILJÖN

3.1 Vår omsorg om miljön



Överensstämmande med Direktiv 2002/95/CE, 2002/96/CE och 2003/108/CE för minskandet av bruket av farliga ämnen i elektrisk och elektronisk apparatur samt nedbrytningen av avfall. Symbolen föreställande en överkorsad soptunna som finns på apparaturen anger att produkten, då den inte används längre, ska samlas in separat från annat avfall. Användaren ska därför lämna in apparatur som inte längre används till lämpliga återvinningsstationer för insamling av elektriskt och elektroniskt avfall, alternativt återbörda apparaturen till återförsäljaren vid köp av en motsvarande apparat, i förhållandet ett till ett. Lämplig differentierad insamling av apparatur som sedan lämnas till ekologisk återvinning, hantering och nedbrytning bidrar till att undvika möjliga negativa effekter på miljön och hälsan och gynnar återvinningen av de material av vilka apparaturen är tillverkad. En olaglig avfallshantering av produkten från användarens sida medför tillämpning av administrativa åtgärder.

Produkten innehåller inte skadliga ämnen i sådan mängd att de anses utgöra en fara för hälsan och miljön, i enlighet med gällande europeisk lagstiftning.

3.2 Er omsorg om miljön

För emballeringen av våra produkter används ej förorenande material som är miljövänliga och återvinningsbara. Vi ber er att samarbeta genom att sörja för en korrekt kassering av emballaget. Fråga efter adresser till återvinningsstationer hos återförsäljaren eller hos lokala behöriga organisationer.



Lämna inte emballaget eller delar därav utom synhåll. Delar av emballaget, i synnerhet plastpåsar, utgör en kvävningsrisk för barn.

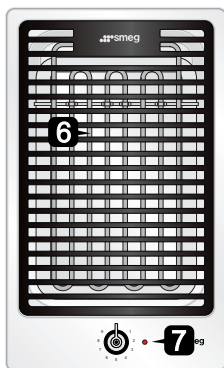
Sörj även för en korrekt kassering av din gamla apparat.

Viktigt: lämna in apparaten till närmaste återvinningsstation med behörighet för insamling av hushållsmaskiner. En korrekt kassering möjliggör en intelligent återvinning av värdefulla material.

Innan man kasserar sin gamla apparat ska man avlägsna alla luckor och låta falsarna vara kvar i användningsläge för att undvika risken att lekande barn av misstag blir instängda i apparaten. Kapa även av och avlägsna nätkabeln tillsammans med stickkontakten.



4. LÄR KÄNNA DIN APPARAT



1

Liten glaskeramikplatta

2

Stor glaskeramikplatta

3

Indikationslampor för restvärme

5

Stor induktionsplatta

6

Värmeelement barbeque

7

Indikationslampa termostat värmelement barbeque

4

Liten induktionsplatta

8

Teppanyaki-platta



När de elektriska plattorna och barbeque (då de finns) används för första gången, bör de värmas upp till max. temperatur tills alla eventuella oljerester från tillverkningen har försvunnit, som kan ge dålig smak åt maten.



5. ANVÄNDNING AV SPISHÄLLEN

5.1 Glaskeramikhäll

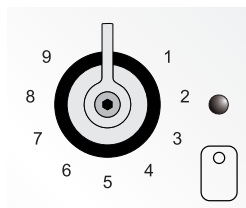
Apparaten har två kokzoner av olika diameter och med olika effekt.

Positionerna är tydligt angivna av cirklar och uppvärmning sker endast inom de diametrar som är tecknade på hällen. Strålzoner tänds efter ett par sekunder och uppvärmningen aktiveras med hjälp av energiregulatorns vred.



För att tända kokzonerna vrider man vredet till önskat läge mellan **1** och **9**.

Regleringen är progressiv, alltså kan alla mellanlägen användas. Lamporna på sidan av vreden anger restvärme: de tänds när de elektriska plattorna överskrider 50°C och släcks när de sänks till under detta värde. Se kapitel "6.2 Rengöring av spishällens olika delar" för rengöring.





5.1.1 Tabell för tillagning

I följande tabell anges de värden för effekt som kan ställas in och för varje värde anges i sin tur den typ av livsmedel som kan tillagas. Värdena kan variera enligt livsmedlens kvantitet och konsumentens smak.

Position vred	Lämplig typ av tillagning
1	För att smälta smör, choklad och liknande.
2 - 3	För att värma mat, koka små mängder vatten eller vispa såser med äggulor eller smör.
4 - 5	För att värma fasta och flytande livsmedel, för att hålla vatten kokande, för att tina upp frysta livsmedel, för att göra omeletter med 2-3 ägg, för att göra frukt- och grönsaksrätter eller andra typer av maträtter.
6	För att tillaga kött, fisk och grönsaker i sås, rätter med mer eller mindre vatten samt marmellader etc.
7 - 8	För stekar eller helstekt fisk, biffar, lever, kött och fisk som ska brynas, ägg etc.
9	För att fritera pommestis, frites i olja etc. eller få vatten att snabbt koka.

För att få en god effekt och en lämplig energiförbrukning är det mycket viktigt att endast använda kärl som lämpar sig för tillagning på elspis:

- Kärlets botten ska vara mycket tjock och helt plan och vidare ska kärlet vara rena och torra, vilket även gäller för själva hällen.
- Använd inte kärl av gjutjärn eller med sträv botten eftersom de kan skrapa hällens yta.

Diametern på kärlets botten ska motsvara diametern på cirkeln som markerats i tillagningsområdet; om så inte sker, slösar man bort energi.



5.2 Induktionshäll



Metallföremål såsom bestick eller lock ska inte placeras på hällen därför de kan bli varma.

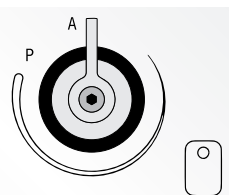
5.2.1 Kokzoner

Apparaten har två kokzoner av olika diameter och med olika effekt. Positionen indikeras klart av cirklar och värmen är avgränsad inom diametrarna som är indikerade på glaset.

Under varje kokzon sitter en spole kallad *induktor* som matas av elektroniskt system och som skapar ett variabelt magnetfält. När ett kokkärl placeras invändigt detta magnetfält koncentreras högre frekvensströmmarna direkt på kokkärlets botten och värmen som krävs för att tillaga maten genereras.



Symbolen som är placerad vid sidan av vredet anger den zon aktuellt vrede styr. För att tända en kokzon trycker man in och vrider vredet till önskat läge. Inställningen är kontinuerlig vilket innebär att man även kan använda mellanlägen. För att stänga av hällen vrider man vreden till **0**.



De två displayerna som sitter vid sidan om kokzonerna visar information om tillagningseffekten och specialfunktionerna "Booster" och "Automatisk uppvärmning".





5.2.2 Funktionen Booster

Induktionshällen har en booster-funktion som gör att temperaturen snabbt nås. Denna funktion används i synnerhet när man ska koka upp vatten. Boostern genererar tillfälligt en effekt som är kraftigare än den nominella effekten för själva kokzonen.

Boostern aktiveras genom att man medurs vrider vredet till läge **P**. Aktiveringen av booster-funktionen signaleras av att symbolen **P** visas på den display som tillhör vald kokzon.

Boostern förblir aktiverad i max 10 minuter och stängs därefter av. Displayen visar det maximala kokvärdet [9]. Under de sista 3 sekunderna booster-funktionen är aktiverad blinkar symbolen **P** för att ange att funktionen snart stängs av.

Booster-funktionen kan även stängas av automatiskt om hällens temperatur blir för hög eller om kontrollen för integrerad effekt ingriper.

Om man vrider vredet till läge **P** igen medan boostern redan är aktiverad visas det maximala effektvärdet [9] på displayen.

Man kan även stänga av boostern genom att moturs vrida vredet till ett värde för lägre effekt.



5.2.3 Automatisk kontroll för uppvärmning

Den automatiska kontrollen för uppvärmning används för att avge maximal effekt för en kokzon under en viss tidsperiod, beroende på det effektvärde som valts. När funktionen slutförts stängs den automatiska kontrollen för uppvärmning av och displayen visar den drifteffekt som tidigare valts.

För att aktivera denna funktion vrider man vredet moturs till läge **A**; displayen visar symbolen **A**. Inom 10 sekunder ska man välja den koeffekt som önskas. Därefter aktiveras den automatiska kontrollen för uppvärmning och symbolen

A visas tills denna stängs av.

När funktionen för automatisk kontroll av uppvärmning stängs av visar displayen det effektvärde som tidigare valts.

Den automatiska kontrollen för uppvärmning kan stängas av genom att man vrider vredet till en högre eller lägre effekt, eller genom att man aktiverar funktionen för uppvärmningsacceleration.



5.2.4 Funktionslägen

Nedan följer en tabell med förbrukningen för plattorna i drift

Zon nummer	Diameter zon	Effektförbrukning	
1	210 mm	Normal drift:	1850 W
		Med booster-funktion:	2500 W
2	140 mm	Normal drift:	1400 W
		Med booster-funktion:	1800 W




Då du använder kokhällen för första gången är det lämpligt att värma den till maximal temperatur för en tid som räcker att bränna eventuella oljiga rester från tillverkningsen som kan överföra en oönskad smak till livsmedlen.

5.3 Kockärstyper

Den här typen av apparater kräver speciella kockär för att kunna fungera. Kockärbotten måste vara i järn eller stål/järn för att generera det magnetfält som krävs för uppvärmningen.

Ej lämpliga behållare är sådana i:

- glas;
- keramik;
- terracotta;
- stål, aluminium eller koppar utan magnetisk botten;

För att kontrollera om kockäret är lämpligt räcker det att närma en magnet mot botten: om den attraheras då är kockäret lämpligt för matlagning med induktion. Om man inte har någon magnet kan man hålla i en liten mängd vatten i kockäret, placera det på en kokzon och slå på plattan. Om symbolen  visas på displayen istället för effekten betyder det att kockäret inte är lämpligt eller att det är felaktigt placerat.

Kockärnen som används för matlagningen måste ha en viss minimidiameter för att garantera den korrekta funktionen.

Nedan följer en tabell med min. diametrar för kockär i förhållande till kokzonen.



KOKZONER PÅ HÄLLEN

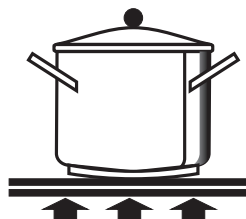
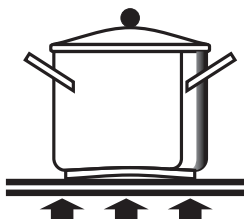
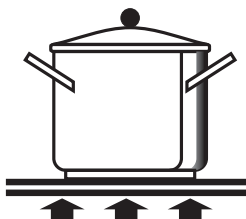
Ø min. (i cm)

- | | | |
|---|---------------------|----|
| 4 | Liten induktionszon | 9 |
| 5 | Stor induktionszon | 14 |

Man kan även använda kokkärl med större diameter än kokzonerna men då måste man se till att kokkärlets botten inte kommer i kontakt med andra kokzoner och att det alltid är i centrum av kokzonens omkrets.




Använd uteslutande kärl som speciellt har tillverkats för matlagning med induktion, **med tjock botten och helt plana** eller, i avsaknad av den här typen av kokkärl, sådana med **ej rund botten** (konkav eller konvex).







5.3.1 Avkänning av kokkärl

Varje kokzon är utrustad med en anordning för "närvaro av kokkärl" som enbart startar tillagningen när ett väl placerat kärl med de lämpliga egenskaperna står på plattan.

Om kokkärlet är felplacerat eller om det inte är av lämpligt material och man ändå försöker aktivera plattan visas symbolen  som signalerar felet på displayen någon sekund efter plattans aktivering.




5.3.2 Restvärme

Varje kokzon är utrustad med en varningsanordning för restvärme. När en platta har stängts av kan det hända att  blinkar på displayen. Detta meddelande anger att plattan fortfarande är mycket varm. Matlagningen kan återupptas under tiden även när  blinkar.



5.3.3 Spärr för hållens funktioner

Spishällen kan spärras när den inte används så att till exempel barn inte startar den av misstag.


Med plattorna avstängda vrider man båda vreden till symbolen **A** och håller kvar dem där i ca. 2 sekunder, tills displayen för effekt visar symbolerna . Släpp därefter vreden.

Funktionen kan aktiveras genom att man vrider endast ett vred till symbolen **A** och håller kvar det där i minst 5 sekunder.

För att ta bort spärren upprepa samma moment: plattornas display visar siffran 0 som anger att spärren på plattorna har deaktiverats.



5.3.4 Felmeddelande

Funktionerna för alla kontroller övervakas. Om ett fel uppstår för ett vred fortsätter de kokzoner som inte är kopplade till aktuellt vred sin normala drift. Den kokzon som berörs av felet stängs av automatiskt och displayen visar symbolen .



5.3.5 Överhettningsskydd för elektroniskt kretskort

Apparaten är utrustad med en anordning som konstant mäter temperaturen på det elektroniska kretskortet.

Om temperaturen överstiger vissa värden, aktiverar anordningen vissa funktioner för att sänka temperaturen och tillåta glaskeramikhällen fortsätta att arbeta korrekt.

Nedan ges en tabell med momenten som aktiveras automatiskt och tillhörande starttemperatur:

Moment	Ingreppstemperatur
Påslagning av fläkt med låg hastighet	50° C
Påslagning av fläkt med hög hastighet	60° C
Återgång av fläkt med låg hastighet	55° C
Avstängning av fläkt	45° C
Reducering av driftseffekt från booster till 9	76° C
Reducering av effekten med en punkt för varje kokzon	85° C
Avstängning av alla kokzoner	90° C
Återpåslagning av kokzonerna med reducerad effekt	85° C
Normal funktion av alla kokzoner	80° C

Varje ingrepp av den här typen identifieras på spishällen av en blinkning av effektdisplayen.

5.3.6 Överhettningsskydd för glaskeramikhällen

Varje kokzon är utrustad med en anordning som konstant mäter temperaturen. Om temperaturen överstiger vissa värden, aktiverar anordningen vissa funktioner för att sänka temperaturen och tillåta glaskeramikhällen fortsätta att arbeta korrekt.

Nedan ges en tabell med momenten som aktiveras automatiskt och tillhörande starttemperatur:




Moment	Ingreppstemperatur
Reducering av driftseffekt från Power till 9	250° C
Reduceirng av effekten med en punkt	280° C
Avstängning av kokzon	300° C
Återgång av effekt till den inställda värdet	250° C

Varje ingrepp av den här typen identifieras på spishällen av en blinkning av effektdisplayen.



5.3.7 Hållfunktion

Ändamålet för hållfunktionen är att reglera temperaturen på kokkärlsbotten till cirka 70°. Detta gör det möjligt att bibehålla maten varm med en optimal energinivå, och att också att försiktigt värma den. Den maximala längden på hållfunktionen är begränsad till 2 timmar.

Hållfunktionen är mellan [0] och [1] och anges av symbolen  tillhörande kokzonerna

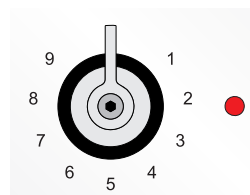
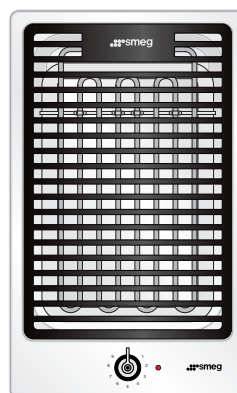
5.4 Barbeque-häll

Justering av effekten för barbeque-plattan sker via kommandovredet som ska placeras på önskad position mellan 1 och 9.

Regleringen är progressiv, alltså kan alla zoner mellan dessa användas.

Indikeringslampan lyser när plattan håller på att värmas. När denna lampa släcks betyder det att den förinställda effektnivån uppnåtts.

När lampan blinkar är plattans effekt stadig på den förinställda nivån. För information om hur man tar bort gallret och om rengöring, se avsnitt "6.3 Rengöring av barbeque"





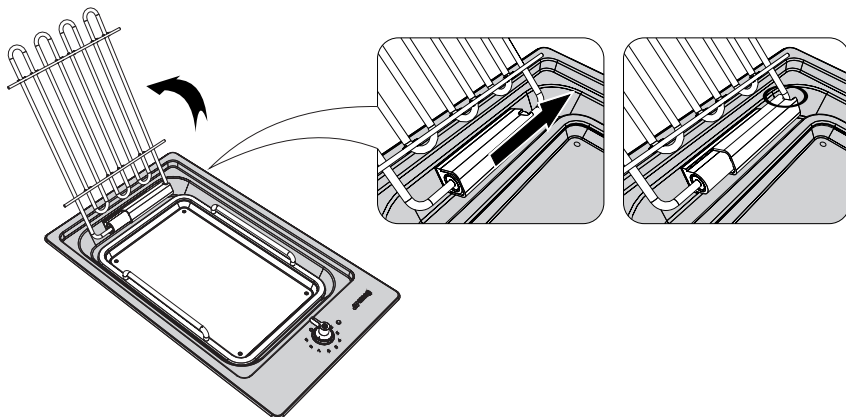
Ni kan använda gallret för att **grilla**, **gratinera** eller använda som **barbeque**.

I behållaren under värmeelementet kan man placera:

- vatten för att samla ihop fett och flott från tillagningen (överskrid inte en och en halv liter vatten i behållaren), eller;
- ett lager lavasten som gör att värmen blir kvar längre och förbättrar därmed tid och kvalitet på tillagningen.

I båda fallen ska man vara noga att inte överstiga kärlets kant.

Innan man håller i vatten eller lavasten i behållaren ska man blockera värmeelementet så som visas på bilden.



WARNING!

- *om det tippbara värmeelementet är upphöjt måste det alltid blockeras med den avsedda skjutbara anordningen.*
- *Innan värmeelementet höjs ska man försäkra sig om att det är svalt. Fara för brännskada!*
- *När värmeelementet är upphöjt ska man vara noga att inte aktivera kommandoanordningen. Fara för brännskada!*



5.5 Teppanyaki-häll

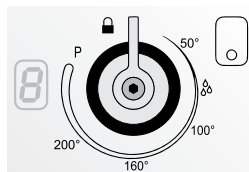
Denna spishäll gör det möjligt att tillaga eller värma maträtter direkt på plattan, med eller utan olja. Denna typ av tillagning baseras på funktion vid temperaturer som aldrig överstiger maträtternas rykpunkt (dvs. de temperaturer då maten bränns vid) och på mycket snabba tillagningstider.

Apparaten har två kokzoner med samma storlek och effekt. De är placerade ungefär vid plattans nedre och övre halva.

Under varje kokzon sitter en spole kallad *induktor* som matas av elektroniskt system och som skapar ett variabelt magnetfält. Teppanyaki-plattan som är placerad inne i detta magnetfält ser till att högfrekvensströmmarna koncentreras till dess botten och skapar så mycket värme som krävs för uppvärmning och tillagning av maten.



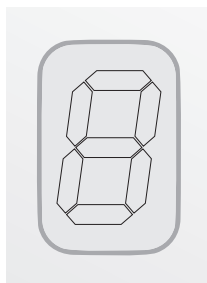
Symbolen som är placerad vid sidan av vredet anger den zon aktuellt vred styr. För att tända vrider man vredet till önskat läge. Inställningen är kontinuerlig vilket innebär att man även kan använda mellanlägen. För att stänga av hällen vrider man vreden till **0**.



5.6 Display

De två displayerna som är placerade vid sidan av vreden ger information om tillagningseffekt, plattans uppvärmning och avsvälning samt specialfunktionen "Booster".

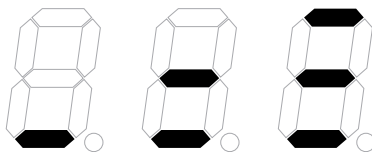
På displayerna visas temperaturnivåerna och siffrorna varierar från **1** till **9**. Överensstämmelse mellan temperaturens nivå och nominella värde finns i värdetabellen i avsnitt "5.8 Drifttemperaturer".





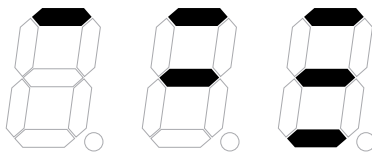
5.6.1 Uppvärmning

När man justerar vredet till ett värde överstigande startvärdet sätts uppvärmningsfasen igång. Under uppvärmning av en kokzon kommer symbolerna vid sidan att visas alternerande (varje sekund cirka), inklusive en förmörkningsfas.



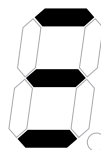
5.6.2 Avsvalning

När man justerar vredet till ett värde understigande startvärdet sätts avsvalningsfasen igång. Under avsvalning av en kokzon kommer symbolerna vid sidan att visas alternerande (varje sekund cirka), inklusive en förmörkningsfas.




5.6.3 Uppnådd temperatur

När kokzonen har uppnått den inställda temperaturen kommer symbolen vid sidan att visas under ca. 5 sekunder.



5.6.4 Alternering av symbolvisning

Under justering av temperaturnivån och under ca. 5 sekunder efter den senaste justeringen, kommer vald nivå att visas på displayen (från **1** till **9**). Därefter kommer symbolsekvenser för uppvärmning eller avsvalning av zonen att visas, beroende på om plattan ska värmas eller svalna. När temperaturen uppnåtts kommer symbolen  att visas under cirka 5 sekunder, varefter temperaturnivån kommer att visas på displayen.



5.6.5 Funktionen Booster

Induktionshällen har en booster-funktion som gör att temperaturen snabbt uppnås. Denna funktion används i synnerhet när man ska koka upp vatten. Boostern genererar tillfälligt en effekt som är kraftigare än den nominella effekten för själva kokzonen.

Boostern aktiveras genom att man medurs vrider vredet till läge **P**. Aktiveringen av booster-funktionen signaleras av att symbolen **P** visas på den display som tillhör vald kokzon.

Boostern förblir aktiverad i max 10 minuter och stängs därefter av. Displayen visar det maximala kokvärdet [9]. Under de sista 3 sekunderna booster-funktionen är aktiverad blinkar symbolen **P** för att ange att funktionen snart stängs av.

Booster-funktionen kan även stängas av automatiskt om hällens temperatur blir för hög eller om kontrollen för integrerad effekt ingriper.

Om man vrider vredet till läge **P** igen medan boostern redan är aktiverad visas det maximala effektvärdet [9] på displayen.

Man kan även stänga av boostern genom att moturs vrida vredet till ett värde för lägre effekt.



5.6.6 Restvärme


Varje kokzon är utrustad med en varningsanordning för restvärme. När en platta har stängts av kan det hända att **H** blinkar på displayen. Detta meddelande anger att plattan fortfarande är mycket varm. Matlagningen kan återupptas under tiden även när **H** blinkar.



5.6.7 Spärr för hällens funktioner


Spishällen kan spärras när den inte används så att till exempel barn inte startar den av misstag.



Med plattorna avstängda vrider man båda vreden till symbolen  och håller

kvar där i ca. 2 sekunder, tills displayen för effekt visar symbolen **L**. Släpp därefter vreden.

Funktionen kan aktiveras genom att man vrider endast ett vred till symbolen

 och håller kvar det där i minst 5 sekunder.

För att ta bort spärren upprepa samma moment: plattornas display visar siffran **0** som anger att spärren på plattorna har deaktiverats.



5.7 Användning av fetter och oljor

Vid tillagning med fetter och oljor är det mycket viktigt att känna till vilka temperaturen man ska hålla sig till. Om man ställer in korrekt temperatur kommer ämnena bibehålla sina egenskaper. Om man använder för höga temperaturer kommer fett och olja att börja ryka (rykpunkt) och därefter att brännas.

Fett - olja	Max temperatur (°C)	Rykpunkt (°C)
Smör	130	150
Flott	170	200
Nötfett	180	210
Olivolja	180	200
Solrosolja	200	220
Jordnötsolja	200	235

5.8 Drifttemperaturer

Nedan följer en tabell med temperaturer motsvarande plattans enskilda uppvärmningsnivåer

Position	Temperatur (°C)
0	-
1	50
2	80
3	100
4	130
5	160
6	180
7	200
8	220
9	230



Temperaturerna är indikativa och det verkliga värdet kan skilja sig från det angivna med $\pm 10^\circ$.



Uppgifterna i tabellen är indikativa och gäller för en föruppvärmd apparat. Värde kan variera beroende på typ och mängd av mat. Man ska inte lägga på maten som ska värmas förrän uppvärmningen avslutats.



5.8.1 Överhettningsskydd teppanyaki

Varje kokzon är utrustad med en anordning som konstant mäter temperaturen. Om temperaturen överstiger vissa värden, aktiverar anordningen vissa funktioner för att sänka temperaturen och tillåta teppanyakiplattan att fortsätta att arbeta korrekt. Nedan ges en tabell med momenten som aktiveras automatiskt och tillhörande starttemperatur:

Moment	Temp. för ingripande
Reducering av driftseffekt från Power till 9	250° C
Reduceirng av effekten med en punkt	280° C
Avstängning av kokzon	300° C
Återgång av effekt till den inställda värdet	250° C

Varje ingrepp av den här typen identifieras på spishällen av en blinkning av effektdisplayen.

5.8.2 Överhettningsskydd för elektroniskt kretskort

Apparaten är utrustad med en anordning som konstant mäter temperaturen på det elektroniska kretskortet. Om temperaturen överstiger vissa värden, aktiverar anordningen vissa funktioner för att sänka temperaturen och tillåta teppanyakiplattan att fortsätta att arbeta korrekt. Nedan ges en tabell med momenten som aktiveras automatiskt och tillhörande starttemperatur:



Moment	Temp. för ingripande
Påslagning av fläkt med låg hastighet	50° C
Påslagning av fläkt med hög hastighet	60° C
Återgång av fläkt med låg hastighet	55° C
Avstängning av fläkt	45° C
Reducering av driftseffekt från booster till 9	76° C
Reducering av effekten med en punkt för varje kokzon	85° C
Avstängning av alla kokzoner	90° C
Återpåslagning av kokzonerna med reducerad effekt	85° C
Normal funktion av alla kokzoner	80° C

Varje ingrepp av den här typen identifieras på spishällen av en blinkning av effektdisplayen.

5.9 Försiktighetsåtgärder vid användning av teppanyakiplatta



Spishällen är inte avsedd för tillagning av mat med grytor eller kärl.



Trots att tillagningsytan i stål är mycket tålig och polerad är det normalt att den med tiden uppvisar tecken på förslitning. Detta skadar inte på något sätt användning av plattan. En ltt missfärgning åt det gula hållet av stålytan är helt normalt.



Undvik att skära mat med kniv på tillagningsytan för att inte rispa den. Använd inte spetsiga bestick för att röra om i maten. Detta förskriver är till för att undvika att det bildas märken på teppanyakin.



6. RENGÖRING OCH UNDERHÅLL



Innan du gör något som helst ingrepp ska apparatens strömförsörjning slås från.



ANVÄND INTE ÅNGA FÖR ATT RENGÖRA APPARATEN.

6.1 Rengöring av rostfritt stål



För att hålla det rostfria stålet snyggt ska det rengöras regelbundet, efter varje användning av apparaten. Låt det svalna av först.

6.1.1 Daglig rengöring

För att rengöra och behålla de rostfria ytorna fina ska **endast** särskilda produkter som inte innehåller slipmedel eller klorinbaserade syror användas.

Gör enligt följande: håll ut medlet på en fuktig trasa och torka av ytan. Skölj omsorgsfullt rent och torka efter med en mjuk trasa eller ett sämskskinn.

6.1.2 Matstänk eller rester

Undvik att använda stålull och vassa skrapor eftersom de skadar ytorna.

Använd vanliga icke-slipande produkter för rostfria ytor och vid behov verktyg av trä eller plast.

Skölj omsorgsfullt och torka efter med en mjuk trasa eller ett sämskskinn.



6.2 Rengöring av spishällens olika delar



Hällen i glaskeramik ska rengöras regelbundet, helst efter varje användning, när värmeindikationslamporna har slocknat.

Eventuella ljusa spår som uppstår efter att man använt kastruller med aluminiumbotten kan avlägsnas med en trasa som doppats i vinäger. Om det efter tillagningen blir kvar brända rester ska man avlägsna dem, skölja med vatten och eftertorka med en ren trasa.



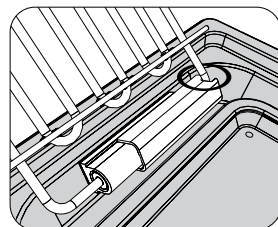
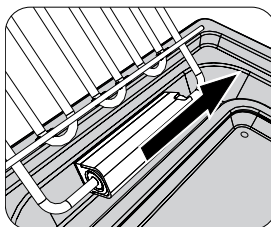
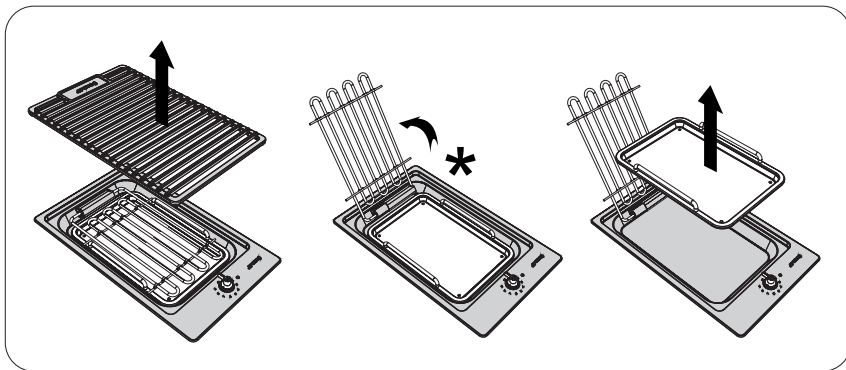
Rengör inte apparaten med en högtrycksspruta.



6.3 Rengöring av barbeque

Ta ut gallret efter att det har svalnat. Rengör med vanligt rengöringsmedel och en svamp som inte är slipande. För att ta ut behållaren som sitter under värmeelementet för barbeque:

- 1 Ta ut gallret enligt vad som beskrivs;
- 2 Lyft värmeelementet och lås det genom att låta spärren glida mot höger (enligt vad som visas på bilden);
- 3 Tag bort kärlet med hjälp av de två handtagen och rengör med särskilda rengöringsmedel för rostfritt stål och en svamp som inte är slipande.



VARNING:

- Innan värmeelementet höjs ska man försäkra sig om att det är svalt. Fara för brännskada!
- När värmeelementet är upphöjt ska man vara noga att inte aktivera kommandoanordningen. Fara för brännskada!

6.4 Rengöring av teppanyakiplattan



Vi rekommenderar att man rengör apparaten efter varje användning, annars kan matrester som fått torka in på plattan bli mycket svåra att få bort.

Rengör inte apparaten medan den fortfarande är varm, utan vänta minst 15 minuter så att den hinner svalna.

Vi rekommenderar att man använder iskuber med några droppar kök rengöringsmedel för att förenkla rengöringen. Efter att smutsen fått mjukna (max en timme) kan man ta bort den.

**VARNING:**

Håll inte vatten på kokande apparat eftersom det kan skapas vattenånga och kokande vattenstänk.

Beroende på typ av tillagad rätt kan det på tillagningsytan uppstå vitaktiga märken. Dessa märken kan avlägsnas med citronsaft, vinäger eller ett mildt avkalkningsmedel. Man får aldrig använda rengöringsmedel som innehåller slipmedel eller sura klorbaserade ämnen. Använd vanliga icke-slipande produkter för rostfria ytor och vid behov verktyg av trä eller plast.

Rengör med en fuktig trasa.


Rengör apparatens kant med en mjuk trasa eller en svamp och köksrengöringsmedel.

Torka alltihop noggrant efter att rengöringen avslutats.



*Efter manuell rengöring och innan ny användning ska man kontrollera att man avlägsnat rester av rengöringsmedel **helt** och **hållet**.*

6.4.1 Halvautomatisk rengöring

Teppanyakiplattan har även en hjälpfunktion till manuell rengöring. Tänd apparaten och ställ båda vreden på funktionen halvautomatisk rengöring .

Rengör ytan med en fuktig trasa.



7. POSITIONERING I TOPPYTA

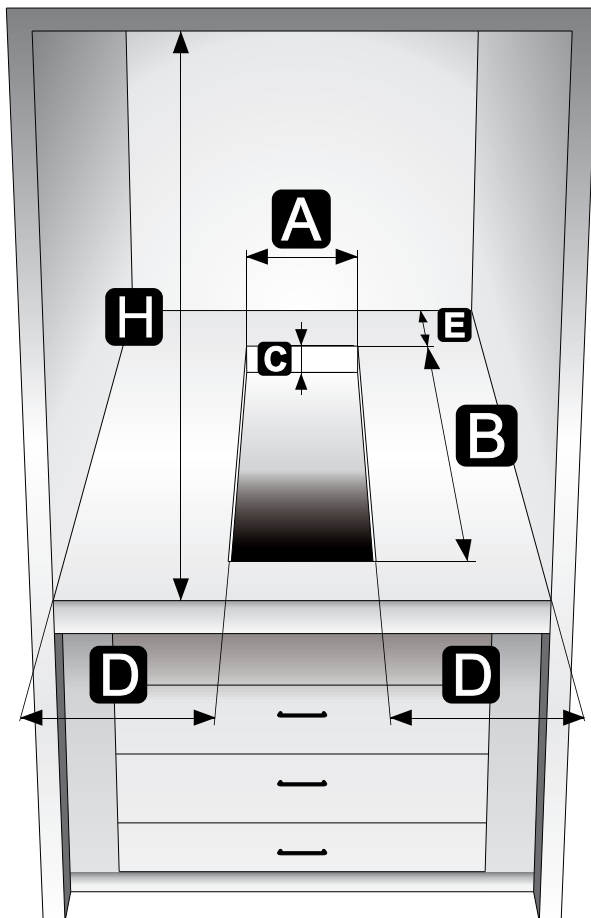


Denna apparat tillhör klass 3 (inbyggnad).

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 ($T 90^{\circ}\text{C}$).

7.1 Mått för inbyggnad



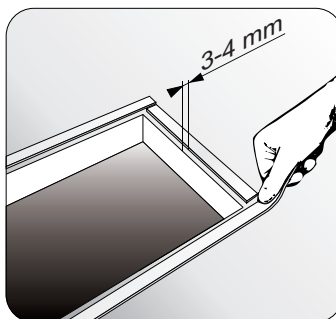
AVSTÅND	A	B	C	D	E	H
MIN.	292 mm	494 mm	20 mm	110 mm	50 mm	750 mm
MAX.	292 mm	494 mm	70 mm	-	-	-



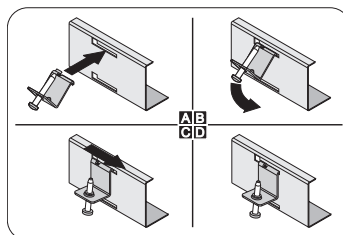
7.2 Fixering vid stödstrukturen

Placera noggrant den medföljande tätningen längs ytterkanten på det hål som gjorts i toppskivan enligt vad som anges på bilden intill. Försök få den att fästa längs hela ytan genom att trycka lätt med händerna.

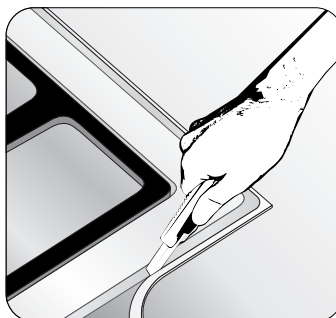
Det är viktigt att tätningen placeras 3-4 mm från den yttre kanten av hålet i toppskivan.



När man genomfört dessa moment ska man stödja hällen på tätningen och med hjälp av skruvarna och fästbyglarna fästa hällen vid stödstrukturen; se till att hällen är perfekt plan.

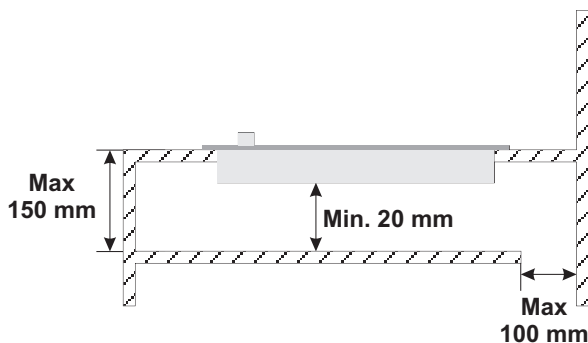


Skär försiktigt till tätningens överflödiga kant.





Varning: temperaturen för den nedre ytan på hällen kan överskrida 125° C. För att undvika farosituationer ska åtkomsten till den nedre ytan begränsas. Se installationsanvisningarna



VIKTIGT: om hällen monteras på en möbel ska en även en avdelande hylla monteras; se bilden för anvisningar.

Om hällen däremot monteras över en ugn behövs inte detta.

Installation av en ugn utan kylfläkt under hällen är inte tillåten.



7.3 Elektrisk anslutning



Försäkra dig om att spänningen och dimensionerna för matningslinjen motsvarar de egenskaper som anges på dekalen som är placerad under apparatens hölje. Denna dekal får aldrig avlägsnas.



Elkabelns stickkontakt och vägguttaget måste vara av samma typ och utformade enligt gällande föreskrifter för elektriska system. Kontrollera att matningsledningen är jordad på lämpligt sätt.



Se till att det på anordningens matningsledning finns en jordfelsbrytare lättillgänglig i närheten av apparaten, med ett kontaktgap som är lika med eller större än 3 mm.

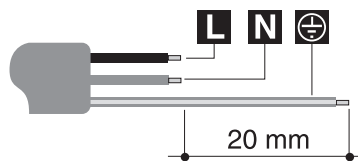


Undvika att använda transformatorer, adapterer och shuntar.




Om man byter ut matarkabeln får den nya kabelns ledningar inte understiga 1,5 mm² (kabel på 3 x 1,5); vidare ska den ände som ska anslutas till apparaten ha en jordningsledning (gul-grön)

som är minst 20 mm lång. Använd endast kabel av typen H05V2V2-F eller motsvarande som är värmeresistent upp till 90°C. Kabelbyten är förbehållna specialiserade tekniker som vidare ska genomföra anslutningen till nätet i enlighet med nedanstående tabell.



L = brun

N = blå

 = gul-grön



Tillverkaren avsäger sig allt ansvar för skador på personer och föremål om dessa beror på att ovannämnda föreskrifter inte följts eller att man manipulerat med hela apparaten eller en enskild del av denna.